

Cennik

Piece do pizzy • Miksery spiralne
Wałkowarki do ciast



Obowiązuje od 13.10.2025 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 Gredil 4, 4x pizza Ø 35 cm, P 4.8 kW, 400 V	3245
2	BASIC44	782002	Piec do pizzy Gredil 44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 35 cm, P 9.6 kW, U 400 V	4810
3	E4	781501	Piec do pizzy E4, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5280
4	E44	781502	Piec do pizzy E44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	10060
5	E6/60	781521	Piec do pizzy E6/60, 6x pizza Ø 30 cm, P 6.4 kW, U 230-400 V	7405
6	E66/60	781522	Piec do pizzy E66/60, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	13150
7	E66	781512	Piec do pizzy E66, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	11000
8	E9	781531	Piec do pizzy E9, 9x pizza Ø 30 cm, P 9.6 kW, U 230-400 V	9885
9	E99	781532	Piec do pizzy E99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 30 cm, P 19.2 kW, U 230-400 V	16000
10	E-START 4	781301	Piec do pizzy E-Start, 4x pizza Ø 33 cm, P 4.2 kW, U 400 V	4445
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	6485
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	7720
13	F108/6	781701	Piec do pizzy F108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9484
14	F108/66	781702	Piec do pizzy F108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	15110
15	F108/99	781712	Piec do pizzy F108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	19360
16	F72/4	781601	Piec do pizzy F72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	6535
17	F72/44	781602	Piec do pizzy F72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	10290
18	F72/66	781612	Piec do pizzy F72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	13808
19	FR108/6	781901	Piec do pizzy FR108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10910
20	FR108/66	781902	Piec do pizzy FR108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	19480
21	FR108/99	781912	Piec do pizzy FR108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, 230-400 V	24040
22	FR72/4	781801	Piec do pizzy FR72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	8010
23	FR72/44	781802	Piec do pizzy FR72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	13660
24	FR72/66	781812	Piec do pizzy FR72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	16730
25	G3S	785300	Rożno gazowe G3S, 3 wkłady, P 18 kW	10020
26	G4	781040	Piec do pizzy gazowy G4, 4x pizza Ø 30 cm, P 13.9 kW	11520
27	G4/72	781045	Piec do pizzy gazowy G4/72, 4x pizza Ø 36 cm, P 17 kW, U 230-400 V	14470
28	L10	786102	Mikser spiralny L10, v 10 l, 8 kg ciasta, P 0.37 KW, U 230 V	4395
29	L22	786202	Mikser spiralny L22, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	5530
30	L33	786302	Mikser spiralny L33, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	6345
31	LR22	786400	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	7580
32	LR222V	786402	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9035
33	LR33	786500	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9220
34	LR332V	786502	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10640
35	MICRO2V	782120	Piec do pizzy Micro 2 V, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, U 230-400 V	5085
36	MICROV	782100	Piec do pizzy Micro V, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2780
37	S32	786931	Wałkowarka do ciasta S32, L 300 mm, P 0.37 kW, 230 V	4810
38	X 4/30		Piec do pizzy X4/30, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5296
39	X 4/36	781421	Piec do pizzy X4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	4925
40	X 44/30		Piec do pizzy X44/30, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	7946
41	X 44/36	781422	Piec do pizzy X44/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	8200
42	X 66/30		Piec do pizzy X66/30, 2-komorowy, 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	9618
43	X 66/36	781432	Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	9780
44	CAMINOANTIVENTO (250 MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 250 mm	1811
45	G9/108		Piec do pizzy gazowy G9/108, 9x36 cm, P 30 kW	26183
46	L532V		Mikser spiralny IM53, 2 prędkości, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400V	12904
47	RACCORDO PER FORNIA GAS DA SOVRAPPORRE Ø250mm		Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 250 mm	1735

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
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	14496
49	G6/108		Piec do pizzy gazowy GG6/108, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 KW	22675
50	L53		Mikser spiralny L53, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	11395
51	KITROUTEPERSOSTEGNO/CELLA	N000001470	Kółka do podstawy/szafki do pieca do pizzy GGF	799
52	SPE66/60		Podstawa do pieca do pizzy E66/60	1307
53	SPESTART4-44		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 4, E-Start 4+4	1195
54	SPESTART6-66		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6, E-Start 6+6	1293
55	SPG9/108		Podstawa do pieca do pizzy G9/108, 1455x1300x850 mm	2004
56	T 33	N000001085	Piec T33, 2-komorowy, komora 1260x700x180 mm, P 20 kW, U 230-400 V	15221
57	X 6/36		Piec do pizzy X6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	7325
58	SPBASIC4-44		Podstawa do pieca Basic 4, Basic 44	1149
59	CAMINOANTIVENTO (150 MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 150 mm	1591
60	CAMINOANTIVENTO (200 MM)	N000001233	Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 200 mm	1674
61	CARRELLOPERSPIEDOG2S-G3S		Wózek do rożna G3S, G2S	2667
62	CARRELLOPERSPIEDOG4S		Wózek do rożna G4S	2667
63	CARRELLOTR500SM	N000001543	Podstawa, wózek do wałkowarki do ciasta Easy 500 SM i Easy 400	4095
64	CE12		Szafka do pieca do pizzy E12	3512
65	CE12+12		Szafka do pieca do pizzy E12+12	3512
66	CE4		Szafka do pieca do pizzy E4	2559
67	CE44		Szafka do pieca do pizzy E44	2559
68	CE6		Szafka do pieca do pizzy E6	2813
69	CE6/60		Szafka do pieca do pizzy E6/60	2813
70	CE66		Szafka do pieca do pizzy E66	2813
71	CE66/60		Szafka do pieca do pizzy E66/60	2813
72	CE9		Szafka do pieca do pizzy E9	3186
73	CE99		Szafka do pieca do pizzy E99	3186
74	CELLAPERMINI		Szafka do pieca do pizzy Mini	2559
75	CESTAGIRARROSTO3,5mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 3.5 mm	1081
76	CESTAGIRARROSTO5mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 5 mm	1081
77	CF108/6		Szafka do pieca do pizzy F108/6	3369
78	CF108/66		Szafka do pieca do pizzy F108/66	3369
79	CF108/9		Szafka do pieca do pizzy F108/9	3772
80	CF108/99		Szafka do pieca do pizzy F108/99	3772
81	CF72/4		Szafka do pieca do pizzy F72/4	2813
82	CF72/44		Szafka do pieca do pizzy F72/44	2813
83	CF72/6		Szafka do pieca do pizzy F72/6	3195
84	CF72/66		Szafka do pieca do pizzy F72/66	3195
85	CG4		Szafka do pieca do pizzy G4	2630
86	CG4/72		Szafka do pieca do pizzy G4/72	2975
87	CG6		Szafka do pieca do pizzy G6	3003
88	CG6/108		Szafka do pieca do pizzy G6/108	3422
89	CG6/72		Szafka do pieca do pizzy G6/72	3422
90	CG9		Szafka do pieca do pizzy G9	3454
91	CG9/108		Szafka do pieca do pizzy G9/108	3943
92	CT2		Szafka do pieca T2	3199
93	CT22		Szafka do pieca T22	3199
94	CT3		Szafka do pieca T3	3772

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
95	CT33		Szafka do pieca T33	3772
96	CX4/30		Szafka do pieca do pizzy X4/30	2552
97	CX4/36		Szafka do pieca do pizzy X4/36	2813
98	CX44/30		Szafka do pieca do pizzy X44/30	2552
99	CX44/36		Szafka do pieca do pizzy X44/36	2813
100	CX6/30		Szafka do pieca do pizzy X6/30	2813
101	CX6/36		Szafka do pieca do pizzy X6/36	3190
102	CX66/30		Szafka do pieca do pizzy X66/30	2813
103	CX66/36		Szafka do pieca do pizzy CX66/36	3190
104	DELUXE 1		Piec do pizzy De Luxe 1, narożny, 7x pizza Ø 36 cm, P 11.8 kW, U 230-400 V	21257
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	40071
106	E12		Piec do pizzy E12, 12x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	12923
107	E12+12		Piec do pizzy E12+12, 2-komorowy, 12x pizza Ø 30 cm, P 25.6 kW, U 230-400 V	22974
108	E6		Piec do pizzy E6, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 kW, U 230-400 V	7044
109	EASY 400 M	N000001236	Wałkowarka do ciasta Easy 400M, napęd ręczny, wałek L 400 mm, regulacja 0.1-28 mm	8122
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	27915
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	27915
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	32213
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	32213
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	32910
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	26821
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	26821
117	E-START 6		Piec do pizzy E-Start 6, 6x pizza Ø 33 cm, P 7.2 kW, U 230 V	6278
118	E-START 9		Piec do pizzy E-Start 9, 9x33 cm, P 12 kW, U 400 V	9579
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	15212
120	F108/9		Piec do pizzy F108-9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	11915
121	F72/6		Piec do pizzy F72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	8471
122	FR108/9		Piec do pizzy FR108/9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	15076
123	FR72/6		Piec do pizzy FR72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10626
124	G2S		Rożno gazowe G2S, 2 wkłady, P 12 kW	9940
125	G4S		Rożno gazowe G4S, 4 wkłady, P 24 kW	13764
126	G6		Piec do pizzy gazowy G6, 6x pizza Ø 30 cm, P 18 kW	18285
127	G6/72		Piec do pizzy gazowy G6/72, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 kW	20477
128	G6S		Rożno gazowe G6S, 6 wkładów, P 36 kW	18354
129	G8S		Rożno gazowe G8S, 8 wkładów, P 48 kW	21407
130	G9		Piec do pizzy gazowy G9, 9x pizza Ø 30 cm, P 24.5 kW	21502
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	27147
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	27147
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	28138
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	23438

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
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	24991
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	20625
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	25894
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	25894
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	24365
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	24365
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	25547
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	25547
143	GUIDAPORTATEGLIE		Prowadnice do szafki do pieca	1239
144	GUIDAPORTATEGLIEH.53		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 7 blach 400x600 mm, H 520 mm	1239
145	GUIDAPORTATEGLIEH.67		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 9 blach 400x600 mm, H 670 mm	1239
146	GUIDAPORTATEGLIEH.83		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 11 blach 400x600 mm, H 830 mm	1239
147	RISCALDATOREPERCELLA		Grzałka do szafki do pieca do pizzy GGF	1125
148	L222V		Mikser spiralny L22, 2 prędkości, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	8230
149	L332V		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9966
150	L42		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10420
151	L422V		Mikser spiralny L42, 2 prędkości, v 45 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	11931
152	LR42		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	12304
153	LR422V		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	13587
154	KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPA ASPIRANTE		Filtr węglowy do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF	1014
155	KITRUOTEPERSOSTEGNOMICRO22		Kółka do podstawy pieca do pizzy Micro 22	799
156	MICRO		Piec do pizzy Micro, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2885
157	MICRO2		Piec do pizzy Micro 2, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, 230-400 V	5455
158	MICRO2500		Piec do pizzy Micro 2 500, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	6462
159	MICRO2500TR		Piec do pizzy Micro 2 500 TR, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	6896
160	MICRO500		Piec do pizzy Micro 500, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3594
161	MICRO500TR		Piec do pizzy Micro 500 TM, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3805
162	MICROH18		Piec do pizzy Micro h. 18, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	3525
163	MICROH22		Piec do pizzy Micro h. 22, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	4454
164	MINI 3T A/R		Piec do pizzy Mini 3T, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 kW, 230-400 V	5602
165	PEDALE	786901	Pedał, włącznik nożny do wałkowarki do ciasta GGF	661
166	CE-START4-44		Garownik do pieca E-Start 4, E-start 4+4,	2683
167	CE-START6-66		Garownik do pieca E-Start 6, E-Start 66	2943
168	CE-START9-99		Garownik do pieca E-Start 9, E-Start 9+9	3383
169	RACCORDO PER FORNIA GAS DASOVRAPPORRE Ø150mm		Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 150 mm	1380
170	RACCORDO PER FORNIA GAS DASOVRAPPORRE Ø 200mm	N000001234	Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 200 mm	1380
171	S42		Wałkowarka do ciasta S42, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	6391
172	S42MR		Wałkowarka do ciasta, pojedynczy wałek, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	4501

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
173	S42RP	786942	Wałkowarka do ciasta S42, bez zgarniacza, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	5502
174	SOSTEGNOPERMICRO2		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2	1169
175	SOSTEGNOPERMICRO2500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2 500	1307
176	SOSTEGNOPERMICRO500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 500	1307
177	SOSTEGNOPERMICRO-MICROH18-MICROH22		Podstawa do pieca do pizzy Micro, Micro H18, Micro H22	1169
178	SOSTEGNOPERMINI		Podstawa do pieca do pizzy Mini	1141
179	SPF72/6		Podstawa do pieca do pizzy F72/6	1417
180	SPE12+12		Podstawa do pieca do pizzy E12+12	1848
181	SPE12		Podstawa do pieca do pizzy E12	1848
182	SPE4		Podstawa do pieca do pizzy E4	1141
183	SPE44		Podstawa do pieca do pizzy E44	1141
184	SPE6		Podstawa pieca E6	1250
185	SPE6/60		Podstawa do pieca do pizzy E6/60	1307
186	SPE66		Podstawa pieca E66	1250
187	SPE9		Podstawa do pieca do pizzy E9	1420
188	SPE99		Podstawa do pieca do pizzy E99	1420
189	SPE-START9-99		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 9, E-Start 9+9	1465
190	SPF108/6		Podstawa do pieca do pizzy F108/6	1512
191	SPF108/66	N000001469	Podstawa do pieca do pizzy F108/66	1512
192	SPF108/9		Podstawa do pieca do pizzy F108/9	2004
193	SPF108/99		Podstawa do pieca do pizzy F108/99	2004
194	SPF72/4		Podstawa do pieca do pizzy F72/4	1191
195	SPF72/44		Podstawa do pieca do pizzy F72/44	1191
196	SPF72/66		Podstawa do pieca do pizzy F 72/66	1417
197	SPG4		Podstawa do pieca do pizzy G4	1137
198	SPG4/72		Podstawa do pieca do pizzy G4/72	1264
199	SPG6		Podstawa po pieca do pizzy G6	1349
200	SPG6/108		Podstawa do pieca do pizzy G6/108	1588
201	SPG6/72		Podstawa do pieca do pizzy G6/72	1413
202	SPG9		Podstawa do pieca do pizzy G9	1577
203	SPT2		Podstawa do pieca T2	1420
204	SPT22		Podstawa do pieca T22	1420
205	SPT3		Podstawa do pieca do pizzy T3	1775
206	SPT33		Podstawa do pieca do pizzy T33	1775
207	SPX4/30		Podstawa do pieca do pizzy X4/30	1137
208	SPX4/36		Podstawa do pieca do pizzy X4/36	1191
209	SPX44/30		Podstawa do pieca do pizzy X44/30	1137
210	SPX44/36		Podstawa do pieca do pizzy X44/36	1191
211	SPX6/30		Podstawa do pieca do pizzy X6/30	1247
212	SPX6/36		Podstawa do pieca do pizzy X6/36	1417
213	SPX66/30		Podstawa do pieca do pizzy X66/30	1247
214	SPX66/36		Podstawa do pieca do pizzy X66/36	1417
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	58210
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	48513
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	54993

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
218	STCE-STRUTTURATC600		Podstawa noży do modułu tnącego TC600	3000
219	SUPPLEMENTOCOPRITAPPETIINFERIORI		Dolne osłony pasów wałkowarki do ciasta GP 500, GP 600	1125
220	T 2		Piec T2, komora 840x700x180 mm, P 6.4 kW, U 230-400 V	6605
221	T 22		Piec T22, 2-komorowy, komora 840x700x180 mm, P 12.8 kW, U 230-400 V	10769
222	T 3		Piec T3, komora 1260x700x180 mm, P 10 kW, U 230-400 V	8619
223	TC500DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TC500GP do wałkowarki do ciasta GP 500-800, Easy 500-1000	10492
224	TC600DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TC600GP do wałkowarki do ciasta GP 600-1000, GP 600-1200	11469
225	TCE600DISPOSITIVOTAGLIOCROISSANT		Moduł tnący TEC600 do wałkowarki do ciasta Easy 600-1300, Easy 600-1500	14392
226	X 6/30		Piec do pizzy X6/30, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 KW, U 230-400 V	6324
227	S30N/A		Wałkowarka do ciasta S30N/A, wałek L 140/300 mm, P 0.37 kW, 230 V	7421
228	S40N/A		Wałkowarka do ciasta S40N/A, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, 230 V	7917
229	S40N/TA		Wałkowarka do ciasta S40N/TA, bez zgarniacza, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	8412
230	300 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 300, nóż Ø 300 mm, napęd ręczny	21676
231	370 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 370, nóż Ø 370 mm, napęd ręczny	36297
232	PIEDESTALLO300		Podstawa do krajalnicy Volano 300	8118
233	PIEDESTALLO350/370		Podstawa do krajalnicy Volano 350, Volano 370	8734
234	FSG220		Krajalnica do wędlin i serów FSG 220, nóż Ø 220 mm, P 0.185 kW	3753
235	FSG250		Krajalnica wędlin i serów FSG 250, nóż Ø 250 mm, P 0.22 kW	4296
236	FSG275		Krajalnica wędlin i serów FSG 275, nóż Ø 275 mm, P 0.22 kW	4554
237	FSG300		Krajalnica wędlin i serów FSG 300, nóż Ø 300 mm, P 0.23 kW	5774
238	FSV 300V		Krajalnica wędlin i serów FSG300V, nóż pionowy Ø 300 mm, P 0.26 kW	8027
239	FSV 330V		Krajalnica wędlin i serów FSG 300V, nóż pionowy Ø 330 mm, P 0.3 kW	10282
240	FSG350		Krajalnica wędlin i serów FSG 350, nóż Ø 350 mm, P 0.37 kW	10576
241	FSV 350V		Krajalnica wędlin i serów FSG 350V, nóż pionowy Ø 350 mm, P 0.3 kW	12047
242	KITROUTEPEPERSOSTEGNODELUXE		Kółka do podstawy pieca do pizzy De Luxe	1014
243	MINI 60	N000001570	Piec do pizzy Mini 60, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 .3 kW, 230-400 V	6024
244	E-START 6L		Piec do pizzy E-Start 6L, 6x pizza Ø 33 cm, P 8 kW, U 230 - 400 V	7741
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	11549
246	SPE-START6L-66L		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6L, E-Start 6+6L	1435
247	CE-START6L-66L		Garownik do pieca E-Start 6L, E-Start 66L	3269
248	X 6/36 L		Piec do pizzy X6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	8739
249	X 66/36 L		Piec do pizzy X66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	14368
250	X 9/36		Piec do pizzy X9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	10851
251	X 99/36		Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	17186
252	SPX6/36L		Podstawa do pieca do pizzy X6/36L	1512
253	SPX66/36L		Podstawa do pieca do pizzy X66/36L	1512
254	SPX9/36		Podstawa do pieca do pizzy X9/36	2004
255	SPX99/36		Podstawa do pieca do pizzy X99/36	2004
256	CX6/36L		Szafka do pieca do pizzy CX6/36L	3369
257	CX66/36L		Szafka do pieca do pizzy CX66/36L	3369
258	CX9/36		Szafka do pieca do pizzy CX9/36	3772
259	CX99/36		Szafka do pieca do pizzy CX99/36	3772
260	XR 4/36		Piec do pizzy XR4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	7715
261	XR 44/36		Piec do pizzy XR4/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	12707
262	XR 6/36		Piec do pizzy XR6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9437
263	XR 66/36		Piec do pizzy XR66/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	16298

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
264	XR 6/36 L		Piec do pizzy XR6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10851
265	XR 66/36 L		Piec do pizzy XR66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	18593
266	XR 9/36		Piec do pizzy XR9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	13665
267	XR 99/36		Piec do pizzy XR99/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	22818
268	SPXR4/36		Podstawa do pieca do pizzy XR4/36	1191
269	SPXR44/36		Podstawa do pieca do pizzy XR44/36	1191
270	SPXR6/36		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36	1417
271	SPXR66/36		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36	1417
272	SPXR6/36L		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36L	1512
273	SPXR66/36L		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36L	1512
274	SPXR9/36		Podstawa do pieca do pizzy XR9/36	2004
275	SPXR99/36		Podstawa do pieca do pizzy XR99/36	2004
276	CXR4/36		Szafka do pieca do pizzy CXR4/36	2813
277	CXR44/36		Szafka do pieca do pizzy CXR44/36	2813
278	CXR6/36		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36	3190
279	CXR66/36		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36	3190
280	CXR6/36L		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36L	3369
281	CXR66/36L		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36L	3369
282	CXR9/36		Szafka do pieca do pizzy CXR9/36	3772
283	CXR99/36		Szafka do pieca do pizzy CXR99/36	3772
284	SPADAMANUALE		Zapasowy szpikulec do rożna, L 970 mm	698
285	STCE-STRUTTURATC500		Podstawa noży do modułu tnącego TC500	2821
286	L62		Mikser spiralny L62, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	12384
287	L622V		Mikser spiralny L62, 2 prędkości, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	13896
288	350 VOLANO		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 350, nóż Ø 350 mm, napęd ręczny	35009
289	Cappa aspirante no motor X 9/36 - X 99/36		Okap bez wentylatora X 9/36 - X 99/36	3809
290	Cappa aspirante no motor XR 9/36 - XR 99/36		Okap bez wentylatora XR 9/36 - XR 99/36	3809
291	Cappa aspirante with motor X 4/30 - X 44/30		Okap z wentylorem X 4/30 - X 44/30	4928
292	Cappa De Lux 1/2 no motor		Okap De Lux 1/2 bez wentylatora	4989
293	Cappa aspirante with motor X 4/36 - X 44/36		Okap z wentylorem X 4/36 - X 44/36	5195
294	Cappa aspirante with motor X 6/30 - X 66/30		Okap z wentylorem X 6/30 - X 66/30	5195
295	Cappa aspirante with motor XR 4/36 - XR 44/36		Okap z wentylorem XR 4/36 - XR 44/36	5195
296	Cappa aspirante with motor X X 6/36 - X 66/36		Okap z wentylorem X X 6/36 - X 66/36	5472
297	Cappa aspirante with motor XR 6/36 - XR 66/36		Okap z wentylorem XR 6/36 - XR 66/36	5472
298	Cappa aspirante with motor X X 6/36 L - X 66/36 L		Okap z wentylorem X X 6/36 L - X 66/36 L	5739
299	Cappa aspirante with motor XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap z wentylorem XR 6/36 L - XR 66/36 L	5739
300	Cappa aspirante with motor XR 9/36 - XR 99/36		Okap z wentylorem XR 9/36 - XR 99/36	6006
301	Cappa XR 4/36 - XR 44/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 4/36 - XR 44/36	646
302	Cappa X 4/30 - X 44/30		Okap bez podłączenia do wentylacji X 4/30 - X 44/30	646
303	Cappa X 4/36 - X 44/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 4/36 - X 44/36	646
304	Cappa X 6/30 - X 66/30		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/30 - X 66/30	656
305	Cappa De Lux 1/2 with motor		Okap De Lux 1/2 z wentylatora	7186

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
306	Cappa XR 6/36 - XR 66/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 6/36 - XR 66/36	770
307	Cappa X 6/36 - X 66/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/36 - X 66/36	770
308	Cappa XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 6/36 L - XR 66/36 L	821
309	Cappa X 6/36 L - X 66/36 L		Okap bez podłączenia do wentylacji X 6/36 L - X 66/36 L	821
310	Cappa XR 9/36 - XR 99/36		Okap bez podłączenia do wentylacji XR 9/36 - XR 99/36	873
311	Cappa X 9/36 - X 99/36		Okap bez podłączenia do wentylacji X 9/36 - X 99/36	873
312	Cappa aspirante no motor X 4/30 - X 44/30		Okap bez wentylatora X 4/30 - X 44/30	2720
313	Cappa aspirante no motor X 4/36 - X 44/36		Okap bez wentylatora X 4/36 - X 44/36	2998
314	Cappa aspirante no motor X 6/30 - X 66/30		Okap bez wentylatora X 6/30 - X 66/30	2998
315	Cappa aspirante no motor XR 4/36 - XR 44/36		Okap bez wentylatora XR 4/36 - XR 44/36	2998
316	Cappa aspirante no motor X X 6/36 - X 66/36		Okap bez wentylatora X X 6/36 - X 66/36	3274
317	Cappa aspirante no motor XR 6/36 - XR 66/36		Okap bez wentylatora XR 6/36 - XR 66/36	3274
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	3542
319	Cappa aspirante no motor XR 6/36 L - XR 66/36 L		Okap bez wentylatora XR 6/36 L - XR 66/36 L	3542
320	Cappa aspirante no motor T 2 - T 22		Okap bez wentylatora T 2 - T 22	3274
321	Cappa aspirante no motor T 3 - T 33		Okap bez wentylatora T 3 - T 33	3675
322	Cappa aspirante with motor T 2 - T 22		Okap z wentylatora T 2 - T 22	5472
323	Cappa aspirante with motor T 3 - T 33		Okap z wentylatora T 3 - T 33	5883
324	Cappa aspirante no motor F 108/9 - F 108/99		Okap bez wentylatora F 108/9 - F 108/99	3809
325	Cappa aspirante with motor E 4 - E 44		Okap z wentylatorem E 4 - E 44	4928
326	Cappa aspirante with motor E 6 - E 66		Okap z wentylatorem E 6 - E 66	4928
327	Cappa aspirante with motor F 72/4 - F 72/44		Okap z wentylatorem F 72/4 - F 72/44	5195
328	Cappa aspirante with motor E 6/60 - E 66/60		Okap z wentylatorem E 6/60 - E 66/60	5195
329	Cappa aspirante with motor E 9 - E 99		Okap z wentylatorem E 9 - E 99	5739
330	Cappa aspirante with motor F 72/6 - F 72/66		Okap z wentylatorem F 72/6 - F 72/66	5472
331	Cappa aspirante with motor F 108/6 - F 108/66		Okap z wentylatorem F 108/6 - F 108/66	5739
332	Cappa aspirante with motor F 108/9 - F 108/99		Okap z wentylatorem F 108/9 - F 108/99	6006
333	Cappa aspirante no motor E 4 - E 44		Okap bez wentylatora E 4 - E 44	2720
334	Cappa aspirante no motor E 6 - E 66		Okap bez wentylatora E 6 - E 66	2998
335	Cappa aspirante no motor F 72/4 - F 72/44		Okap bez wentylatora F 72/4 - F 72/44	2998
336	Cappa aspirante no motor E 6/60 - E 66/60		Okap bez wentylatora E 6/60 - E 66/60	3274
337	Cappa aspirante no motor F 72/6 - F 72/66		Okap bez wentylatora F 72/6 - F 72/66	3274
338	Cappa aspirante no motor E 9 - E 99		Okap bez wentylatora E 9 - E 99	3542
339	Cappa aspirante no motor F 108/6 - F 108/66		Okap bez wentylatora F 108/6 - F 108/66	3542
340	Cappa aspirante no motor T 2 - T 22		Okap bez wentylatora T 2 - T 22	3274
341	Cappa aspirante with motor X 9/36 - X 99/36		Okap z wentylatorem X 9/36 - X 99/36	6006
342	Cappa aspirante with motor T 3 - T 33		Okap z wentylatorem T 3 - T 33	5883
343	Cappa aspirante no motor T 3 - T 33		Okap bez wentylatora T 3 - T 33	3675
344	Cappa aspirante with motor T 2 - T 22		Okap z wentylatorem T 2 - T 22	5472
345	Cappa aspirante no motor X 9/36 - X 99/36		Okap bez wentylatora X 9/36 - X 99/36	3805



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



stalgastr.com
e-mail: stalgastr@stalgastr.com

20251013

