

Cennik

Piece do pizzy • Miksery spiralne
Wałkowarki do ciast



Obowiązuje od 07.04.2025 r.

Niniejszy Cennik ma charakter informacyjny i podane w nim ceny nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 Kodeksu cywilnego. W celu ustalenia obowiązującej ceny oraz przewidywanego terminu dostawy produktów prezentowanych w Cenniku i Katalogu prosimy o złożenie zapytania za pośrednictwem Sieci Salonów Partnerskich Stalgast lub infolinii Stalgast 801 40 50 63.

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
1	BASIC4	782001	Piec do pizzy Basic 4, 4x pizza Ø 35 cm, P 4.8 kW, 400 V	4110
2	BASIC44	782002	Piec do pizzy Basic 44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 35 cm, P 9.6 kW, U 400 V	6090
3	E4	781501	Piec do pizzy E4, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5445
4	E44	781502	Piec do pizzy E44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	10370
5	E6/60	781521	Piec do pizzy E6/60, 6x pizza Ø 30 cm, P 6.4 kW, U 230-400 V	7635
6	E66/60	781522	Piec do pizzy E66/60, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	13560
7	E66	781512	Piec do pizzy E66, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	11340
8	E9	781531	Piec do pizzy E9, 9x pizza Ø 30 cm, P 9.6 kW, U 230-400 V	10190
9	E99	781532	Piec do pizzy E99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 30 cm, P 19.2 kW, U 230-400 V	16490
10	E-START 4	781301	Piec do pizzy E-Start, 4x pizza Ø 33 cm, P 4.2 kW, U 400 V	4580
11	E-START 4+4	781302	Piec do pizzy E-Start 4+4, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 8.4 kW, U 400 V	6685
12	E-START 6+6	781312	Piec do pizzy E-Start 6+6, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 14.4 kW, U 400 V	7960
13	F108/6	781701	Piec do pizzy F108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9778
14	F108/66	781702	Piec do pizzy F108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	15580
15	F108/99	781712	Piec do pizzy F108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	19960
16	F72/4	781601	Piec do pizzy F72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	6735
17	F72/44	781602	Piec do pizzy F72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	10610
18	F72/66	781612	Piec do pizzy F72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	14236
19	FR108/6	781901	Piec do pizzy FR108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	11250
20	FR108/66	781902	Piec do pizzy FR108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	20080
21	FR108/99	781912	Piec do pizzy FR108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, 230-400 V	24780
22	FR72/4	781801	Piec do pizzy FR72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	8260
23	FR72/44	781802	Piec do pizzy FR72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	14080
24	FR72/66	781812	Piec do pizzy FR72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	17250
25	G3S	785300	Rożno gazowe G3S, 3 wkłady, P 18 kW	10330
26	G4	781040	Piec do pizzy gazowy G4, 4x pizza Ø 30 cm, P 13.9 kW	11880
27	G4/72	781045	Piec do pizzy gazowy G4/72, 4x pizza Ø 36 cm, P 17 kW, U 230-400 V	14920
28	L10	786102	Mikser spiralny L10, v 10 l, 8 kg ciasta, P 0.37 KW, U 230 V	4530
29	L22	786202	Mikser spiralny L22, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	5700
30	L33	786302	Mikser spiralny L33, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	6540
31	LR22	786400	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	7815
32	LR222V	786402	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9315
33	LR33	786500	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9505
34	LR332V	786502	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10970
35	MICRO2V	782120	Piec do pizzy Micro 2 V, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, U 230-400 V	5240
36	MICROV	782100	Piec do pizzy Micro V, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2865
37	S32	786931	Wałkowarka do ciasta S32, L 300 mm, P 0.37 kW, 230 V	4960
38	X 4/30		Piec do pizzy X4/30, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5460
39	X 4/36	781421	Piec do pizzy X4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	5075
40	X 44/30		Piec do pizzy X44/30, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	8192
41	X 44/36	781422	Piec do pizzy X44/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	8455
42	X 66/30		Piec do pizzy X66/30, 2-komorowy, 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	9916
43	X 66/36	781432	Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	10080
44	CAMINOANTIVENTO(250MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 250 mm	1868
45	G9/108		Piec do pizzy gazowy G9/108, 9x36 cm, P 30 kW	26993
46	L532V		Mikser spiralny IM53, 2 prędkości, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400V	13304

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
47	RACCORDO PERFORNIA GAS DASOVRAPPORRE Ø250mm		Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 250 mm	1789
48	EASY 500 SM		Wałkowarka do ciasta Easy 500 SM, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-28 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	14945
49	G6/108		Piec do pizzy gazowy GG6/108, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 KW	23377
50	L53		Mikser spiralny L53, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	11748
51	KITROUTEPIERSOSTEGNO/CELLA	N000001470	Kółka do podstawy/szafki do pieca do pizzy GGF	824
52	SPE66/60		Podstawa do pieca do pizzy E66/60	1348
53	SPESTART4-44		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 4, E-Start 4+4	1232
54	SPESTART6-66		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6, E-Start 6+6	1333
55	SPG9/108		Podstawa do pieca do pizzy G9/108, 1455x1300x850 mm	2066
56	T 33	N000001085	Piec T33, 2-komorowy, komora 1260x700x180 mm, P 20 kW, U 230-400 V	15692
57	X 6/36		Piec do pizzy X6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	7552
58	SPBASIC4-44		Podstawa do pieca Basic 4, Basic 44	1185
59	CAMINOANTIVENTO(150MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 150 mm	1641
60	CAMINOANTIVENTO(200MM)	N000001233	Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 200 mm	1726
61	CARRELLOPERSPIEDOG2S-G3S		Wózek do rożna G3S, G2S	2750
62	CARRELLOPERSPIEDOG4S		Wózek do rożna G4S	2750
63	CARRELLOTR500SM	N000001543	Podstawa, wózek do wałkowarki do ciasta Easy 500 SM i Easy 400	4222
64	CE12		Szafka do pieca do pizzy E12	3621
65	CE12+12		Szafka do pieca do pizzy E12+12	3621
66	CE4		Szafka do pieca do pizzy E4	2639
67	CE44		Szafka do pieca do pizzy E44	2639
68	CE6		Szafka do pieca do pizzy E6	2900
69	CE6/60		Szafka do pieca do pizzy E6/60	2900
70	CE66		Szafka do pieca do pizzy E66	2900
71	CE66/60		Szafka do pieca do pizzy E66/60	2900
72	CE9		Szafka do pieca do pizzy E9	3285
73	CE99		Szafka do pieca do pizzy E99	3285
74	CELLAPERMINI		Szafka do pieca do pizzy Mini	2639
75	CESTAGIRARROSTO3,5mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 3.5 mm	1115
76	CESTAGIRARROSTO5mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 5 mm	1115
77	CF108/6		Szafka do pieca do pizzy F108/6	3474
78	CF108/66		Szafka do pieca do pizzy F108/66	3474
79	CF108/9		Szafka do pieca do pizzy F108/9	3889
80	CF108/99		Szafka do pieca do pizzy F108/99	3889
81	CF72/4		Szafka do pieca do pizzy F72/4	2900
82	CF72/44		Szafka do pieca do pizzy F72/44	2900
83	CF72/6		Szafka do pieca do pizzy F72/6	3294
84	CF72/66		Szafka do pieca do pizzy F72/66	3294
85	CG4		Szafka do pieca do pizzy G4	2712
86	CG4/72		Szafka do pieca do pizzy G4/72	3068
87	CG6		Szafka do pieca do pizzy G6	3096
88	CG6/108		Szafka do pieca do pizzy G6/108	3528
89	CG6/72		Szafka do pieca do pizzy G6/72	3528
90	CG9		Szafka do pieca do pizzy G9	3561
91	CG9/108		Szafka do pieca do pizzy G9/108	4065
92	CT2		Szafka do pieca T2	3298

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
93	CT22		Szafka do pieca T22	3298
94	CT3		Szafka do pieca T3	3889
95	CT33		Szafka do pieca T33	3889
96	CX4/30		Szafka do pieca do pizzy X4/30	2631
97	CX4/36		Szafka do pieca do pizzy X4/36	2900
98	CX44/30		Szafka do pieca do pizzy X44/30	2631
99	CX44/36		Szafka do pieca do pizzy X44/36	2900
100	CX6/30		Szafka do pieca do pizzy X6/30	2900
101	CX6/36		Szafka do pieca do pizzy X6/36	3289
102	CX66/30		Szafka do pieca do pizzy X66/30	2900
103	CX66/36		Szafka do pieca do pizzy CX66/36	3289
104	DELUXE 1		Piec do pizzy De Luxe 1, narożny, 7x pizza Ø 36 cm, P 11.8 kW, U 230-400 V	21915
105	DELUXE 2		Piec do pizzy De Luxe 2, narożny, 2-komorowy, 7x pizza Ø 36 cm, P 23.6 kW, U 230-400 V	41311
106	E12		Piec do pizzy E12, 12x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	13323
107	E12+12		Piec do pizzy E12+12, 2-komorowy, 12x pizza Ø 30 cm, P 25.6 kW, U 230-400 V	23685
108	E6		Piec do pizzy E6, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 kW, U 230-400 V	7262
109	EASY 400 M	N000001236	Wałkowarka do ciasta Easy 400M, napęd ręczny, wałek L 400 mm, regulacja 0.1-28 mm	8374
110	EASY500-1000		Wałkowarka do ciasta EASY 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	28779
111	EASY500-800	N000001235	Wałkowarka do ciasta EASY 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	28779
112	EASY600-1000		Wałkowarka do ciasta EASY 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	33210
113	EASY600-1300	N000001288	Wałkowarka do ciasta EASY 600-1300, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	33210
114	EASY600-1500		Wałkowarka do ciasta EASY 600-1500, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	33928
115	EASYB500-1000		Wałkowarka do ciasta EASY B 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	27651
116	EASYB500-800		Wałkowarka do ciasta EASY B 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	27651
117	E-START 6		Piec do pizzy E-Start 6, 6x pizza Ø 33 cm, P 7.2 kW, U 230 V	6473
118	E-START 9		Piec do pizzy E-Start 9, 9x33 cm, P 12 kW, U 400 V	9876
119	E-START 9+9		Piec do pizzy E-Start 9+9, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 24 kW, U 400 V	15683
120	F108/9		Piec do pizzy F108-9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	12284
121	F72/6		Piec do pizzy F72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	8734
122	FR108/9		Piec do pizzy FR108/9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	15543
123	FR72/6		Piec do pizzy FR72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10955
124	G2S		Rożno gazowe G2S, 2 wkłady, P 12 kW	10248
125	G4S		Rożno gazowe G4S, 4 wkłady, P 24 kW	14190
126	G6		Piec do pizzy gazowy G6, 6x pizza Ø 30 cm, P 18 kW	18851
127	G6/72		Piec do pizzy gazowy G6/72, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 kW	21111
128	G6S		Rożno gazowe G6S, 6 wkładów, P 36 kW	18922
129	G8S		Rożno gazowe G8S, 8 wkładów, P 48 kW	22070
130	G9		Piec do pizzy gazowy G9, 9x pizza Ø 30 cm, P 24.5 kW	22168
131	GP 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GP 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	27987
132	GP 500 - 800		Wałkowarka do ciasta GP 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	27987
133	GP 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GP 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, 230-400 V	29009

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
134	GP 600 -1200	786961	Wałkowarka do ciasta GP 600-1200, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	24163
135	GP-B 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GPB 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	25764
136	GP-B 500 - 800	786958	Wałkowarka do ciasta GPB 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	21263
137	GP-B 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GPB 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26695
138	GP-B 600 -1200		Wałkowarka do ciasta GPB 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0,1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26695
139	GP-BC 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	25119
140	GP-BC 500 - 800		Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	25119
141	GP-BC 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	26338
142	GP-BC 600 -1200		Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	26338
143	GUIDAPORTATEGLIE		Prowadnice do szafki do pieca	1278
144	GUIDAPORTATEGLIEH.53		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 7 blach 400x600 mm, H 520 mm	1278
145	GUIDAPORTATEGLIEH.67		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 9 blach 400x600 mm, H 670 mm	1278
146	GUIDAPORTATEGLIEH.83		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 11 blach 400x600 mm, H 830 mm	1278
147	RISCALDATOREPERCELLA		Grzałka do szafki do pieca do pizzy GGF	1160
148	L222V		Mikser spiralny L22, 2 prędkości, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	8485
149	L332V		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10275
150	L42		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10743
151	L422V		Mikser spiralny L42, 2 prędkości, v 45 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	12301
152	LR42		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	12685
153	LR422V		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	14008
154	KIT FILTRO CARBONIAT TIVIPER CAPPA ASPIRANTE		Filtr węglowy do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF	1046
155	KITRUOTEPERSOSTEGNOMICRO22		Kółka do podstawy pieca do pizzy Micro 22	824
156	MICRO		Piec do pizzy Micro, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2975
157	MICRO2		Piec do pizzy Micro 2, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, 230-400 V	5624
158	MICRO2500		Piec do pizzy Micro 2 500, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	6662
159	MICRO2500TR		Piec do pizzy Micro 2 500 TR, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	7110
160	MICRO500		Piec do pizzy Micro 500, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3706
161	MICRO500TR		Piec do pizzy Micro 500 TM, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3923
162	MICROH18		Piec do pizzy Micro h. 18, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	3635
163	MICROH22		Piec do pizzy Micro h. 22, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	4592
164	MINI 3T A/R		Piec do pizzy Mini 3T, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 kW, 230-400 V	5776
165	PEDALE	786901	Pedał, włącznik nożny do wałkowarki do ciasta GGF	682
166	CE-START4-44		Garownik do pieca E-Start 4, E-start 4+4,	2767
167	CE-START6-66		Garownik do pieca E-Start 6, E-Start 66	3035
168	CE-START9-99		Garownik do pieca E-Start 9, E-Start 9+9	3488
169	RACCORDO PERFORNIA GAS DASOVRAPPORRE Ø150mm		Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 150 mm	1423
170	RACCORDO PERFORNIA GAS DASOVRAPPORRE Ø200mm	N000001234	Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 200 mm	1423
171	S42		Wałkowarka do ciasta S42, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	6589

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
172	S42MR		Wałkowarka do ciasta, pojedynczy wałek, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	4641
173	S42RP	786942	Wałkowarka do ciasta S42, bez zgarniacza, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	5673
174	SOSTEGNOPERMICRO2		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2	1206
175	SOSTEGNOPERMICRO2500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2 500	1348
176	SOSTEGNOPERMICRO500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 500	1348
177	SOSTEGNOPERMICRO-MICROH18-MICROH22		Podstawa do pieca do pizzy Micro, Micro H18, Micro H22	1206
178	SOSTEGNOPERMINI		Podstawa do pieca do pizzy Mini	1177
179	SPF72/6		Podstawa do pieca do pizzy F72/6	1461
180	SPE12+12		Podstawa do pieca do pizzy E12+12	1906
181	SPE12		Podstawa do pieca do pizzy E12	1906
182	SPE4		Podstawa do pieca do pizzy E4	1177
183	SPE44		Podstawa do pieca do pizzy E44	1177
184	SPE6		Podstawa pieca E6	1289
185	SPE6/60		Podstawa do pieca do pizzy E6/60	1348
186	SPE66		Podstawa pieca E66	1289
187	SPE9		Podstawa do pieca do pizzy E9	1464
188	SPE99		Podstawa do pieca do pizzy E99	1464
189	SPE-START9-99		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 9, E-Start 9+9	1511
190	SPF108/6		Podstawa do pieca do pizzy F108/6	1559
191	SPF108/66	N000001469	Podstawa do pieca do pizzy F108/66	1559
192	SPF108/9		Podstawa do pieca do pizzy F108/9	2066
193	SPF108/99		Podstawa do pieca do pizzy F108/99	2066
194	SPF72/4		Podstawa do pieca do pizzy F72/4	1228
195	SPF72/44		Podstawa do pieca do pizzy F72/44	1228
196	SPF72/66		Podstawa do pieca do pizzy F 72/66	1461
197	SPG4		Podstawa do pieca do pizzy G4	1173
198	SPG4/72		Podstawa do pieca do pizzy G4/72	1304
199	SPG6		Podstawa po pieca do pizzy G6	1391
200	SPG6/108		Podstawa do pieca do pizzy G6/108	1638
201	SPG6/72		Podstawa do pieca do pizzy G6/72	1457
202	SPG9		Podstawa do pieca do pizzy G9	1626
203	SPT2		Podstawa do pieca T2	1464
204	SPT22		Podstawa do pieca T22	1464
205	SPT3		Podstawa do pieca do pizzy T3	1830
206	SPT33		Podstawa do pieca do pizzy T33	1830
207	SPX4/30		Podstawa do pieca do pizzy X4/30	1173
208	SPX4/36		Podstawa do pieca do pizzy X4/36	1228
209	SPX44/30		Podstawa do pieca do pizzy X44/30	1173
210	SPX44/36		Podstawa do pieca do pizzy X44/36	1228
211	SPX6/30		Podstawa do pieca do pizzy X6/30	1286
212	SPX6/36		Podstawa do pieca do pizzy X6/36	1461
213	SPX66/30		Podstawa do pieca do pizzy X66/30	1286
214	SPX66/36		Podstawa do pieca do pizzy X66/36	1461
215	SP-N120		Mikser spiralny SP 130, V 195 l, 130 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 5.2-3/0.56 kW, U 230-400 V	60011
216	SP-N 60		Mikser spiralny SP 60, v 100 l, 60 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 1.5-3/0.35 kW, 230-400 V	50014

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
217	SP-N 80		Mikser spiralny SP 80, v 135 l, 80 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 4-1/0.37 kW, U 230-400 V	56694
218	STCE-STRUTTURATC600		Podstawa noży do modułu tnącego TC600	3093
219	SUPPLEMENTOCOPRITAPPETIINFERIORI		Dolne osłony pasów wałkowarki do ciasta GP 500, GP 600	1160
220	T 2		Piec T2, komora 840x700x180 mm, P 6.4 kW, U 230-400 V	6810
221	T 22		Piec T22, 2-komorowy, komora 840x700x180 mm, P 12.8 kW, U 230-400 V	11103
222	T 3		Piec T3, komora 1260x700x180 mm, P 10 kW, U 230-400 V	8886
223	TC500DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TC500GP do wałkowarki do ciasta GP 500-800, Easy 500-1000	10817
224	TC600DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TC600GP do wałkowarki do ciasta GP 600-1000, GP 600-1200	11824
225	TCE600DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TEC600 do wałkowarki do ciasta Easy 600-1300, Easy 600-1500	14838
226	X 6/30		Piec do pizzy X6/30, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 kW, U 230-400 V	6520
227	S30N/A		Wałkowarka do ciasta S30N/A, wałek L 140/300 mm, P 0.37 kW, 230 V	7651
228	S40N/A		Wałkowarka do ciasta S40N/A, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, 230 V	8162
229	S40N/TA		Wałkowarka do ciasta S40N/TA, bez zgarniacza, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	8673
230	300 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 300, nóż Ø 300 mm, napęd ręczny	22347
231	370 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 370, nóż Ø 370 mm, napęd ręczny	37420
232	PIEDESTALLO300		Podstawa do krajalnicy Volano 300	8370
233	PIEDESTALLO350/370		Podstawa do krajalnicy Volano 350, Volano 370	9005
234	FSG220		Krajalnica do wędlin i serów FSG 220, nóż Ø 220 mm, P 0.185 kW	3870
235	FSG250		Krajalnica wędlin i serów FSG 250, nóż Ø 250 mm, P 0.22 kW	4429
236	FSG275		Krajalnica wędlin i serów FSG 275, nóż Ø 275 mm, P 0.22 kW	4695
237	FSG300		Krajalnica wędlin i serów FSG 300, nóż Ø 300 mm, P 0.23 kW	5953
238	FSV 300V		Krajalnica wędlin i serów FSG300V, nóż pionowy Ø 300 mm, P 0.26 kW	8276
239	FSV 330V		Krajalnica wędlin i serów FSG 300V, nóż pionowy Ø 330 mm, P 0.3 kW	10600
240	FSG350		Krajalnica wędlin i serów FSG 350, nóż Ø 350 mm, P 0.37 kW	10904
241	FSV 350V		Krajalnica wędlin i serów FSG 350V, nóż pionowy Ø 350 mm, P 0.3 kW	12420
242	KITROUTEPEPERSOSTEGNODELUXE		Kółka do podstawy pieca do pizzy De Luxe	1046
243	MINI 60	N000001570	Piec do pizzy Mini 60, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 .3 kW, 230-400 V	6211
244	E-START 6L		Piec do pizzy E-Start 6L, 6x pizza Ø 33 cm, P 8 kW, U 230 - 400 V	7981
245	E-START 6+6L		Piec do pizzy E-Start 6+6L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 16 kW, U 230 - 400 V	11907
246	SPE-START6L-66L		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6L, E-Start 6+6L	1480
247	CE-START6L-66L		Garownik do pieca E-Start 6L, E-Start 66L	3371
248	X 6/36 L		Piec do pizzy X6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9010
249	X 66/36 L		Piec do pizzy X66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	14813
250	X 9/36		Piec do pizzy X9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	11187
251	X 99/36		Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	17718
252	SPX6/36L		Podstawa do pieca do pizzy X6/36L	1559
253	SPX66/36L		Podstawa do pieca do pizzy X66/36L	1559
254	SPX9/36		Podstawa do pieca do pizzy X9/36	2066
255	SPX99/36		Podstawa do pieca do pizzy X99/36	2066
256	CX6/36L		Szafka do pieca do pizzy CX6/36L	3474
257	CX66/36L		Szafka do pieca do pizzy CX66/36L	3474
258	CX9/36		Szafka do pieca do pizzy CX9/36	3889
259	CX99/36		Szafka do pieca do pizzy CX99/36	3889
260	XR 4/36		Piec do pizzy XR4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	7954
261	XR 44/36		Piec do pizzy XR4/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	13100
262	XR 6/36		Piec do pizzy XR6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9729

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
263	XR 66/36		Piec do pizzy XR66/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	16803
264	XR 6/36 L		Piec do pizzy XR6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	11187
265	XR 66/36 L		Piec do pizzy XR66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	19169
266	XR 9/36		Piec do pizzy XR9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	14088
267	XR 99/36		Piec do pizzy XR99/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	23524
268	SPXR4/36		Podstawa do pieca do pizzy XR4/36	1228
269	SPXR44/36		Podstawa do pieca do pizzy XR44/36	1228
270	SPXR6/36		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36	1461
271	SPXR66/36		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36	1461
272	SPXR6/36L		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36L	1559
273	SPXR66/36L		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36L	1559
274	SPXR9/36		Podstawa do pieca do pizzy XR9/36	2066
275	SPXR99/36		Podstawa do pieca do pizzy XR99/36	2066
276	CXR4/36		Szafka do pieca do pizzy CXR4/36	2900
277	CXR44/36		Szafka do pieca do pizzy CXR44/36	2900
278	CXR6/36		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36	3289
279	CXR66/36		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36	3289
280	CXR6/36L		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36L	3474
281	CXR66/36L		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36L	3474
282	CXR9/36		Szafka do pieca do pizzy CXR9/36	3889
283	CXR99/36		Szafka do pieca do pizzy CXR99/36	3889
284	SPADAMANUALE		Zapasowy szpikulec do rożna, L 970 mm	720
285	STCE-STRUTTURATC500		Podstawa noży do modułu tnącego TC500	2909
286	L62		Mikser spiralny L62, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	12768
287	L622V		Mikser spiralny L62, 2 prędkości, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	14326
288	350 VOLANO		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 350, nóż Ø 350 mm, napęd ręczny	36092
289	cappa aspirante no motor X 9/36 - X 99/36		Okap bez wentylatora X 9/36 - X 99/36	3927
290	cappa aspirante no motor XR 9/36 - XR 99/36		Okap bez wentylatora XR 9/36 - XR 99/36	3927
291	cappa aspirante with motor X 4/30 - X 44/30		Okap z wentylorem X 4/30 - X 44/30	5081
292	cappa De Lux 1/2 no motor		Okap De Lux 1/2 bez wentylatora	5144
293	cappa aspirante with motor X 4/36 - X 44/36		Okap z wentylatorem X 4/36 - X 44/36	5356
294	cappa aspirante with motor X 6/30 - X 66/30		Okap z wentylatorem X 6/30 - X 66/30	5356
295	cappa aspirante with motor XR 4/36 - XR 44/36		Okap z wentylatorem XR 4/36 - XR 44/36	5356
296	cappa aspirante with motor X X 6/36 - X 66/36		Okap z wentylatorem X X 6/36 - X 66/36	5642
297	cappa aspirante with motor XR 6/36 - XR 66/36		Okap z wentylatorem XR 6/36 - XR 66/36	5642
298	cappa aspirante with motor X X 6/36 L - X 66/36 L		Okap z wentylatorem X X 6/36 L - X 66/36 L	5917
299	cappa aspirante with motor XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap z wentylatorem XR 6/36 L - XR 66/36 L	5917
300	cappa aspirante with motor XR 9/36 - XR 99/36		Okap z wentylatorem XR 9/36 - XR 99/36	6192
301	cappa XR 4/36 - XR 44/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 4/36 - XR 44/36	667
302	cappa X 4/30 - X 44/30		Okap bez podłączenia do wentylacji X 4/30 - X 44/30	667
303	cappa X 4/36 - X 44/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 4/36 - X 44/36	667
304	cappa X 6/30 - X 66/30		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/30 - X 66/30	677

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
305	cappa De Lux 1/2 with motor		Okap De Lux 1/2 z wentylatora	7409
306	cappa XR 6/36 - XR 66/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 6/36 - XR 66/36	794
307	cappa X 6/36 - X 66/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/36 - X 66/36	794
308	cappa XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 6/36 L - XR 66/36 L	847
309	cappa X 6/36 L - X 66/36 L		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/36 L - X 66/36 L	847
310	cappa XR 9/36 - XR 99/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 9/36 - XR 99/36	900
311	cappa X 9/36 - X 99/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 9/36 - X 99/36	900
312	cappa aspirante no motor X 4/30 - X 44/30		Okap bez wentylatora X 4/30 - X 44/30	2805
313	cappa aspirante no motor X 4/36 - X 44/36		Okap bez wentylatora X 4/36 - X 44/36	3091
314	cappa aspirante no motor X 6/30 - X 66/30		Okap bez wentylatora X 6/30 - X 66/30	3091
315	cappa aspirante no motor XR 4/36 - XR 44/36		Okap bez wentylatora XR 4/36 - XR 44/36	3091
316	cappa aspirante no motor X X 6/36 - X 66/36		Okap bez wentylatora X X 6/36 - X 66/36	3376
317	cappa aspirante no motor XR 6/36 - XR 66/36		Okap bez wentylatora XR 6/36 - XR 66/36	3376
318	cappa aspirante no motor X X 6/36 L - X 66/36 L		Okap bez wentylatora X X 6/36 L - X 66/36 L	3652
319	cappa aspirante no motor XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap bez wentylatora XR 6/36 L - XR 66/36 L	3652
320	cappa aspirante no motor T 2 - T 22		Okap bez wentylatora T 2 - T 22	3376
321	cappa aspirante no motor T 3 - T 33		Okap bez wentylatora T 3 - T 33	3789
322	cappa aspirante with motor T 2 - T 22		Okap z wentylatora T 2 - T 22	5642
323	cappa aspirante with motor T 3 - T 33		Okap z wentylatora T 3 - T 33	6065
324	cappa aspirante no motor F 108/9 - F 108/99		Okap bez wentylatora F 108/9 - F 108/99	3927
325	cappa aspirante with motor E 4 - E 44		Okap z wentylatorem E 4 - E 44	5081
326	cappa aspirante with motor E 6 - E 66		Okap z wentylatorem E 6 - E 66	5081
327	cappa aspirante with motor F 72/4 - F 72/44		Okap z wentylatorem F 72/4 - F 72/44	5356
328	cappa aspirante with motor E 6/60 - E 66/60		Okap z wentylatorem E 6/60 - E 66/60	5356
329	cappa aspirante with motor E 9 - E 99		Okap z wentylatorem E 9 - E 99	5917
330	cappa aspirante with motor F 72/6 - F 72/66		Okap z wentylatorem F 72/6 - F 72/66	5642
331	cappa aspirante with motor F 108/6 - F 108/66		Okap z wentylatorem F 108/6 - F 108/66	5917
332	cappa aspirante with motor F 108/9 - F 108/99		Okap z wentylatorem F 108/9 - F 108/99	6192
333	cappa aspirante no motor E 4 - E 44		Okap bez wentylatora E 4 - E 44	2805
334	cappa aspirante no motor E 6 - E 66		Okap bez wentylatora E 6 - E 66	3091
335	cappa aspirante no motor F 72/4 - F 72/44		Okap bez wentylatora F 72/4 - F 72/44	3091
336	cappa aspirante no motor E 6/60 - E 66/60		Okap bez wentylatora E 6/60 - E 66/60	3376
337	cappa aspirante no motor F 72/6 - F 72/66		Okap bez wentylatora F 72/6 - F 72/66	3376
338	cappa aspirante no motor E 9 - E 99		Okap bez wentylatora E 9 - E 99	3652
339	cappa aspirante no motor F 108/6 - F 108/66		Okap bez wentylatora F 108/6 - F 108/66	3652
340	cappa aspirante no motor T 2 - T 22		Okap bez wentylatora T 2 - T 22	3376
341	cappa aspirante with motor X 9/36 - X 99/36		Okap z wentylatorem X 9/36 - X 99/36	6192
342	cappa aspirante with motor T 3 - T 33		Okap z wentylatorem T 3 - T 33	6065
343	cappa aspirante no motor T 3 - T 33		Okap bez wentylatora T 3 - T 33	3789
344	cappa aspirante with motor T 2 - T 22		Okap z wentylatorem T 2 - T 22	5642
345	cappa aspirante no motor X 9/36 - X 99/36		Okap bez wentylatora X 9/36 - X 99/36	3923



Kontakt



tel.: 22 517 15 75
infolinia: 801 40 50 63



Stalgast sp. z o.o.
Promenada Business Center
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02
04-175 Warszawa



stalgast.com
e-mail: stalgast@stalgast.com

20250407v2

