



Cennik

CHEFTOP-X™Digital.ID™ • CHEFTOP MIND.Maps™ • CHEFLUX™
BAKERTOP-X™Digital.ID™ • BAKERTOP MIND.Maps™ • BAKERLUX™
LINEMISS™ • LINEMICRO™ • EVEREO® • SPEED-X™ • SPEED.Pro™



Obowiązuje od 14.10.2024 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 | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|---|--------------|--|---------------------------|
| 1 | DB1016-1 | UNOX.DET&RINSE 2x5L - 1 box | 908010 | Płyn myjący do systemu mycia, 2x5 l - 1 opakowanie | 454,00 |
| 2 | DB1016-48 | UNOX.DET&RINSE 2x5L - 48 boxes (unit cost) | | Płyn myjący do systemu mycia, 2x5 l - 48 opakowań, cena za 1op. | 430,00 |
| 3 | DB1016-9 | UNOX.DET&RINSE 2x5L - 9 boxes (unit cost) | | Płyn myjący do systemu mycia, 2x5 l - 9 opakowań, cena za 1op. | 450,00 |
| 4 | DB1018-1 | UNOX.DET&RINSE ECO 10x1L - 1 box | | Płyn myjący eco do systemu mycia, 10x1 l - 1 opakowanie | 595,00 |
| 5 | DB1018-48 | UNOX.DET&RINSE ECO 10x1L - 48 boxes (unit cost) | | Płyn myjący eco do systemu mycia, 10x1 l - 48 opakowań, cena za 1op. | 555,00 |
| 6 | DB1018-9 | UNOX.DET&RINSE ECO 10x1L - 9 boxes (unit cost) | | Płyn myjący eco do systemu mycia, 10x1 l - 9 opakowań, cena za 1op. | 575,00 |
| 7 | DB1044-1 | UNOX.SPRAY&RINSE 12x750ML - 1 box | | Płyn do ręcznego czyszczenia pieca, 12x0.75 l - 1 opakowanie | 555,00 |
| 8 | DB1044-30 | UNOX.SPRAY&RINSE 12x750ML - 30 boxes (unit cost) | | Płyn do ręcznego czyszczenia pieca, 12x0.75 l - 30 opakowań, cena z 1 op. | 515,00 |
| 9 | DB1044-6 | UNOX.SPRAY&RINSE 12x750ML - 6 boxes (unit cost) | | Płyn do ręcznego czyszczenia pieca, 12x0.75 l - 6 opakowań, cena z 1 op. | 535,00 |
| 10 | DB1075-1 | UNOX.DET&RINSE ULTRAPLUS 10x1L - 1 box | 908013 | Płyn myjący ultra do systemu mycia, 10x1 l - 1 opakowanie | 610,00 |
| 11 | DB1075-48 | UNOX.DET&RINSE ULTRAPLUS 10x1L - 48 boxes (unit cost) | 908012 | Płyn myjący ultra do systemu mycia, 10x1 l - 48 opakowań, cena za 1op. | 570,00 |
| 12 | DB1075-9 | UNOX.DET&RINSE ULTRAPLUS 10x1L - 9 boxes (unit cost) | | Płyn myjący ultra do systemu mycia, 10x1 l - 9 opakowań, cena za 1op. | 590,00 |
| 13 | DB1085-1 | UNOX D&CAL 10x1l- 1 box | | Śrdek do usuwania osadów wapiennych, 10x1l - 1 opakowanie | 367,00 |
| 14 | DB1085-48 | UNOX D&CAL 10x1l- 48 box | | Śrdek do usuwania osadów wapiennych, 48x1l - cena za 1 opakowanie | 347,00 |
| 15 | DB1085-9 | UNOX D&CAL 10x1l- 9 box | | Śrdek do usuwania osadów wapiennych, 9x1l - cena za 1 opakowanie | 357,00 |
| 16 | GRP205 | WIRE GRID 342x242 FLAT CHROMIUM PLATED | | Ruszt płaski chromowany, 342x242 mm | 60,00 |
| 17 | GRP305 | WIRE GRID 460x330 FLAT CHROMIUM PLATED | 914401 | Ruszt chromowany do pieców linemiss 460x330 (możliwość zamówienie z wielokrotnością 2szt.) | 76,00 |
| 18 | GRP310 | GRID 470x330 4 CANALS CHROMIUM-PLATED | 914310 | Ruszt na bagietki, 5-kanalowy, 460x330x32 mm | 112,00 |
| 19 | GRP350 | 460X325 H30 FRENCH FRIES STAINLESS | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia i gotowania na parze, 460x330 mm | 387,00 |
| 20 | GRP355 | 467x330 FLAT STAINLESS STEEL GRID | 914355 | Ruszt stalowy, 460x330 mm | 164,00 |
| 21 | GRP360 | SPEED PRO SINGLE-PORTION GRID | | Bardzo lekkie ruszt ze stali nierdzewnej, h 92 mm | 315,00 |
| 22 | GRP405 | GRID 600x400 FLAT CHROMIUM-PLATED | | Ruszt płaski chromowany, 600x400, h 8 mm | 100,00 |
| 23 | GRP410 | 600x400 5 CANALS CHROMIUM-PLATED GRID | N038810410 | Ruszt chromowany - 5 rowków 600x400 mm | 128,00 |
| 24 | GRP420 | 600X400 H30 INOX STEAM&FRY GRID | | Blacha steam&fry, 600x400, h 30 mm | 534,00 |
| 25 | GRP425 | 600x400 POLLO.GRILL | | Blacha pollo.grill, 600x400, h 27 mm | 535,00 |
| 26 | GRP430 | 600x400 10 CHICKENS POLLO GRID | | Blacha pollo, 10 kurczaków, 600x400 mm, h 164 mm | 725,00 |
| 27 | GRP440 | STAINLESS STEEL GN1/1 TRAYS HANGER | | Blacha pollo.wash, 600x400, h 53 mm | 641,00 |
| 28 | GRP705 | GN2/3 STAINLESS STEEL FLAT GRID | | Płaski gruszt ze stali nierdzewnej, gn 2/3 h 40 mm | 112,00 |
| 29 | GRP710 | GN2/3 STEAM STAINLESS STEEL | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, gn 2/3 h 40 mm | 303,00 |
| 30 | GRP711 | GN2/3 H30 STAINLESS STEEL FRY TRAY | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek, gn 2/3 h 30 mm | 311,00 |
| 31 | GRP715 | GN2/3 POLLO GRID | | Blacha pollo, gn 2/3 h 140 mm | 475,00 |
| 32 | GRP806 | GN1/1 STAINLESS STEEL FLAT GRID | | Płaski gruszt ze stali nierdzewnej | 140,00 |
| 33 | GRP815 | GN1/1 STAINLESS STEEL GRID FOR STEAMING | 917201 | Siatka na frytki gn 1/1 | 351,00 |
| 34 | GRP816 | BLACK.FRY GN1/1 H40 S/STEEL TFL PAN | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia, h 10 mm | 534,00 |
| 35 | GRP817 | GN1/1 H40 STAINLESS STEEL FRY TRAY | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek, gn 1/1 h 40 mm | 363,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 36 | GRP820 | GRP816 WITH FAT COLLECTION TRAY | | Perforowana blacha nieprzywierająca, gn 1/1 h 51.5 mm | 726,00 |
| 37 | GRP825 | GN1/1 TEFLON COATED GRID 8 CHICKENS | N000000825 | Ruszt pollo, 8 kurczaków, gn 1/1 h 165 mm | 630,00 |
| 38 | GRP840 | GN1/1 POLLO.GRILL | | Blacha pollo grill, gn 1/1 h 27 mm | 411,00 |
| 39 | GRP860 | GN1/1 TRAYS HANGER | | Blacha pollo - wash, gn 1/1 h 27 mm | 534,00 |
| 40 | GRP970 | GN1/1 FLAT ALUMINIUM GRID FOR TG970 | | Chromowany ruszt z uchwytami do szybkiego systemu załadunku quick.load, gn 1/1 h 40 mm | 188,00 |
| 41 | KEL1055 | REFILL BAKERY.PURE | | Zestaw redukcyjny jg 8-10 mm. | 160,00 |
| 42 | KEL1115 | | | Zestaw do podłączenia wody | 240,00 |
| 43 | KVL1145 | | | Zestaw do podłączenia wody | 180,00 |
| 44 | TG110 | SOUS-VIDE COVER EVEREO GN1/1 | | Pokrywa ze stali nierdzewnej z silikonową uszczelką, gn 1/1 | 538,00 |
| 45 | TG111 | SOUS-VIDE TRAY EVEREO GN1/1 H.100 | | Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego, gn 1/1 h 100 mm | 287,00 |
| 46 | TG112 | EVEREO VACUUM.40 GN1/1 TRAY | | Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego, gn 1/1 h 40 mm | 248,00 |
| 47 | TG113 | BOTTOM FOR SEPARATION OF LIQUIDS GN1/1 | | Ociekacz gn 1/1 | 104,00 |
| 48 | TG120 | EVEREO VACUUM GN1/2 H.100 TRAY CAP | | Pokrywa ze stali nierdzewnej z silikonową uszczelką, gn 1/2 | 419,00 |
| 49 | TG121 | EVEREO VACUUM GN1/2 H.100 TRAY | | Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego, gn 1/2 h 100 mm | 180,00 |
| 50 | TG122 | EVEREO VACUUM GN1/2 H.40 TRAY | | Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego, gn 1/2 h 40 mm | 164,00 |
| 51 | TG123 | PERFORATED BOTTOM GN1/2 | | Ociekacz gn 1/2 | 80,00 |
| 52 | TG126 | 140X180 TEFLON BASKET | | Blacha nieprzywierająca, 180x140x25 mm speed-x™ | 439,00 |
| 53 | TG127 | 180X280 TEFLON BASKET | | Półsztywny pojemnik nieprzywierający, 280x180x25 mm, speed-x™ | 459,00 |
| 54 | TG128 | 305X355 TEFLON BASKET | | Półsztywny pojemnik nieprzywierający, 355x305x25 mm, speed-x™ | 475,00 |
| 55 | TG129 | 300x340 TEFLON BASKET | | Blacha nieprzywierająca, 350x305x15 mm speed-x™ | 475,00 |
| 56 | TG205 | TRAY 342x242 FLAT ALUMINIUM | 915101 | Blacha aluminiowa do cristina 342x242 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 60,00 |
| 57 | TG305 | TRAY 460x330 FLAT ALUMINIUM | 914101 | Blacha aluminiowa do pieców liniemiss 460x330, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 85,00 |
| 58 | TG310 | TRAY 460x330 PERFORATED FLAT ALUMINIUM | 914201 | Blacha aluminiowa perforowana do pieców liniemiss 460x330 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 99,00 |
| 59 | TG314 | 460X330 PERFORATED SILICON COAT ALUM PAN | | Blacha perforowana, silikonowana, 460x330, h 10 mm | 148,00 |
| 60 | TG330 | 46x33 PERFORATED FLAT TEFLON ALUM. TRAY | 914330 | Blacha nieprzywierająca, perforowana, 460x330x15 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 128,00 |
| 61 | TG335 | ALUMINIUM FLAT-RIBBED FAKIRO PAN 460x330 | | Blacha aluminiowa, fakiro, 460x330, h 12 mm | 343,00 |
| 62 | TG350 | TRAY 460x330x20 ENAMELLED | 914350 | Blacha nieprzywierająca do smażenia, 460x330x20 mm | 172,00 |
| 63 | TG360 | ALUMINIUM FLAT SINGLE PORTION MW | 914360 | Blacha do pieczenia, dwustronna gładka/ryflowana, aluminiowa, 460x330x27 mm | 921,00 |
| 64 | TG365 | SPEED.PRO BOTTOM PROTECTION SHEET | | Arkusze teflonowy nieprzywierający, 490x372 mm | 252,00 |
| 65 | TG370 | 460x330x20 TEFLON COATED ALUMINIUM TRAY | | Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą, 460x330 (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 104,00 |
| 66 | TG405 | PAN 600x400x15 ALUMINIUM | | Blacha aluminiowa, 600x400, h 15 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 128,00 |
| 67 | TG410 | PAN 600x400x15 ALUMINIUM PERFORATED | | Aluminiowa blacha mikroperforowana, 600x400, h 15 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 156,00 |
| 68 | TG415 | PERFORATED ALUMINIUM 600X400X9 TRAY | | Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową, 600x400, h 9 mm | 192,00 |
| 69 | TG416 | SILICON COATED ALUMINIUM TRAY 600x400x9 | | Aluminiowa blacha z powłoką silikonową, 600x400, h 9 mm | 188,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|---|--------------|---|---------------------------|
| 70 | TG430 | 600x400x15 TEFLON ALUM. PERFORATED PAN | | Aluminiowa blacha mikroperforowana, nieprzywierająca, 600x400, h 15 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 192,00 |
| 71 | TG435 | 60x40 TEFLON COATED ALUM. PERF.PAN -5CAN | | Blacha aluminiowa, 5 wgłębień, 600x400, h 34 mm | 256,00 |
| 72 | TG440 | FAKIRO 60x40 RIBBED/ FLAT ALUMINIUM PAN | | Blacha aluminiowa, 2 powłoki- płaska i ryflowana, fakiro, 600x400, h 12 mm | 594,00 |
| 73 | TG445 | 600x400 ALUM PERF PAN -5 CANAL | | Blacha aluminiowa mikroperforowana- 5 wgłębień, 600x400 mm | 208,00 |
| 74 | TG450 | TRAY 600x400x20 STAINLESS STEEL | | Blacha ze stali nierdzewnej, 600x400, h 20 mm | 319,00 |
| 75 | TG460 | 600x400 TEFLON COATED ALUMINIUM PAN | | Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą, 600x400, h 15 mm, (możliwość zamówienia wielokrotności 2 szt) | 172,00 |
| 76 | TG465 | 600x400 RIBBED-FLAT TEFLON FAKIRO PLATE | | Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą, fakiro.grill, 600x400, h 12 mm | 897,00 |
| 77 | TG480 | 5x1.0 KG PANETTONE 600x400 TRAY | | Blacha ze stali nierdzewnej, panettone ø 165-170 mm | 961,00 |
| 78 | TG485 | 3x750g COLOMBA CAKES 600x400 TRAY | | Blacha ze stali nierdzewnej, colomba, 295 x 205 mm | 961,00 |
| 79 | TG705 | GN 2/3 H40 STAINLESS STEEL PAN | | Blacha ze stali nierdzewnej, gn 2/3 h 40 mm | 152,00 |
| 80 | TG710 | GN 2/3 H40 S/STEEL PERFORATED PAN | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, gn 2/3 h 40 mm | 172,00 |
| 81 | TG715 | GN2/3 PIZZA ALUMINIUM PLATE | | Blacha płaska aluminiowa, gn 2/3 h 37 mm | 343,00 |
| 82 | TG720 | GN 2/3 GRILL TEFLON-COATED ALUM. PAN | | Blacha aluminiowa nieprzywierająca do grillowania, gn 2/3 h 37 mm | 475,00 |
| 83 | TG731 | GN 2/3 H15 PERF. TEFLON-COATED ALUM. PAN | | Aluminiowa blacha mikroperforowana nieprzywierająca, gn 2/3 h 15 mm | 279,00 |
| 84 | TG735 | GN 2/3 H20 ENAMEL COATED PAN | | Blacha emaliowana do smażenia, gn 2/3 h 20 mm | 200,00 |
| 85 | TG770 | GN2/3 RIBBED-FLAT ALLUM. FAKIRO PLATE | | Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą, fakiro, gn 2/3 h 12 mm | 686,00 |
| 86 | TG780 | GN2/3 SPEED PLATE | | Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą, speed.plate, speed-x™, h 27 mm | 921,00 |
| 87 | TG802 | GN1/1 PC TRANSPARENT COVER | | Pokrywa z poliwęglanu, gn 1/1 | 80,00 |
| 88 | TG805 | GN 1/1 H20 STAINLESS STEEL PAN 741002 | | Blacha ze stali nierdzewnej, h 20 mm | 180,00 |
| 89 | TG806 | GN1/2 PC TRANSPARENT COVER | | Pokrywa z poliwęglanu, gn 1/2 | 52,00 |
| 90 | TG810 | GN 1/1 H20 PERFORATED S/STEEL PAN | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, h 20 mm | 188,00 |
| 91 | TG815 | GN1/1 H40 STAINLESS STEEL PAN 741004 | | Blacha ze stali nierdzewnej, h 40 mm | 208,00 |
| 92 | TG820 | GN 1/1 H40 PERFORATED S/ STEEL PAN 741404 | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, h 40 mm | 200,00 |
| 93 | TG825 | GN 1/1 H65 STAINLESS STEEL PAN | | Blacha ze stali nierdzewnej, h 65 mm | 228,00 |
| 94 | TG830 | GN 1/1 H65 S/STEEL PERFORATED PAN 741406 | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, h 65 mm | 208,00 |
| 95 | TG840 | GN1/1 H20 STAINLESS STEEL BACON PAN | | Ruszt ze stali nierdzewnej w zestawie z blachą do zbierania tłuszczu, gn 1/1, h 21 mm | 558,00 |
| 96 | TG870 | GN1/1 RIBBED-FLAT TEFLON FAKIRO PLATE | 917502 | Ruszt ryflowany nieprzywierający fakiro grill gn 1/1 | 766,00 |
| 97 | TG875 | GN1/1 RIBBED-FLAT ALLUM. FAKIRO PLATE | 917501 | Blacha fakiro, gn 1/1 h 12 mm | 558,00 |
| 98 | TG885 | GN1/1 TEFLON COATED ALUMINIUM GRILL | 917885 | Blacha aluminiowa teflonowana unox grill do pieców gn 1/1 | 599,00 |
| 99 | TG890 | GN1/1 H15 PERF. TEFLON-COATED ALLUM.PAN | 917890 | Blacha aluminiowa perforowana teflonowana unox black.bake do pieców gn 1/1 | 275,00 |
| 100 | TG895 | GN1/1 H20 TEFLON-COATED ST. STEEL PAN | | Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej, h 20 mm | 359,00 |
| 101 | TG900 | GN1/1 H40 TEFLON-COATED S/STEEL PAN | | Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej, h 40 mm | 363,00 |
| 102 | TG905 | GN1/1 H20 ENAMELLED COATED PAN | | Blacha emaliowana do smażenia, gn 1/1 h 20 mm | 228,00 |
| 103 | TG935 | GN1/1 6 EGGS PAN | | Aluminiowa blacha z nieprzywierającą, 6 omletów z 2 jajek, gn 1/1 h 16 mm | 439,00 |
| 104 | TG936 | GN1/1 8 EGGS PAN | 917892 | Blacha do jajek sadzonych, 8 sztuk, gn 1/1 h 16 mm | 526,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 105 | TG937 | GN2/3 5 EGGS PAN | | Blacha do jajek sadzonych, 5 sztuk, gn 2/3 h 16 mm | 311,00 |
| 106 | TG944 | GN1/1 FLAT STAINLESS STEEL GRILL PAN | | Perforowana blacha ze stali nierdzewnej, gn 1/1 h 13.5 mm | 271,00 |
| 107 | TG945 | STAINLESS STEEL GRID WITH FAT-COLL TRAY | | Ruszt ze stali nierdzewnej w zestawie z blachą do zbierania tłuszczu, gn 1/1, h 41 mm | 574,00 |
| 108 | TG970 | GN1/1 ALUM RIBBED-PERFORATED PLATE+GRID | 917970 | Zestaw do grilowania, ruszt i płyta grilowa, gn 1/1 h 40 mm | 797,00 |
| 109 | TG975 | TRAY GN1/1 FLAT ALUMINIUM SILICON COATED | | Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową, gn 1/1 h 12 mm | 172,00 |
| 110 | TG990 | GN1/1 RIBBED-RHOMBUS ALLUMINIUM TRAY | | Blacha aluminiowa nieprzywierająca z podwójnym wykończeniem, gn 1/1 h 12 mm | 766,00 |
| 111 | TG995 | GN1/1 FLAT-RIBBED ALLUM TRAY FOR COMPACT | | Ruszt ryflowany nieprzywierający, piece compact, fakiro grill gn 1/1 h 12 mm | 766,00 |
| 112 | XB1083 | BAKERLUX HUM. CONVECTION OVEN 16 600x400 | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux, big, manual, 16x 600x400, p 29.7 kw | 44653,00 |
| 113 | XB613G | BAKERLUX MANUAL GAS COMBI OVEN 6 600x400 | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux, gazowy, manual, 6x 600x400, p 17.5 + 0.7 kw | 20010,00 |
| 114 | XB693 | BAKERLUX MANUAL OVEN 6 600x400 | 900693 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux manual 6 600x400, p 10.5 kw | 15166,00 |
| 115 | XB813G | BAKERLUX GAS MANUAL COMBI OVEN 10 60x40 | N038000813 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux, gazowy, manual, 10x 600x400, p 20 + 1 kw | 27593,00 |
| 116 | XB893 | BAKERLUX MANUAL OVEN 10 600x400 | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux, manual, 10x 600x400, p 15.8 kw | 21906,00 |
| 117 | XC114 | STEAM CONDENSER | | Kondenser pary | 1938,00 |
| 118 | XC208-SR | 5E SERIES SHOWER KIT + SPRAY&RINSE | | Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym | 630,00 |
| 119 | XC606 | XFT AIR REDUCTION KIT 2mm SLOTS | | Reduktor przepływu powietrza | 112,00 |
| 120 | XC615 | WATER CONNECTION KIT ACCESSORIES | | Połączenie do sieci wodociągowej | 200,00 |
| 121 | XC620 | KIT TO ADAPT LATERAL GRIDS | | Prowadnice boczne gn2/3 do pieców zamiast 430x330 mm | 228,00 |
| 122 | XC630 | KIT TO ADAPT LATERAL GRIDS | | Prowadnice boczne gn1/1 do pieców zamiast 600x400 mm | 236,00 |
| 123 | XC646 | STACKING KIT L.M. 800 | | Zestaw do piętrowania pieców, 600x400 mm | 845,00 |
| 124 | XC651 | STACKING KIT L.M. 600 | | Zestaw do piętrowania pieców, 460x330 mm | 718,00 |
| 125 | XC655 | KIT WATER TANK FOR OVENS WITH PUMP | | Zbiornik na wodę | 423,00 |
| 126 | XC660 | WATER ELECTROVALVE KIT | | Elektrozawór do wody | 263,00 |
| 127 | XC665 | PUMP KIT | 908665 | Zestaw pompy cateringowej | 519,00 |
| 128 | XC675 | KIT FOR LM ROSSELLA 660x460 TRAYS | | Przystosowanie prowadnic bocznych 660x460 do pieców zamiast 600x400 | 439,00 |
| 129 | XCB1001 | S. E 16 600x400 BAKERTOP TROLLEY | | Wózek na blachy ze stali nierdzewnej, 16x 600x400 | 7162,00 |
| 130 | XCP1001 | S.5E GN 1/1 MOBILE PLATE TROLLEY | | Wózek jezdny na talerze ø 170 - 310 mm, h - 30 mm, cheflux gn 1/1 | 8763,00 |
| 131 | XCP4001 | GN 2/1 MOBILE PLATE TROLLEY | | Wózek jezdny na talerze ø 170 - 310 mm, h - 30 mm, cheflux gn 2/1 | 10953,00 |
| 132 | XCV1001 | S.E CHEFTOP 20 GN1/1 TROLLEY | | Wózek na blachy 20 x gn 1/1 ze stali nierdzewnej, cheflux | 7499,00 |
| 133 | XCV4001 | S.E CHEFTOP 20 GN2/1 TROLLEY | | Wózek na blachy 20 x gn 2/1 ze stali nierdzewnej, cheflux | 8552,00 |
| 134 | XEAHL-HCFL | GN1/1 AND 600X400 MM BIG OVENS HOOD | 900268 | Okap z kondensem pary do pieców cheftop el 20xgn 1/1 i bakertop 16x600x400 | 7372,00 |
| 135 | XEAQC-00E2-E | BT-CT 2/1 MM ELECTRIC STACKING KIT | 900266 | Zestaw do zestawiania dwóch pieców elektrycznych bakertop | 1694,00 |
| 136 | XEAQC-00E2-E-DR | BT-CT 2/1 MM ELECTRIC STACKING KIT+2 D&R | N038950266 | Zestaw do zestawiania dwóch pieców elektrycznych bakertop z zestawem płynów | 1694,00 |
| 137 | XEAQC-00E2-G | BT 600x400 & CT 2/1 STACKING KIT (Gas) | 900267 | Zestaw do zestawiania dwóch pieców gazowych bakertop | 1694,00 |
| 138 | XEBC-04EU-E1LM | 4 600x400 ONE ELECTRIC COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps one, 4x(600x400), p 7.4 kw | 22230,00 |
| 139 | XEBC-04EU-E1RM | 4 600x400 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9020460 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps one, 4x(600x400), p 7.4 kw | 20900,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 140 | XEBC-04EU-EPLM | 4 600x400 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski), klamka z lewej strony, bakertop mind.maps plus, 4x(600x400), p 10.6 kw | 26676,00 |
| 141 | XEBC-04EU-EPRM | 4 600x400 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9020465 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski), bakertop mind.maps plus, 4x(600x400), p 10.6 kw | 25150,00 |
| 142 | XEBC-06EU-E1LM | 6 600x400 ELECTRIC ONE COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps one, 6x(600x400), p 9,9 kw | 27342,00 |
| 143 | XEBC-06EU-E1RM | 6 600x400 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9020660 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps one, 6x(600x400), p 9,9 kw | 26010,00 |
| 144 | XEBC-06EU-EPLM | 6 600x400 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps plus, 6x(600x400), p 14 kw | 36901,00 |
| 145 | XEBC-06EU-EPRM | 6 600x400 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9020665 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps plus, 6x(600x400), p 14 kw | 35000,00 |
| 146 | XEBC-06EU-GPLM | 6 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN - L | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps plus gazowy, 6x(600x400), p 19 kw | 40014,00 |
| 147 | XEBC-06EU-GPRM | 6 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN | 9020662 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps plus gazowy, 6x(600x400), p 19 kw | 38100,00 |
| 148 | XEBC-10EU-E1LM | 10 600x400 ONE ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps one, 10x(600x400), p 14.9kw | 39124,00 |
| 149 | XEBC-10EU-E1RM | 10 600x400 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9021060 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps one, 10x(600x400), p 14.9kw | 37790,00 |
| 150 | XEBC-10EU-EPLM | 10 600x400 EL. COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, bakertop mind.maps plus, 10x(600x400), p 21kw | 51450,00 |
| 151 | XEBC-10EU-EPRM | 10 600x400 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9021065 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, bakertop mind.maps plus, 10x(600x400), p 21kw | 50573,00 |
| 152 | XEBC-10EU-GPLM | 10 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski, klamka z lewej strony, 10x(600x400) bakertop mind.maps plus gazowy 22kw | 54200,00 |
| 153 | XEBC-10EU-GPRM | 10 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN | 9021062 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski 10x(600x400) bakertop mind.maps plus gazowy 22kw | 53000,00 |
| 154 | XEBDC-01EU-C | DECKOVEN CONTROLLED 1 600X400 | 900263 | Piec statyczny, sterowanie z panelu pieca, 1x 600x400 - deck top, p 2.7 kw | 12449,00 |
| 155 | XEBDC-01EU-D | INTEGRATED CONTROL DECKTOP OVEN 1 60x40 | | Piec statyczny, sterowanie zintegrowane, 1x 600x400 - deck top, p 2.7 kw | 14895,00 |
| 156 | XEBDC-02EU-C | 2 600x400 DeckTop CONTROLLED OVEN | | Piec statyczny sterowany z panelu pieca, 2x 600x400 mm, p 5,7 kw | 13783,00 |
| 157 | XEBDC-02EU-D | 2 60x40 INTEGRATED CONTROL DECKTOP OVEN | | Piec statyczny zintegrowane sterowanie, 2x 600x400 mm, p 5.7 kw | 16451,00 |
| 158 | XEBHC-ACEU | BAKERTOP WATERLESS SINGLE HOOD | | Okap waterless, bakertop | 7709,00 |
| 159 | XEBHC-HCEU | BAKERTOP COUNTERTOP OVEN HOOD | 900269 | Okap z kondensatem pary do pieców bakertop el 600x400 | 7700,00 |
| 160 | XEBIC-03EU | BT MIND.Maps INTERMEDIATE STAND | | Wielofunkcyjna podstawa zamknięta, 3x 600x400 mm, 860 x 817 x 309 mm | 3097,00 |
| 161 | XEBL-16EU-DPLS | 16 60x40 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big plus z wózkiem, klamka z lewej strony, 16x (600x400 mm), p 38.5 kw, u 380-415v 3n~ 220-240v 3~ | 94353,00 |
| 162 | XEBL-16EU-DPRS | 16 60x40 PLUS EL COMBI OVEN RIGHT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big plus z wózkiem, 16x (600x400 mm), p 38.5 kw, u 380-415v 3n~ 220-240v 3~ | 93045,00 |
| 163 | XEBL-16EU-E1LS | 16 60x40 ELECTRIC ONE COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big one z wózkiem, klamka z lewej strony, 16x (600x400 mm), p 29.3 kw, u 400 v | 65100,00 |
| 164 | XEBL-16EU-E1RS | 16 600x400 EL. COMBI OVEN | 9021661 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big one z wózkiem, 16x (600x400 mm), p 29.3 kw, u 400 v | 63900,00 |
| 165 | XEBL-16EU-GPLS | 16 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, gazowy, bakertop mind.maps™ big plus, 16x 600x400, p 48 +2 kw | 101000,00 |
| 166 | XEBL-16EU-GPRS | 16 600x400 PLUS GAS COMBI OVEN | 9021663 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big plus z wózkiem, gazowy, 16x (600x400 mm), p 55 kw | 99950,00 |
| 167 | XEBL-16EU-YPLS | 16 60x40 PLUS EL LEFT TROLLEY COMBI OVEN | N038301816 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big plus z wózkiem, klamka z lewej strony, 16x (600x400 mm), p 38.5 kw, u 400 v | 89900,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|---|--------------|---|---------------------------|
| 168 | XEBL-16EU-YPRS | 16 60x40 PLUS EL COMBI OVEN | 9021666 | Piec konwekcyjno-parowy piekarski bakertop big plus z wózkiem, 16x (600x400 mm), p 38.5 kw, u 400 v | 88900,00 |
| 169 | XEBPC-08EU-B | 8 600x400 PROVER | | Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, 8x 600x400 mm, p 2.3 kw | 8847,00 |
| 170 | XEBPC-12EU-B | 12 600X400 PROVER | | Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, 12x 600x400 mm, p 2.3 kw | 9268,00 |
| 171 | XEBPL-16EU-D | 16 600x400 ELECTRONIC PROVER | | Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem, 16 x 600x400 mm, p 2.4 kw | 18536,00 |
| 172 | XEBPL-16EU-M | 16 600x400 ELECTRONIC MANUAL | | Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem ręcznym, 16 x 600x400 mm, p 2.4 kw | 16429,00 |
| 173 | XEBTL-05PN | MM 5 600x400 PANETTONE TRAYS TROLLEY | N038000023 | Wózek bake.rest | 8636,00 |
| 174 | XEBTL-16EU | MIND.Maps 16 600x400 TROLLEY | N038000021 | Wózek 16x 600x400 do pieca unox mind.maps | 6572,00 |
| 175 | XEC001 | UNOX.Link ETHERNET CONNECTION ONE/PLUS | 908679 | Podłączenie ethernet (lan) do pieców mind.maps one | 1933,00 |
| 176 | XEC002 | UNOX.Link WIFI for MIND.Maps ONE | 908670 | Podłączenie wifi do pieców unox mind.maps one | 2491,00 |
| 177 | XEC004 | MIND.Maps UNOX.LINK +SOUS-VIDE PROBE KIT | 908637 | Unox.link z zewnętrzną sondą do sous-vide | 1614,00 |
| 178 | XEC006 | UNOX.Link WIFI DEVICE for PLUS | 908690 | Podłączenie wifi do pieców unox mind.maps plus | 1084,00 |
| 179 | XEC011 | UNOX.Link LAN FOR BAKERLUX SHOP.Pro | 908900 | Podłączenie do internetu lan do wersji bakerlux shop.pro master i touch | 1614,00 |
| 180 | XEC012 | SHOP.Pro/SPEED.Pro/ EVEREO CUBE WI-FI KIT | 908910 | Podłączenie do internetu wifi bakerlux shop.pro master i touch | 2093,00 |
| 181 | XEC015 | BUZZER KIT | | Zestaw dźwiękowy | 343,00 |
| 182 | XEC016 | UNOX.Link WIFI MM BIG-L | | Połączenie wi-fi, piece one big | 2491,00 |
| 183 | XEC017 | MM ELE PLUS GENERIC CONTROL KIT | | Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów | 1100,00 |
| 184 | XEC019 | MIND.MAPS EXTERNAL BUZZER KIT | | Zestaw dźwiękowy | 861,00 |
| 185 | XECC-0513-EPLM | 5 GN1/1 COMPACT EL. PLUS COMBI - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop, compact plus, 5xgn1/1, p 9.2 kw | 27787,00 |
| 186 | XECC-0513-EPRM | 5 GN1/1 COMPACT ELECTRIC PLUS COMBI OVEN | 9000564 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop, compact plus, 5xgn1/1, p 9.2 kw | 26454,00 |
| 187 | XECC-0523-E1LM | 5 GN2/3 COMPACT EL. ONE COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop compact one, 5xgn2/3, p 5.2 kw | 21786,00 |
| 188 | XECC-0523-E1RM | CHEFTOP 5 GN2/3 ELECTRIC COMBI OVEN | 9000561 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop compact one, 5xgn2/3, p 5.2 kw | 20452,00 |
| 189 | XECC-0523-EPLM | 5 GN2/3 COMPACT ELECT PLUS COMBI OVEN L | N038000025 | Piec konwekcyjno-parowy 5xgn2/3 cheftop compact plus, klamka z lewej strony, p5,2 kw | 25120,00 |
| 190 | XECC-0523-EPRM | 5 GN2/3 COMPACT ELECTRIC PLUS COMBI OVEN | 9000563 | Piec konwekcyjno-parowy 5xgn2/3 cheftop compact plus 5,2 kw | 23786,00 |
| 191 | XECC-1013-EPLM | 10 GN1/1 EL. PLUS COMPACT COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop compact plus, 10xgn1/1, p 18.5 kw | 51700,00 |
| 192 | XECC-1013-EPRM | 10 GN1/1 COMBI ELECTRIC PLUS COMBI OVEN | 9001064 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop compact plus, 10xgn1/1, p 18.5 kw | 50573,00 |
| 193 | XEHC-CF13 | GN1/3 COMPACT OVENS HOOD WITH CARBON FIL | | Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym, piece compact, gn 1/1 | 8931,00 |
| 194 | XEHC-CF23 | GN2/3 COMPACT OVENS HOOD WITH CARBON FIL | | Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym, piece compact, gn 2/3 | 8931,00 |
| 195 | XEHC-HC13 | GN1/1 COMPACT OVENS HOOD | 908719 | Okap z kondensatorem pary, piece compact, gn 1/1 | 6993,00 |
| 196 | XEHC-HC23 | MIND.Maps CT GN2/3 COUNTERTOP OVEN HOOD | 908718 | Okap z kondensatorem pary, piece compact, gn 2/3 | 6993,00 |
| 197 | XEHL-HCFC | HOOD FOR XECL GN1/1 OVENS | | Okap kondensacyjny, piece gn 1/1 | 7372,00 |
| 198 | XECL-2013-E1LS | 20 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy gn 1/1, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps™ one big compact, p 35.5 kw | 65124,00 |
| 199 | XECL-2013-E1RS | 20 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN RIGHT | | Piec konwekcyjno-parowy gn 1/1, cheftop mind.maps™ one big compact, p 35.5 kw | 63829,00 |
| 200 | XECL-2013-YPLS | 20 GN1/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy gn 1/1, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps™ plus big compact, p 38.5 kw | 90427,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|--|--------------|--|---------------------------|
| 201 | XECL-2013-YPRS | 20 GN1/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN RIGHT | N038000031 | Piec konwekcyjno-parowy gn 1/1, cheftop mind. maps™ plus big compact, P 38.5 kW | 89119,00 |
| 202 | XECQC-0013-E | MM CT GN1/1-2/3 COMPACT STACKING KIT | 908779 | Zestaw do połączenia dwóch pieców cheftop gn 1/1 compact | 1694,00 |
| 203 | XECTL-034P | MIND.Maps GN 1/1 MOBILE 34 PLATE TROLLEY | | Wózek z stali na talerze, ø 170-310 mm, plus big compact | 8257,00 |
| 204 | XECTL-051P | MIND.Maps GN 1/1 MOBILE 51 PLATE TROLLEY | | Wózek z stali na talerze, ø 170-260 mm, plus big compact | 8257,00 |
| 205 | XECTL-2013 | MIND.Maps GN 1/1 MOBILE 20 TRAY TROLLEY | | Wózek na blachy, plus big compact | 6867,00 |
| 206 | XEDA-0611-EXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, 6xgn1/1, p 11.6 kw | 49000,00 |
| 207 | XEDA-0611-EXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9006110 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, 6xgn1/1, p 11.6 kw | 47794,00 |
| 208 | XEDA-0611-GXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, gazowy, 6xgn1/1, p 15 kw | 57850,00 |
| 209 | XEDA-0611-GXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9006112 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, gazowy, 6xgn1/1, p 15 kw | 56500,00 |
| 210 | XEDA-0621-EXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, 6xgn2/1, p 23.1 kw | 74000,00 |
| 211 | XEDA-0621-EXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9006210 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, 6xgn2/1, p 23.1 kw | 73415,00 |
| 212 | XEDA-0611-GXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, gazowy, 6xgn2/1, p 27 kw | 57850,00 |
| 213 | XEDA-0621-GXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, gazowy, 6xgn2/1, p 27 kw | 86000,00 |
| 214 | XEDA-0621-GXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9006212 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, gazowy, 6xgn2/1, p 27 kw | 84975,00 |
| 215 | XEDA-1011-EXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, 10xgn1/1, p 19.6 kw | 67850,00 |
| 216 | XEDA-1011-EXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9001111 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, 10xgn1/1, p 19.6 kw | 66500,00 |
| 217 | XEDA-1011-GXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, gazowy, 10xgn1/1, p 25 kw | 79000,00 |
| 218 | XEDA-1011-GXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9001112 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, gazowy, 10xgn1/1, p 25 kw | 78213,00 |
| 219 | XEDA-1021-EXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, 10xgn2/1, p 35.8 kw | 98320,00 |
| 220 | XEDA-1021-EXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9001211 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, 10xgn2/1, p 35.8 kw | 96970,00 |
| 221 | XEDA-1021-GXLS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop-x, digital.id, gazowy, 10xgn2/1, p 40 kw | 113500,00 |
| 222 | XEDA-1021-GXRS | CHEFTOP-X™ Digital.ID™ | 9001212 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop-x, digital.id, gazowy, 10xgn2/1, p 40 kw | 112238,00 |
| 223 | XEDHA-CA11 | Ventless hood with catalysts | | Okap ventless z katalizatorami, piece elektryczne GN 1/1 | 14750,00 |
| 224 | XEDHA-HC11 | Ventless hood | 900411 | Okap z kondensatem pary, cheftop-x™ digital.id™, gn 1/1, p 0.07 kw | 7372,00 |
| 225 | XEDHA-HC21 | Ventless hood | 900421 | Okap z kondensatem pary i filtrem węglowym, cheftop-x™ digital.id™, gn 2/1, p 0.07 kw | 9015,00 |
| 226 | XEDOA-11-L | OPTIC.Cooking | | Kamera Optic Cooking do modeli XEDA-*-XLS | 13300,00 |
| 227 | XEDOA-11-R | OPTIC.Cooking | | Kamera Optic Cooking do modeli XEDA-*-XRS | 13300,00 |
| 228 | XEDQA-0011-E-DR | Double stack installation kit for electric ovens | 900311 | Zestaw do podłączenia i piętrowania dwóch piekarników elektrycznych cheftop-x™ digital.id™, gn 1/1 | 2790,00 |
| 229 | XEDQA-0011-G | Double stack installation kit for gas ovens | 900312 | Zestaw do podłączenia i piętrowania dwóch piekarników gazowych cheftop-x™ digital.id™, gn 1/1 | 4105,00 |
| 230 | XEDQA-0021-E-DR | Double stack installation kit for electric ovens | 900321 | Zestaw do podłączenia i piętrowania dwóch piekarników elektrycznych cheftop-x™ digital.id™, gn 2/1 | 3029,00 |
| 231 | XEDQA-0021-G | Double stack installation kit for gas ovens | 900322 | Zestaw do podłączenia i piętrowania dwóch piekarników gazowych cheftop-x™ digital.id™, gn 2/1 | 4185,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 232 | XEDRA-0011-F | Floor positioning stand | | Stelaż do pieca GN 1/1 | 1050,00 |
| 233 | XEEC-1011-EPLS | 10 GN1/1 EVEREO 600 FOOD PRESERVER LEFT | | Urządzenie przechowujące w temperaturze podania 10x gn 1/1, p 2 kw | 32456,00 |
| 234 | XEEC-1011-EPRS | EVEREO FOOD PRESERVER 600 10 GN1/1 | 9013600 | Podgrzewacz evereo 600, 10 gn 1/1, p 2.9 kw, u 230 v | 31122,00 |
| 235 | XEEC-1013-EPLS | 10 GN1/1 900 EVEREO FOOD PRESERVER LEFT | | Urządzenie przechowujące w temperaturze podania 10x gn 1/1, p 2 kw | 32456,00 |
| 236 | XEEC-1013-EPRS | EVEREO FOOD PRESERVER 900 10 GN1/1 | 9013900 | Podgrzewacz evereo 900, 10 gn 1/1, p 2.9 kw, u 230 v | 31122,00 |
| 237 | XEEC-10HS-EPDS | EVEREO CUBE FOOD PRESERVER 10 460x330 | 9013300 | Podgrzewacz evereo cube, otwierany od góry, 10 460x330, p 1.5 kw, u 230 v | 15900,00 |
| 238 | XEEC-10HS-EPLS | 460x330 EVEREO FOOD PRESERVER LEFT | | Podgrzewacz evereo cube, zawiasy z prawej strony, 10 460x330, p 1.5 kw, u 230 v | 16628,00 |
| 239 | XEEC-10HS-EPRS | 460x330 10 EVEREO FOOD PRESERVER RIGHT | | Podgrzewacz evereo cube, zawiasy z lewej strony, 10 460x330, p 1.5 kw, u 230 v | 16006,00 |
| 240 | XEEQC-0011-E | 600 EVEREO STACKING KIT | 9013306 | Zestaw do piętrowania podgrzewacza evereo 600 z piecem | 550,00 |
| 241 | XEEQC-0013-E | EVEREO STACKING KIT | | Zestaw do piętrowania evereo® | 248,00 |
| 242 | XEERC-0811-H | EVEREO GN1/1 HIGH STAND+LATERAL SUPPORTS | | Podstawa wysoka, 750 x 653 x 753 mm | 2212,00 |
| 243 | XEFR-03EU-EGDN | 3 600X400 GO CONTROL ELENA OVEN | 9041855 | Piec konwekcyjny, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro elena go 3x(600x400) 3,45 kw | 8003,00 |
| 244 | XEFR-03EU-ELDP | 3 600X400 LED CONTROL ELENA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro elena led z pompką, 3x(600x400) 3,45 kw | 8671,00 |
| 245 | XEFR-03EU-ELDV | 3 600X400 LED CONTROL ELENA OVEN | 9041865 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro elena led 3x(600x400) 3,45 kw | 8581,00 |
| 246 | XEFR-03EU-EMLV | 3 600X400 MASTER CONTROL ELENA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro elena.matic master 3x(600x400) 3,45 kw | 13205,00 |
| 247 | XEFR-03EU-EMRV | 3 600X400 MASTER CONTROL ELENA OVEN | 9041895 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro elena.matic master 3x(600x400) 3,45 kw | 12583,00 |
| 248 | XEFR-03EU-ETDP | 3 600x400 TOUCH CONTROL ELENA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro elena touch z pompką, 3x(600x400) 3,45 kw | 9470,00 |
| 249 | XEFR-03EU-ETDV | 3 600x400 TOUCH CONTROL ELENA OVEN | 9041875 | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro elena touch 3x(600x400) 3,45 kw | 9382,00 |
| 250 | XEFR-03EU-ETLV | 3 600X400 TOUCH CONTROL ELENA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro elena.matic touch 3x(600x400) 3,45 kw | 11916,00 |
| 251 | XEFR-03EU-ETRV | 3 600X400 TOUCH CONTROL ELENA OVEN | 9041885 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro elena.matic touch 3x(600x400) 3,45 kw | 11293,00 |
| 252 | XEFR-03HS-EGDN | 3 460X330 GO CONTROL STEFANIA OVEN | 9041155 | Piec konwekcyjny, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro, p 2.95 kw | 5381,00 |
| 253 | XEFR-03HS-ELDP | 3 460X330 LED CONTROL STEFANIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro stefania led z pompką, 3x(460x330) 2,95 kw | 6136,00 |
| 254 | XEFR-03HS-ELDV | 3 460X330 LED CONTROL STEFANIA OVEN | 9041165 | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro stefania led 3x(460x330) 2,95 kw | 6050,00 |
| 255 | XEFR-03HS-EMLV | 3 460X330 MASTER CONTROL STEFANIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro stefania.matic master 3x(460x330) 2,95 kw | 10004,00 |
| 256 | XEFR-03HS-EMRV | 3 460X330 MASTER CONTROL STEFANIA OVEN | 9041195 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro stefania.matic master 3x(460x330) 2,95 kw | 9382,00 |
| 257 | XEFR-03HS-ETDP | 3 460X330 TOUCH CONTROL STEFANIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro stefania touch z pompką, 3x(460x330) 2,95 kw | 6937,00 |
| 258 | XEFR-03HS-ETDV | 3 460X330 TOUCH CONTROL STEFANIA OVEN | 9041175 | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro stefania touch 3x(460x330) 2,95 kw | 6848,00 |
| 259 | XEFR-03HS-ETLV | 3 460X330 TOUCH CONTROL STEFANIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro stefania.matic touch 3x(460x330) 2,95 kw | 8760,00 |
| 260 | XEFR-03HS-ETRV | 3 460X330 TOUCH CONTROL STEFANIA OVEN | 9041185 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro stefania.matic touch 3x(460x330) 2,95 kw | 8136,00 |
| 261 | XEFR-04EU-EGDN | 4 600X400 GO CONTROL ROSSELLA OVEN | 9041955 | Piec konwekcyjny, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro rossella go 4x(600x400) 6,9 kw | 9915,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-------------------|---|--------------|---|---------------------------|
| 262 | XEFR-04EU-EGDN-DR | 4 600X400 GO CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjny, manualne otwieranie, bakerlux shop. pro rossella go z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 10182,00 |
| 263 | XEFR-04EU-ELDP | 4 600X400 LED CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella led z pompą 4x(600x400) 6,9 kw | 11072,00 |
| 264 | XEFR-04EU-ELDV | 4 600X400 LED CONTROL ROSSELLA OVEN | 9041965 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop. pro rossella led 4x(600x400) 6,9 kw | 10982,00 |
| 265 | XEFR-04EU-ELDV-DR | 4 600X400 LED CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella. matic led z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 11249,00 |
| 266 | XEFR-04EU-EMLV | 4 600X400 MASTER CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro rossella. matic master 4x(600x400) 6,9 kw | 16406,00 |
| 267 | XEFR-04EU-EMLV-DR | 4 600X400 MASTER CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro rossella.matic master z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 16673,00 |
| 268 | XEFR-04EU-EMRV | 4 600X400 MASTER CONTROL ROSSELLA OVEN | 9041995 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella.matic master 4x(600x400) 6,9 kw | 15783,00 |
| 269 | XEFR-04EU-EMRV-DR | 4 600X400 MASTER ROSSELLA OVEN - RIGHT | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella. matic master z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 16051,00 |
| 270 | XEFR-04EU-ETDP | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno parowy unox, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro z pompką, p 6.9 kw | 11871,00 |
| 271 | XEFR-04EU-ETDV | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN | 9041975 | Piec konwekcyjno parowy unox, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro, p 6.9 kw | 11782,00 |
| 272 | XEFR-04EU-ETDV-DR | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno parowy unox, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro z odpływem, p 6.9 kw | 12050,00 |
| 273 | XEFR-04EU-ETLV | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro rossella. matic touch 4x(600x400) 6,9 kw | 14805,00 |
| 274 | XEFR-04EU-ETLV-DR | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro rossella.matic touch z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 15073,00 |
| 275 | XEFR-04EU-ETRV | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN | 9041985 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella.matic touch 4x(600x400) 6,9 kw | 14183,00 |
| 276 | XEFR-04EU-ETRV-DR | 4 600X400 TOUCH CONTROL ROSSELLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro rossella. matic touch z odpływem, 4x(600x400) 6,9 kw | 14450,00 |
| 277 | XEFR-04HS-EGDN | 4 460x330 GO CONTROL ARIANNA OVEN | 9041355 | Piec konwekcyjny, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro arianna go 4x(460x330) 3,45 kw | 5825,00 |
| 278 | XEFR-04HS-ELDP | 4 460X330 LED CONTROL ARIANNA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro arianna led z pompą, 4x(460x330) 3,45 kw | 6848,00 |
| 279 | XEFR-04HS-ELDV | 4 460X330 LED CONTROL ARIANNA OVEN | 9041365 | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro arianna led 4x(460x330) 3,45 kw | 6790,00 |
| 280 | XEFR-04HS-EMLV | 4 460X330 MASTER CONTROL ARIANNA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro arianna. matic master 4x(460x330) 3,45 kw | 11116,00 |
| 281 | XEFR-04HS-EMRV | 4 460X330 MASTER CONTROL ARIANNA OVEN | 9041395 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro arianna.matic master 4x(460x330) 3,45 kw | 10493,00 |
| 282 | XEFR-04HS-ETDP | 4 460X330 TOUCH CONTROL ARIANNA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro arianna touch z pompką, 4x(460x330) 3,45 kw | 7647,00 |
| 283 | XEFR-04HS-ETDV | 4 460X330 TOUCH CONTROL ARIANNA OVEN | 9041375 | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro arianna touch 4x(460x330) 3,45 kw | 7559,00 |
| 284 | XEFR-04HS-ETLV | 4 460X330 TOUCH CONTROL ARIANNA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro arianna. matic touch 4x(460x330) 3,45 kw | 9738,00 |
| 285 | XEFR-04HS-ETRV | 4 460X330 TOUCH CONTROL ARIANNA OVEN R | 9041385 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro arianna.matic touch 4x(460x330) 3,45 kw | 9114,00 |
| 286 | XEFR-06EU-EGLN | 6 600X400 GO CONTROL VITTORIA OVEN L | N038000028 | Piec konwekcyjny, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria go, otwieranie manualne,6x(600x400), p 10.3 kw | 15294,00 |
| 287 | XEFR-06EU-EGLN-DR | 6 600X400 GO CONTROL VITTORIA OVEN L | | Piec konwekcyjny, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria go z odpływem, otwieranie manualne,6x(600x400), p 10.3 kw | 15650,00 |
| 288 | XEFR-06EU-EGRN | 6 600X400 GO CONTROL VITTORIA OVEN | N038000026 | Piec konwekcyjny, bakerlux shop.pro vittoria go, otwieranie manualne,6x(600x400), p 10.3 kw | 14672,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|--------------------|--|--------------|--|---------------------------|
| 289 | XEFR-06EU-EGRN-DR | 6 600x400 RIGHT GO CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjny, bakerlux shop.pro vittoria go z odpływem, otwieranie manualne, 6x(600x400), p 10,3 kw | 15028,00 |
| 290 | XEFR-06EU-ELLV | 6 600X400 LED CONTROL VITTORIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic led 6x(600x400) 10,3 kw | 17073,00 |
| 291 | XEFR-06EU-ELLV-DR | 6 600X400 LED CONTROL VITTORIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic led z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 17429,00 |
| 292 | XEFR-06EU-ELRV | 6 600X400 LED CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic led 6x(600x400) 10,3 kw | 16451,00 |
| 293 | XEFR-06EU-ELRV-DR | 6 600X400 LED CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic led z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 16807,00 |
| 294 | XEFR-06EU-EMLV | 6 600X400 MASTER CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic master 6x(600x400) 10,3 kw | 22675,00 |
| 295 | XEFR-06EU-EMLV-DR | 6 600X400 MASTER CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic master z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 23030,00 |
| 296 | XEFR-06EU-EMRV | 6 600X400 MASTER CONTROL VITTORIA OVEN | 9040695 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic master 6x(600x400) 10,3 kw | 22052,00 |
| 297 | XEFR-06EU-EMRV-DR | 6 600X400 MASTER CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic master z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 22408,00 |
| 298 | XEFR-06EU-ETLV | 6 600X400 TOUCH CONTROL VITTORIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch 6x(600x400) 10,3 kw | 20186,00 |
| 299 | XEFR-06EU-ETLV-DR | 6 600X400 TOUCH CONTROL VITTORIA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 20541,00 |
| 300 | XEFR-06EU-ETLV-MT | 6 600X400 MAN TOUCH VITTORIA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch 6x(600x400) 10,3 kw | 18629,00 |
| 301 | XEFR-06EU-ETLV-MTD | 6 600X400 MAN TOUCH VITTORIA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch z odpływem 6x(600x400) 10,3 kw | 18985,00 |
| 302 | XEFR-06EU-ETRV | 6 600X400 TOUCH CONTROL VITTORIA OVEN | 9040685 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic touch 6x(600x400) 10,3 kw | 19562,00 |
| 303 | XEFR-06EU-ETRV-DR | 6 600X400 TOUCH CONTROL VITTORIA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro vittoria.matic touch z odpływem, 6x(600x400) 10,3 kw | 19918,00 |
| 304 | XEFR-06EU-ETRV-MT | 6 600X400 MAN TOUCH VITTORIA OVEN R | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch 6x(600x400) 10,3 kw | 18007,00 |
| 305 | XEFR-06EU-ETRV-MTD | 6 600X400 MAN TOUCH VITTORIA OVEN R | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro vittoria.matic touch z odpływem 6x(600x400) 10,3 kw | 18363,00 |
| 306 | XEFR-10EU-EGLN | 10 600X400 GO CONTROL CAMILLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony z odpływem, bakerlux shop.pro camilla.go, 10x(600x400) 15,5 kw | 21519,00 |
| 307 | XEFR-10EU-EGLN-DR | 10 600X400 GO CONTROL CAMILLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony z odpływem, bakerlux shop.pro camilla.go, 10x(600x400) 15,5 kw | 21963,00 |
| 308 | XEFR-10EU-EGRN | 10 600X400 GO CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony z odpływem, bakerlux shop.pro camilla.go, 10x(600x400) 15,5 kw | 20896,00 |
| 309 | XEFR-10EU-EGRN-DR | 10 600X400 RIGHT GO CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro camilla.go z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 21341,00 |
| 310 | XEFR-10EU-ELLV | 10 600X400 LED CONTROL CAMILLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic led 10x(600x400) 15,5 kw | 23742,00 |
| 311 | XEFR-10EU-ELLV-DR | 10 600X400 LED CONTROL CAMILLA OVEN L | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony bakerlux shop.pro camilla.matic led z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 24187,00 |
| 312 | XEFR-10EU-ELRV | 10 600X400 LED CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic led 10x(600x400) 15,5 kw | 23120,00 |
| 313 | XEFR-10EU-ELRV-DR | 10 600X400 LED CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic led z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 23564,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|--------------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 314 | XEFR-10EU-EMLV | 10 600X400 MASTER CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic master 10x(600x400) 15,5 kw | 30855,00 |
| 315 | XEFR-10EU-EMLV-DR | 10 600X400 MASTER CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony bakerlux shop.pro camilla.matic master z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 31300,00 |
| 316 | XEFR-10EU-EMRV | 10 600X400 MASTER CONTROL CAMILLA OVEN | 9041095 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic master 10x(600x400) 15,5 kw | 30233,00 |
| 317 | XEFR-10EU-EMRV-DR | 10 600X400 MASTER CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic master z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 30677,00 |
| 318 | XEFR-10EU-ETLV | 10 600X400 TOUCH CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic touch 10x(600x400) 15,5 kw | 28632,00 |
| 319 | XEFR-10EU-ETLV-DR | 10 600X400 TOUCH CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic touch z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 29077,00 |
| 320 | XEFR-10EU-ETLV-MT | 10 600X400 MAN TOUCH CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic touch 10x(600x400) 15,5 kw | 26187,00 |
| 321 | XEFR-10EU-ETLV-MTD | 10 600X400 TOUCH CAMILLA OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, zawiasy z prawej strony, bakerlux shop.pro camilla.matic touch z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 26632,00 |
| 322 | XEFR-10EU-ETRV | 10 600X400 TOUCH CONTROL CAMILLA OVEN | 9041085 | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic touch 10x(600x400) 15,5 kw | 28010,00 |
| 323 | XEFR-10EU-ETRV-DR | 10 600X400 TOUCH CONTROL CAMILLA OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy bakerlux shop.pro camilla.matic touch z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 28455,00 |
| 324 | XEFR-10EU-ETRV-MT | 10 600X400 MAN TOUCH CAMILLA OVEN RIGHT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro camilla.matic touch 10x(600x400) 15,5 kw | 25565,00 |
| 325 | XEFR-10EU-ETRV-MTD | 10 600X400 MAN TOUCH CAMILLA OVEN RIGHT | | Piec konwekcyjno-parowy, manualne otwieranie, bakerlux shop.pro camilla.matic touch z odpływem, 10x(600x400) 15,5 kw | 26010,00 |
| 326 | XEKCT-HCEH-M | BAKERLUX SHOP.PRO STEAM CONDENSER | | Kondensator pary do bakerlux shop.pro™ master, touch, led | 2549,00 |
| 327 | XEKDT-01EU-D | SHOP.Pro 1 600x400 INTEGR. CONTROL DECK | | Piec statyczny, deck shop.pro, p 2.7 kw | 11293,00 |
| 328 | XEKDT-01EU-S | BLSP STEAM 1 600x400 INTEGR.CONTROL DECK | | Piec statyczny z wytwarzaniem pary, deck shop.pro, p 2.7 kw | 12316,00 |
| 329 | XEKHT-ACEU | BL SHOP.PRO 600X400 WATERLESS HOOD | 907585 | Okap bez podłączenia wody bakerlux shop.pro 600x400 | 5700,00 |
| 330 | XEKHT-ACHS | BL SHOP.PRO 460X330 WATERLESS HOOD | 907565 | Okap bez podłączenia wody bakerlux shop.pro 460x330 | 4887,00 |
| 331 | XEKHT-HCEU | BL SHOP.PRO 600X400 STEAM CONDENSER HOOD | 907580 | Okap z kondensatorem pary bakerlux shop.pro 600x400 | 5950,00 |
| 332 | XEKHT-HCHS | BL SHOP.PRO 460X330 STEAM CONDENSER HOOD | 907560 | Okap z kondensatorem pary bakerlux shop.pro 460x330 | 5350,00 |
| 333 | XEKIT-04EU | MEDIUM STAND 04EU SHOP.Pro | | Szafka średnia bez drzwi, 800 x 773 x 400 mm | 2697,00 |
| 334 | XEKPT-08EU-B | SHOP.PRO 8 600X400 PROVER WITH BOILER | | Komora wzrostowa z generatorem pary, bakerlux shop.pro master, touch, led, 8x 600x400, p 2.3 kw | 8046,00 |
| 335 | XEKPT-08EU-C | BAKERLUX SHOP.PRO 8 600x400 PROVER | 908980 | Komora wzrostowa do pieców, sterowana z pieca, bakerlux shop.pro master, touch, led 8 600x400, p 1.2 kw | 5650,00 |
| 336 | XEKPT-08HS-B | SHOP.PRO 8 460x330 PROVER WITH BOILER | 904771 | Komora wzrostowa, garownik bakerlux shop.pro™ master, touch, led, p 2.3 kw | 7204,00 |
| 337 | XEKPT-08HS-C | BAKERLUX SHOP.PRO 8 460x330 PROVER | 904772 | Komora wzrostowa, garownik bakerlux shop.pro™ master, touch, led, p 1.2 kw | 4466,00 |
| 338 | XEKPT-10EU-B | SHOP.PRO 10 600X400 PROVER WITH BOILER | | Komora wzrostowa z generatorem pary do pieców bakerlux shop.pro master, touch, led 10 600x400, p 2.3 kw | 8426,00 |
| 339 | XEKPT-10EU-C | 10 600X400 BAKERLUX SHOP.PRO PROVER | 908985 | Komora wzrostowa, sterowana z pieca, do pieców bakerlux shop.pro master, touch, led 10 600x400, p 1.2 kw | 6200,00 |
| 340 | XEKRT-06EU-M | BL SHOP.PRO 600X400 MEDIUM STAND | | Podstawa średnia, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 794 x 688 x 559 mm | 2065,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-------------------|--|--------------|--|---------------------------|
| 341 | XEKRT-08EU-H | 600x400 BAKERLUX SHOP. PRO HIGH STAND | | Podstawa wysoka, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 782 x 675 x 738 mm | 2170,00 |
| 342 | XELA-05EU-EXRS | BAKERTOP-X™ Digital.ID™ | 9020564 | Piec konwekcyjno-parowy, bakertop-x, digital.id, 5x(600x400), p 11.6 kw | 47794,00 |
| 343 | XELA-10EU-EXRS | BAKERTOP-X™ Digital.ID™ | 9021064 | Piec konwekcyjno-parowy, bakertop-x, digital.id, 5x(600x400), p 21 kw | 69990,00 |
| 344 | XELHA-HCEU | Ventless hood | 900464 | Okap z kondensem pary, bakertop-x™ digital.id™, p 0.07 kw | 7709,00 |
| 345 | XELQA-00EU-E-DR | Double stack installation kit for electric ovens | 900364 | Zestaw do podłączenia i piętrowania dwóch piekarników bakertop-x™ digital.id™ | 2949,00 |
| 346 | XEPA-0523-EXLN | 50HZ SPEED-X OVEN LEFT | | Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, gn 2/3, 50 hz, p 9.5 kw | 54500,00 |
| 347 | XEPA-0523-EXLS | 60HZ SPEED-X OVEN LEFT | | Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, gn 2/3, 60 hz, p 9.5 kw | 54500,00 |
| 348 | XEPA-0523-EXRN | 50HZ SPEED-X OVEN | | Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy gn 2/3, 50 hz, p 9.5 kw | 53100,00 |
| 349 | XEPA-0523-EXRS | 60HZ SPEED-X OVEN | | Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy gn 2/3, 60 hz, p 9.5 kw | 53100,00 |
| 350 | XEPHA-CA23 | Ventless hood with catalyts | | Okap ventless z katalizatorami, speed-x™ | 10700,00 |
| 351 | XEPHA-HC23 | SPEED-X STEAM CONDENSING HOOD | | Okap kondensacyjny, speed-x™ | 6993,00 |
| 352 | XESHW-HCHS | Okap Ventless | | Okap kondensacyjny do pieca do speed.pro | 5435,00 |
| 353 | XESR-03HS-EDDN | 3 460X330 SPEED.PRO DUO OVEN | 904775 | Piec konwekcyjno-mikrofalowy, bakerlux speed.pro, 3x (460x330), p 6.5 kw | 33790,00 |
| 354 | XESR-03HS-MDDN | SINGLE-PHASE 3 460X330 SPEED.PRO DUO | N038000033 | Piec konwekcyjno-mikrofalowy, bakerlux speed.pro, 3x (460x330), p 3.6 kw | 33790,00 |
| 355 | XEVC-0311-E1LM | 3 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, unox, cheftop mind.maps one, 3xgn1/1, p 5 kw | 18673,00 |
| 356 | XEVC-0311-E1RM | 3 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9000360 | Piec konwekcyjno-parowy, unox, cheftop mind.maps one, 3xgn1/1, p 5 kw | 17340,00 |
| 357 | XEVC-0311-EPLM | 3 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 3xgn1/1, p 5 kw | 21786,00 |
| 358 | XEVC-0311-EPLM-HT | 3 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 3xgn1/1, temp. +300+°c, p 5 kw | 26587,00 |
| 359 | XEVC-0311-EPRM | 3 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9000365 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus, 3xgn1/1, p 5 kw | 20452,00 |
| 360 | XEVC-0311-EPRM-HT | 3 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus, 3xgn1/1, temp. +300+°c, p 5 kw | 25253,00 |
| 361 | XEVC-0511-E1LM | 5 GN 1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN -L | N038000029 | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps one, 5xgn1/1, p 9.3 kw | 21786,00 |
| 362 | XEVC-0511-E1LM-LP | 5 GN 1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop, mind.maps one, 5xgn1/1, p 7 kw | 21786,00 |
| 363 | XEVC-0511-E1RM | 5 GN1/1 ONE VERSION ELECTRIC COMBI OVEN | 9000560 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps one, 5xgn1/1, p 9.3 kw | 20550,00 |
| 364 | XEVC-0511-E1RM-LP | 5 GN1/1 ONE VERSION ELECTRIC COMBI OVEN | 9000557 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop, mind.maps one, 5xgn1/1, p 7 kw | 20452,00 |
| 365 | XEVC-0511-EPLM | 5 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | N038000037 | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus, 5xgn1/1, p 9.3 kw | 26231,00 |
| 366 | XEVC-0511-EPLM-HT | 5 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop, plus gazowy, 5xgn1/1, temp. + 300+°c, p 15 kw | 31033,00 |
| 367 | XEVC-0511-EPRM | 5 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9000565 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 5xgn1/1, p 9.3 kw | 24990,00 |
| 368 | XEVC-0511-EPRM-HT | 5 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 5xgn1/1, temp. + 300+°c, p 9.3 kw | 29699,00 |
| 369 | XEVC-0511-EZLM | 5 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps zero, 5xgn1/1, p 9,3 kw | 16451,00 |
| 370 | XEVC-0511-EZLM-LP | 5 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps zero, 5xgn1/1, p 7 kw | 16451,00 |
| 371 | XEVC-0511-EZRM | 5 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN | 9030510 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps zero, 5xgn1/1, p 9,3 kw | 15117,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-------------------|---|--------------|--|---------------------------|
| 372 | XEVC-0511-EZRM-LP | 5 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN | 9030500 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind. maps zero, 5xgn1/1, p 7 kw | 15117,00 |
| 373 | XEVC-0511-GPLM | 5 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop, plus gazowy, 5xgn1/1, p 15 kw | 30900,00 |
| 374 | XEVC-0511-GPLM-HT | 5 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop, plus gazowy, 5xgn1/1, temp. + 300+°c, p 15 kw | 35701,00 |
| 375 | XEVC-0511-GPRM | 5 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9000562 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop, plus gazowy, 5xgn1/1, p 15 kw | 29200,00 |
| 376 | XEVC-0511-GPRM-HT | 5 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus, 5xgn1/1, temp. + 300+°c, p 9.3 kw | 34367,00 |
| 377 | XEVC-0621-EPLM | 6 GN2/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 6xgn2/1, p 20.5 kw | 52100,00 |
| 378 | XEVC-0621-EPLM-HT | 6 GN2/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 6xgn2/1, p 20.5 kw, temp. + 300 +°c | 56900,00 |
| 379 | XEVC-0621-EPRM | 6 GN 2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9010665 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind. maps plus, 6xgn2/1, p 20.5 kw | 49950,00 |
| 380 | XEVC-0621-EPRM-HT | 6 GN 2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus, 6xgn2/1, p 20.5 kw, temp. + 300 +°c | 55600,00 |
| 381 | XEVC-0621-GPLM | 6 GN2/1 GAS PLUS COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 6xgn2/1 cheftop mind.maps plus gazowy 24 kw | 58200,00 |
| 382 | XEVC-0621-GPLM-HT | 6 GN2/1 GAS PLUS COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 6xgn2/1 cheftop mind.maps plus gazowy 24 kw, temp. + 300 +°c | 62990,00 |
| 383 | XEVC-0621-GPRM | 6 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9010662 | Piec konwekcyjno-parowy 6xgn2/1 cheftop mind.maps plus gazowy 24 kw | 56900,00 |
| 384 | XEVC-0621-GPRM-HT | 06 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy 6xgn2/1 cheftop mind. maps plus gazowy 24 kw, temp. + 300 +°c | 61700,00 |
| 385 | XEVC-0711-E1LM | 7 GN1/1 ELECTRIC ONE COMBI OVEN -L | N038107111 | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop one,7xgn1/1, p 11.7 kw | 28010,00 |
| 386 | XEVC-0711-E1RM | 7 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9000760 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop one,7xgn1/1, p 11.7 kw | 26900,00 |
| 387 | XEVC-0711-EPLM | 7 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN-LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus, 7xgn1/1, p 11.7 kw | 36679,00 |
| 388 | XEVC-0711-EPLM-HT | 7 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN-LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus, 7xgn1/1, temp. + 300+°c, p 11.7 kw | 40950,00 |
| 389 | XEVC-0711-EPRM | 7 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9000765 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 7xgn1/1, p 11.7 kw | 35500,00 |
| 390 | XEVC-0711-EPRM-HT | 7 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 7xgn1/1, temp. + 300+°c, p 11.7 kw | 39990,00 |
| 391 | XEVC-0711-EZLM | ZERO 7 GN1/1 ELECTRIC COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy , klamka z lewej strony, cheftop mind.maps zero, 7xgn1/1, p 11.7 kw | 21119,00 |
| 392 | XEVC-0711-EZRM | ZERO 7 GN1/1 ELECTRIC COMBI OVEN | 9030700 | Piec konwekcyjno-parowy , cheftop mind. maps zero, 7xgn1/1, p 11.7 kw | 19785,00 |
| 393 | XEVC-0711-GPLM | 7 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus gazowy,7xgn1/1, p 19 kw | 39569,00 |
| 394 | XEVC-0711-GPLM-HT | 7 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus gazowy,7xgn1/1, temp. + 300+°c, p 19 kw | 43900,00 |
| 395 | XEVC-0711-GPRM | 7 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9000762 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus gazowy,7xgn1/1, p 19 kw | 38235,00 |
| 396 | XEVC-0711-GPRM-HT | 7 GN1/1 PLUS HT GAS COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus gazowy, 7xgn1/1, temp. + 300+°c, p 19 kw | 43100,00 |
| 397 | XEVC-1011-E1LM | 10 GN1/1 ELECTRIC ONE COMBI OVEN -LEFT | N038000030 | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps one,10xgn1/1, p 18.5 kw | 35124,00 |
| 398 | XEVC-1011-E1RM | 10 GN1/1 ONE ELECTRIC COMBI OVEN | 9001060 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind. maps one,10xgn1/1, p 18.5 kw | 33900,00 |
| 399 | XEVC-1011-EPLM | 10 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus,10xgn1/1 , p 18.5 kw | 47468,00 |
| 400 | XEVC-1011-EPLM-HT | 10 GN1/1 PLUS ELECTR COMBI OVEN HT LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop plus, 10xgn1/1, temp. + 300+°c, p 18.5 kw | 52950,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-------------------|--|--------------|--|---------------------------|
| 401 | XEVC-1011-EPRM | 10 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9001065 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 10xgn1/1, p 18.5 kw | 47500,00 |
| 402 | XEVC-1011-EPRM-MS | 10 GN1/1 PLUS 316L ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 316L, 10xgn1/1, temp. + 300+°c, p 18.5 kw | 47900,00 |
| 403 | XEVC-1011-EPRM-HT | 10 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN HT | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop plus, 10xgn1/1, temp. + 300+°c, p 18.5 kw | 51770,00 |
| 404 | XEVC-1011-EZLM | 10 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps zero, 10xgn1/1, p 18.5 kw | 28010,00 |
| 405 | XEVC-1011-EZRM | 10 GN1/1 ZERO ELECTRIC COMBI OVEN | 9030100 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps zero, 10xgn1/1, p 18.5 kw | 26500,00 |
| 406 | XEVC-1011-GPLM | 10 GN1/1 GAS PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 10xgn1/1 cheftop mind.maps plus gazowy 22 kw | 52750,00 |
| 407 | XEVC-1011-GPLM-HT | 10 GN1/1 GAS PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 10xgn1/1 cheftop mind.maps plus gazowy, temp. + 300+°c, p 22 kw | 57600,00 |
| 408 | XEVC-1011-GPRM | 10 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9001062 | Piec konwekcyjno-parowy, 10xgn1/1 cheftop mind.maps plus gazowy 22 kw | 51642,00 |
| 409 | XEVC-1011-GPRM-HT | 10 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, 10xgn1/1 cheftop mind.maps plus gazowy, temp. + 300+°c, p 22 kw | 56200,00 |
| 410 | XEVC-1021-EPLM | 10 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 10xgn2/1, p 30.8 kw | 70954,00 |
| 411 | XEVC-1021-EPLM-HT | 10 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN -L | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus, 10xgn2/1, p 30.8 kw, temp. do +300°c | 76381,00 |
| 412 | XEVC-1021-EPRM | 10 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9011065 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus, 10xgn2/1, p 30.8 kw | 69659,00 |
| 413 | XEVC-1021-EPRM-HT | 10 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus, 10xgn2/1, p 30.8 kw, temp. do +300°c | 75073,00 |
| 414 | XEVC-1021-GPLM | 10 GN2/1 GAS PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus gazowy, 10xgn2/1, p 35 kw | 78213,00 |
| 415 | XEVC-1021-GPLM-HT | 10 GN2/1 GAS PLUS COMBI OVEN -LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop mind.maps plus gazowy, 10xgn2/1, p 35 kw, temp. do +300°c | 82925,00 |
| 416 | XEVC-1021-GPRM | 10 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9011062 | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus gazowy, 10xgn2/1, p 35 kw | 76905,00 |
| 417 | XEVC-1021-GPRM-HT | 10 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop mind.maps plus gazowy, 10xgn2/1, p 35 kw, temp. do +300°c | 81616,00 |
| 418 | XEVHC-CF11 | GN1/1 CHEFTOP OVENS HOOD WITH CARBON FIL | N038000015 | Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym, piece gn 1/1 | 9394,00 |
| 419 | XEVHC-CF21 | GN2/1 CHEFTOP OVENS HOOD WITH CARBON FIL | | Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym, piece gn 2/1 | 10953,00 |
| 420 | XEVHC-HC11 | MIND.Maps CT GN1/1 COUNTERTOP OVEN HOOD | 907718 | Okap z kondensatorem pary do pieców cheftop el gn 1/1 | 7700,00 |
| 421 | XEVHC-HC21 | CHEFTOP GN2/1 OVEN HOOD | 907728 | Okap z kondensatorem pary do pieców cheftop el gn 2/1 | 9015,00 |
| 422 | XEVL-2011-DPLS | 20 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop big plus z wózkiem, 20 gn 1/1, p 38.5 kw, u 400 v/220-240v | 92608,00 |
| 423 | XEVL-2011-DPRS | 20 GN1/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy, cheftop big plus z wózkiem, 20 gn 1/1, p 38.5 kw, u 400 v/220-240v | 91300,00 |
| 424 | XEVL-2011-E1LS | 20 GN1/1 ELECTRIC ONE COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony cheftop big one z wózkiem, 20 gn 1/1, p 29.3 kw, u 400 v | 64476,00 |
| 425 | XEVL-2011-E1RS | 20 GN1/1 ELECTRIC COMBI OVEN | 9012061 | Piec konwekcyjno-parowy cheftop big one z wózkiem, 20 gn 1/1, p 29.3 kw, u 400 v | 62550,00 |
| 426 | XEVL-2011-GPLS | 20 GN1/1 GAS PLUS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop big plus, 20 gn 1/1, gazowy, p 48+2.5 kw, u 230 v | 100896,00 |
| 427 | XEVL-2011-GPRS | 20 GN1/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9002063 | Piec konwekcyjno-parowy cheftop big plus, 20 gn 1/1, gazowy, p 48+2.5 kw, u 230 v | 99588,00 |
| 428 | XEVL-2011-YPLS | 20 GN1/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop big plus z wózkiem, 20 gn 1/1, p 38.5 kw, u 400 v | 89555,00 |
| 429 | XEVL-2011-YPRS | 20 GN1/1 PLUS ELECTRIC TROLLEY OVEN | 9002061 | Piec konwekcyjno-parowy cheftop big plus z wózkiem, 20 gn 1/1, p 38.5 kw, u 400 v | 88246,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 430 | XEVL-2021-DPLS | 20 GN2/1 ELECTRIC PLUS COMBI OVEN - LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 20xgn2/1 cheftop plus 65 kw z wózkiem | 122925,00 |
| 431 | XEVL-2021-DPRS | 20 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | | Piec konwekcyjno-parowy 20xgn2/1 cheftop plus 65 kw z wózkiem | 121616,00 |
| 432 | XEVL-2021-GPLS | 20 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, cheftop big plus z wózkiem, gazowy, 20 gn 2/1, p 90 kw | 133830,00 |
| 433 | XEVL-2021-GPRS | 20 GN2/1 PLUS GAS COMBI OVEN | 9012063 | Piec konwekcyjno-parowy cheftop big plus z wózkiem, gazowy, 20 gn 2/1, p 90 kw | 132522,00 |
| 434 | XEVL-2021-YPLS | 20 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN LEFT | | Piec konwekcyjno-parowy, klamka z lewej strony, 20xgn2/1 cheftop plus 65 kw z wózkiem | 119217,00 |
| 435 | XEVL-2021-YPRS | 20 GN2/1 PLUS ELECTRIC COMBI OVEN | 9012066 | Piec konwekcyjno-parowy 20xgn2/1 cheftop plus 65 kw z wózkiem | 117909,00 |
| 436 | XEVQC-0011-E | MIND.Maps GN 1/1 ELECTRIC STACKING KIT | 908777 | Zestaw do połączenia dwóch pieców cheftop gn 1/1 | 1800,00 |
| 437 | XEVQC-0011-E-DR | CT 1/1 MM ELECTRIC STACKING KIT+ 2 D&R | N038000035 | Zestaw do połączenia dwóch pieców cheftop gn 1/1 + drtergent | 1694,00 |
| 438 | XEVQC-0011-G | MIND.Maps GN 1/1 GAS STACKING KIT | 908772 | Zestaw do połączenia dwóch pieców gazowych cheftop gn 1/1 (z piecem gazowym na dole +xevc-0511-* górny) | 1694,00 |
| 439 | XEVQC-0711-G | 0711 MIND.Maps GAS STACKING KIT | | Zestaw do połączenia dwóch pieców gazowych cheftop gn 1/1 (z piecem gazowym na dole +xevc-0711-* górny) | 1694,00 |
| 440 | XEVSC-0711-CLM | 7 GN1/1 SLOWTOP LEFT | | Piec jednofazowy, klamka z lewej strony, slowtop, p 3.15 kw | 17117,00 |
| 441 | XEVSC-0711-CRM | 7 GN1/1 SLOWTOP | | Piec jednofazowy, slowtop, p 3.15 kw | 15783,00 |
| 442 | XEVTL-051P | MM GN 1/1 MOBILE PLATE TROLLEY | | Wózek z stali na talerze, ø 170-310 mm | 8257,00 |
| 443 | XEVTL-102P | MIND.Maps GN 2/1 MOBILE PLATE TROLLEY | | Wózek z stali na talerze, ø 170-310 mm | 10321,00 |
| 444 | XEVTL-2011 | MIND.MAPS 20 GN1/1 TROLLEY | | Wózek 20 gn 1/1 | 6867,00 |
| 445 | XEVTL-2021 | MIND.MAPS 20 GN 2/1 TROLLEY | | Wózek na blachy ze stali nierdzewnej, 20 gn 1/1 | 8089,00 |
| 446 | XF003 | OVEN ROBERTA 3x342x242 | 904003 | Piec konwekcyjny linemicro 3x(342x242)p 2.7 kw | 2739,00 |
| 447 | XF013 | OVEN LISA XF013 3x460x330 2.6kW-230-50/ | 904013 | Piec konwekcyjny linemicro 3x(460x330)p 2.7 kw | 2949,00 |
| 448 | XF023 | LINE MICRO OVEN ANNA 4x460x330 3Kw | 904023 | Piec konwekcyjny linemicro anna 4x(460x330)p 3 kw | 3160,00 |
| 449 | XF033 | LINE MICRO OVEN DOMENICA 3 600x400 | | Piec konwekcyjny linemicro domenica 3x(600x400)3.2 kw | 5561,00 |
| 450 | XF043 | LINE MICRO OVEN DOMENICA XF043 4x600x400 | 904043 | Piec konwekcyjny linemicro domenica 4x(600x400)p 5.3 kw | 5561,00 |
| 451 | XFT113 | L.MISS STEFANIA MANUAL 3 460X330 OVEN | 9041130 | Piec stefania manual humidity xft113 3x(460x330) 3 kw 230 v | 4002,00 |
| 452 | XFT133 | L.MISS 4 460x330 ARIANNA MANUAL OVEN | | Piec konwekcyjny 4x 460x330 mm, p 3 kw | 4213,00 |
| 453 | XFT183 | L.MISS 3 600x400 ELENA MANUAL OVEN | | Piec konwekcyjny 3x 600x400 mm, p 3.3 kw | 5940,00 |
| 454 | XFT193 | L.MISS 4 600X400 ROSSELLA MANUAL OVEN | N038100193 | Piec konwekcyjny 4x 600x400 mm, p 6.5 kw | 7415,00 |
| 455 | XFT197 | L.MISS ROSSELLA MANUAL 4 600X400 | | Piec konwekcyjny 4x 600x400 mm, p 6.5 kw | 7962,00 |
| 456 | XHC001 | SHOWER KIT | | Prysznic ręczny zewnętrzny, gn 1/1 | 630,00 |
| 457 | XHC002 | UNOX.PURE-RO | | System filtracji wody metodą odwróconej osmozy | 6400,00 |
| 458 | XHC003 | UNOX.PURE WATER FILTERING SYSTEM | | Filtr pure | 1450,00 |
| 459 | XHC004 | REFILL UNOX.PURE FILTERING SYSTEM | | Wymienny wkład do filtra unox.pure | 950,00 |
| 460 | XHC005 | MIND.MAPS DRAIN COOLING KIT | | Zawór do chłodzenia spalin | 622,00 |
| 461 | XHC006 | UNOX.PURE-RO FILTERS KIT | | Wymienny wkład do systemu filtrującego pure-ro | 1190,00 |
| 462 | XHC010 | BAKERY.PURE WATER FILTERING SYSTEM KIT | | Filtr bakery.pure | 560,00 |
| 463 | XHC011 | REFILL BAKERY.PURE FILTERING SYSTEM KIT | | Wkład bakery.pure | 330,00 |
| 464 | XHC016 | BAKERLUX SHOP.PRO PUMP KIT | 908666 | Zestaw pompy cateringowej do bakerlux shop.pro | 550,00 |
| 465 | XHC020 | BL SHOP.PRO 460x330 WATER TANK KIT | 908870 | Pojemnik na wodę do pojedynczego pieca postawionego na blacie bakerlux shop.pro 460x330 | 973,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 466 | XHC021 | BL SHOP.PRO 600X400 WATER TANK KIT | 908840 | Pojemnik na wodę do pieca bakerlux shop. pro 600x400 postawionego na stole | 1164,00 |
| 467 | XHC022 | BL SHOP.PRO 460X330 STAND WATER TANK KIT | 908880 | Pojemnik na wodę do zestawu 2-pieców bakerlux shop. pro 460x330 lub zamontowanych na podstawie | 678,00 |
| 468 | XHC023 | BL SHOP.PRO 600X400 STAND WATER TANK KIT | 908850 | Pojemnik na wodę do zestawu 2-pieców bakerlux shop. pro 600x400 lub zamontowanego na podstawie | 766,00 |
| 469 | XHC024 | BL SHOP.PRO PROVER WATER TANK KIT | 908860 | Pojemnik na wodę montowany pod komorę wzrostową bakerlux shop.pro 600x400 | 1013,00 |
| 470 | XHC026 | OVEN BL SHOP.PRO UPPER WATER TANK KIT | | Zbiornik na wodę do ustawienia na górze pieca, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, v 6l | 550,00 |
| 471 | XHC027 | CLEANING KIT FOR BL SP OVENS WITH DRAIN | | Zestaw do pierwszej instalacji pieca z prysznicem ręcznym, bakerlux shop.pro™ | 1654,00 |
| 472 | XHC029 | SHOWER KIT BIG-L GN2/1 | | Prysznic ręczny zewnętrzny, big gn 2/1 | 893,00 |
| 473 | XHC040 | RO.Care | 908023 | Zintegrowany filtr wody z piecami cheftop-x™ digital.id™/bakertop-x™ digital.id™,speed-x™ do 1300 l | 342,00 |
| 474 | XL1003 | BT PROVER WITH MANUAL CONTROL | | Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym, 16x 600x400, p 2.4 kw | 16472,00 |
| 475 | XL413 | BAKERLUX 12 600x400 MANUAL PROVER | 906413 | Garownik do pieców bakerlux - sterowany manualnie | 8341,00 |
| 476 | XLT133 | LineMiss 8 460x330 MANUAL PROVER | | Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym, p 1.2 kw | 4382,00 |
| 477 | XLT193 | L.MISS MANUAL PROVER 8 600X400 | N038000027 | Komora wzrostowa, garownik ze zintegrowanym sterowaniem manualnym, p 1.2 kw | 5519,00 |
| 478 | XR118 | E SERIES CHEFTOP HIGH OPEN STAND | | Podstawa wysoka, cheflux - xv393 | 1896,00 |
| 479 | XR130 | L.MISS OPEN STAND 8 460x330 | | Podstawa wysoka, 8x460x330 | 1938,00 |
| 480 | XR168 | S.E B.TOP/BAKER-CHEFLUX HIGH OPEN STAND | | Podstawa wysoka, cheflux, | 2149,00 |
| 481 | XR190 | L.MISS OPEN STAND 8 600X400 | | Podstawa wysoka, 8x600x400 | 2086,00 |
| 482 | XR218 | S. E CHEFTOP GN1/1 NEUTRAL CABINET | | Szafka neutralna, cheflux - xv393, 7 x gn 1/1 | 6614,00 |
| 483 | XR258 | NEUTRAL CABINET 7x600x400 | | Szafka neutralna, 860 x 772 x 676 mm, 7x 600x400 | 7709,00 |
| 484 | XR260 | CHEFLUX NEUTRAL CABINET 7 GN1/1 | | Szafka neutralna, cheflux, 7 x gn 1/1 | 7709,00 |
| 485 | XR608 | E SERIES 150 mm FEET KIT | C011573 | Nóżki | 542,00 |
| 486 | XR623 | LINE MISS AND S.5 ACCESSORIES WHEELS KIT | | Kółka z hamulcem | 726,00 |
| 487 | XR717 | 7 GN 1/1 LATERAL SUPPORTS KIT FOR XR118 | | Prowadnice do podstawy xr118, 7 gn 1/1 | 548,00 |
| 488 | XR727 | LATERAL SUPPORT KIT FOR XR168 | | Prowadnice do podstawy xr168, 7 gn 1/1 | 607,00 |
| 489 | XTB0002 | TROLLEY 21 GN 1/1 | | Wózek na blachy, cheflux, 21 x gn 1/1 | 4171,00 |
| 490 | XTB0003 | TROLLEY 18 400x600 | | Wózek na blachy, 18x 400x600 | 4171,00 |
| 491 | XTB0005 | TROLLEY 18 400x600 | | Wózek na blachy, 18x 600x400 | 4171,00 |
| 492 | XUC001 | SINGLE UNIT INSTALLATION KIT | 908001 | Zestaw podłączeniowy do pieców unox cheftop / bakertop / cheflux / bakerlux | 855,00 |
| 493 | XUC001-DRU | SINGLE UNIT INSTALLATION KIT + 1 D&R | | Zestaw podłączeniowy do pieców unox cheftop / bakertop / cheflux / bakerlux + detergent | 855,00 |
| 494 | XUC002 | SAFETY DOUBLE DOOR OPENING KIT | 908721 | Zabezpieczenie otwarcia drzwi do cheftop | 128,00 |
| 495 | XUC010 | WHEELS KIT WITH SAFETY CHAINS | | Kółka z hamulcem, piece cheflux | 1068,00 |
| 496 | XUC012 | MIND.MAPS-SHOP.PRO WHEELS KIT | N038950012 | Kółka do garownika bakerlux shop.pro | 1068,00 |
| 497 | XUC013 | BL SP SINGLE INSTALLATION KIT | | Zestaw do pierwszej instalacji pieca, bakerlux shop.pro™ | 686,00 |
| 498 | XUC018 | GN1/1 COOKING ESSENTIALS START-UP SET | | Zestaw startowy blach składający się z: 1 x grp815, tg936, tg885, tg970, tg895 | 2407,00 |
| 499 | XUC019 | STAND EVEREO 900 WHEELS KIT | | Belki jezdne do evereo | 1694,00 |
| 500 | XUC020 | CABINET-STAND POLLO MANUAL KIT | | Zawór dwudrożny do przenoszenia tłuszczów i płynów | 2411,00 |
| 501 | XUC025 | BAKERLUX SHOP.PRO 460X330 OVENS FEET KIT | C012025 | Zestaw nóżek do 9041165 | 542,00 |
| 502 | XUC030 | GN 1/1 TROLLEY THERMO COVER | 905130 | Pokrowiec termiczny do gn 1/1 | 3149,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 503 | XUC031 | GN 2/1 TROLLEY THERMO COVER | | Pokrowiec termiczny | 4663,00 |
| 504 | XUC033 | GN 1/1 COMPACT TROLLEY THERMOCOVER | | Pokrowiec termiczny | 3149,00 |
| 505 | XUC035 | 600X400 BAKERLUX SHOP.PRO FEET KIT | | Nóżki do pieców, bakerlux shop.pro™ master, touch, led | 542,00 |
| 506 | XUC039 | EVEREO 600 STAND WHEELS KIT | | Mobilna podstawa do kolumn | 1917,00 |
| 507 | XUC040 | MM GN 1/1 LATERAL PROTECTION PLATE KIT | N038860040 | Osłona termiczna paneli bocznych do pieców unox mindmaps | 511,00 |
| 508 | XUC041 | MM EU/FS LATERAL PROTECTION PLATE KIT | | Boczna osłona termiczna, 15x816x99 mm | 511,00 |
| 509 | XUC044 | COMPACT 100 mm FEET KIT | | Nóżki do ustawienia na ladzie | 542,00 |
| 510 | XUC045 | 150 mm FEET KIT | | Regulowane nóżki | 542,00 |
| 511 | XUC046 | GN1/1 FAT COLLECTION KIT | | Błacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem, gn 1/1 | 375,00 |
| 512 | XUC047 | 600X400 FAT COLLECTION KIT | | Błacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem, 600x400 mm h 20 mm | 511,00 |
| 513 | XUC048 | GN2/1 FAT COLLECTION KIT | | Błacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem | 558,00 |
| 514 | XUC050 | LATERAL SUPPORTS FOR GN1/1 4 PANS | | Prowadnice boczne gn1/1 do pieców 600 x 400 mm, xebc-04eu-* | 1028,00 |
| 515 | XUC051 | LATERAL SUPPORTS FOR GN1/1 6 PANS | | Prowadnice boczne gn1/1 do pieców 600 x 400 mm, xebc-06eu-* | 1028,00 |
| 516 | XUC052 | LATERAL SUPPORTS FOR GN1/1 10 PANS | | Prowadnice boczne gn1/1 do pieców 600 x 400 mm, xebc-10eu-* | 1028,00 |
| 517 | XUC054 | 6 600X400 GN1/1 MM LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne gn1/1 + 600 x 400 mm do xebc-06eu-* | 784,00 |
| 518 | XUC055 | 4 600X400 GN1/1 MM LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne gn1/1 + 600 x 400 mm do xebc-04eu-* | 632,00 |
| 519 | XUC057 | 10 600X400 GN1/1 MM LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne gn1/1 + 600 x 400 mm do xebc-10eu-* | 1349,00 |
| 520 | XUC060 | DETERGENT TANK KIT FOR PROVER | C009639 | Pojemnik na detergent | 829,00 |
| 521 | XUC061 | DECK - OVEN STACKING KIT | | Zestaw do piętrowania decktop + piec xebdc-01eu-d + xebc-* | 2093,00 |
| 522 | XUC062 | DECK 1 EU - PROVER STACKING KIT | | Zestaw do piętrowania lievoo + decktopxebpc-* + xebdc-01eu-*xebdc-01eu-d + xebdc-01eu-d | 2093,00 |
| 523 | XUC063 | 2 TRAYS DECKTOP STACKING KIT | | Zestaw do piętrowania do piętrowania decktop + decktop xebdc-02eu-d + xebdc-02eu-d | 2093,00 |
| 524 | XUC070 | MIND.Maps GAS FUMES DRAFT SWITCH KIT | | Przeñośnik spalin do pieców gazowych | 574,00 |
| 525 | XUC072 | TROLLEY OVENS FUMES D40 DRAFT SWITCH KIT | | Przeñośnik spalin do pieców gazowych | 1100,00 |
| 526 | XUC080 | 04EU STEAM BOOST KIT | N038950080 | Wzmacniacz zaparowania steam. boost do xebc-04eu-ep*m | 1084,00 |
| 527 | XUC081 | 06EU-FS STEAM BOOST KIT | | Wzmacniacz zaparowania steam. boost do xebc-06eu-ep*m | 1614,00 |
| 528 | XUC082 | 10EU-FS STEAM BOOST KIT | | Wzmacniacz zaparowania steam. boost do xebc-10eu-ep*m | 2073,00 |
| 529 | XUC086 | EVEREO CUBE GN1/2 LATERAL SUPPORTS KIT | | Przystosowanie prowadnic bocznych gn1 / 2 do evereo® | 632,00 |
| 530 | XUC090 | HYPER.SMOKER | | Urządzenie do wędzenia, piece elektryczne i gazowe wyprodukowane po 15/06/2016 | 894,00 |
| 531 | XUC112 | MM -M SAFETY DOUBLE DOOR OPENING KIT | | 2-stopniowe otwieranie drzwi | 135,00 |
| 532 | XUC113 | Two-stage safety door opening | | 2-stopniowe otwarcie drzwi | 135,00 |
| 533 | XUC128 | 220 V 3PH+PE CONNECTION KIT | | Zestaw do podłączenia elektrycznego, 220 v 3ph+pe | 112,00 |
| 534 | XUC129 | 220 V 1PH+N+PE CONNECTION KIT | | Zestaw do podłączenia elektrycznego, 220 v 1ph+n+pe | 112,00 |
| 535 | XUC135 | MULTI.DAY EVEREO HOT VACUUM | | Multi.day podstawa | 6446,00 |
| 536 | XUC136 | COVER BOX COMPRESSOR MULTI.DAY EVEREO | | Boczne osłony kompresora | 801,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 537 | XUC137 | MULTIDAY BAGS BOX – 1000 BAGS 200X300 | | 1000 certyfikowanych torebek próżniowych, 200x300mm | 1068,00 |
| 538 | XUC140 | FRAME WITH ACTIVATED CARBON FILTER HOOD | | Rama z filtrem z węgla aktywnego | 2202,00 |
| 539 | XUC141 | ACTIVATED CARBON FILTER KIT | | Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym | 917,00 |
| 540 | XUC144 | CABINET HOT VACUUM MULTI.DAY EVEREO | | Podstawa zamknięta z kompresorem | 6067,00 |
| 541 | XUC146 | HOT VACUUM MULTI.DAY EVEREO STAND | | Podstawa z półką | 3076,00 |
| 542 | XUC147 | 500 300x400 MULTIDAY BAGS BOX | | 500 certyfikowanych torebek próżniowych, 300x400mm | 1068,00 |
| 543 | XUC151 | 3 TRAY SUPPORT KIT 460x330 P100 04HS SP | | Prowadnice boczne, 3x 460x330 | 236,00 |
| 544 | XUC152 | LATERAL SUPPORTS 3 600X400 04EU BL SP | | Prowadnice boczne, 3x 600x400 | 1163,00 |
| 545 | XUC153 | LATERAL SUPPORTS 5 600X400 06EU BL SP | | Prowadnice boczne, 5x 600x400 | 582,00 |
| 546 | XUC154 | LATERAL SUPPORTS 8 600X400 10EU BL SP | | Prowadnice boczne, 8x 600x400 | 767,00 |
| 547 | XUC156 | BLSP AIR REDUCTION KIT | N038950156 | Reduktor przepływu powietrza, bakerlux shop.pro™ master, touch, led | 112,00 |
| 548 | XUC161 | BIG-L TROLLEY HANDLE KIT | | Uchwyt na rączkę wózka | 208,00 |
| 549 | XUC163 | 2011/16EU BIG-L TROLLEY RAMP KIT | | Rampa wjazdowa dla wózków | 2254,00 |
| 550 | XUC164 | 2021 BIG-L TROLLEY RAMP KIT | | Rampa wjazdowa dla wózków | 2823,00 |
| 551 | XUC165 | SPEED PRO LARGE SPATULA | 904165 | Szpatuła gładka, odporna termicznie, nieprzywierająca, aluminiowa, 365x300 mm | 447,00 |
| 552 | XUC166 | SPEED PRO SMALL SPATULA | 904166 | Szpatuła gładka, odporna termicznie, nieprzywierająca, aluminiowa, 165x300 mm | 383,00 |
| 553 | XUC167 | SPEED.PRO LARGE SLOTTED SPATULA | 904167 | Szpatuła do blachy ryflowanej 914360, 365x300 mm | 447,00 |
| 554 | XUC168 | SPEED.PRO SMALL SLOTTED SPATULA | 904168 | Szpatuła do blachy ryflowanej 914360, 165x300 mm | 383,00 |
| 555 | XUC169 | SPEED.PRO SIDE-BY-SIDE POSITIONING KIT | 904778 | Zestaw do łączenia w poziomie speed.pro/speed.pro | 447,00 |
| 556 | XUC176 | COMPACT 0523 WALL MOUNT KIT | | Zestaw do instalacji pieca na ścianie, piece compact, gn 2/3 | 1100,00 |
| 557 | XUC196 | SPEED MEDIUM FLAT SPATULA | | Łopatka z powłoką nieprzywierającą 295 x 300, speed-x™ | 423,00 |
| 558 | XUC197 | SPEED SMALL SPATULA WITH SIDES | | Łopatka w kształcie litery u, 165x300 mm, speed-x™ | 423,00 |
| 559 | XUC198 | SPEED-X SIDE-BY-SIDE POSITIONING KIT | | Zestaw do ustawienia pieców obok siebie, speed-x™ | 550,00 |
| 560 | XUC199 | SPEED-X FIRST INSTALLATION KIT | | Zestaw do pierwszej instalacji pieca, speed-x™ | 511,00 |
| 561 | XUC199-DR | SPEED-X -DR FIRST INSTALLATION KIT | 908002 | Zestaw podłączeniowy do jednego pieca cheftop-x™ digital.id™/bakertop-x™ digital.id™/speed-x™ | 499,00 |
| 562 | XUC212 | CHIMNEY D30 SILENCER KIT | | Tłumik kominowy | 550,00 |
| 563 | XUC214 | GRILL.HOLDER | | Chwytnak do blachy tg970 | 287,00 |
| 564 | XUC225 | Revolving caster with brake | | Zestaw kółek | 1250,00 |
| 565 | XUC230 | Side covers for high stand. | | Oslony boczne do wysokich podstaw. | 1280,00 |
| 566 | XUC236 | Doors for ultra high closed stand. | | Drzwi do szafki GN 1/1, podstawa wysoka | 1200,00 |
| 567 | XUC237 | Doors for high closed stand. | | Oslony boczne do bardzo wysokich podstaw otwartych. | 1300,00 |
| 568 | XUC239 | Doors for ultra high closed stand | | Drzwi do szafki GN 2/1 | 1300,00 |
| 569 | XV1093 | CHEFLUX HUMIDITY CONVECTION OVEN 20GN1/1 | | Piec konwekcyjno-parowy, cheflux big, 20 x gn 1/1, p 29.7 kw | 44653,00 |
| 570 | XV393 | CHEFLUX HUMIDITY CONVECTION OVEN 5 GN/1 | 900390 | Piec konwekcyjno-parowy cheflux 5 gn 1/1. p 7.1 kw | 11500,00 |
| 571 | XV4093 | CHEFLUX HUMIDITY CONVECTION OVEN 20GN2/1 | | Piec konwekcyjno-parowy, cheflux big, 20 x gn 2/1, p 46.7 kw | 61690,00 |
| 572 | XV513G | CHEFLUX GAS HUM-CONVECTION OVEN 7 GN/1 | | Piec konwekcyjno-parowy, gazowy, cheflux 7 gn 1/1, p 17.5+0.7 kw | 20010,00 |
| 573 | XV593 | CHEFLUX HUMIDITY CONVECTION OVEN 7 GN/1 | 900590 | Piec konwekcyjno-parowy cheflux 7 gn 1/1, p 10.5 kw | 15500,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|--|--------------|---|---------------------------|
| 574 | XV813G | CHEFLUX MANUAL GAS OVEN 12 GN1/1 | | Piec konwekcyjno-parowy, gazowy, cheflux 12 gn 1/1, p 20+1 kw | 27593,00 |
| 575 | XV893 | CHEFLUX HUMIDITY CONVECTION OVEN 12GN1/1 | 900890 | Piec konwekcyjno-parowy cheflux 12 gn 1/1, p 15.8 kw | 22400,00 |
| 576 | XWAEC-08EF | EU-FS NEUTRAL CABINET | | Szafka neutralna, 8x 600x400 mm, 860 x 860 x 720 mm | 4550,00 |
| 577 | XWALC-07EF-H | 600x400-FULL SIZE STAND LATERAL SUPPORT | | Prowadnice boczne na 7 blach 600 x 400 mm | 624,00 |
| 578 | XWARC-00EF-F | 600x400 / FS COUNTERTOP FLOOR STAND | | Podstawa do ustawienia pieców na podłodze, 842 x 713 x 113 mm | 1627,00 |
| 579 | XWARC-00EF-L | 600x400 / FS COUNTERTOP LOW STAND | | Podstawa niska, 842 x 713 x 305 mm | 1917,00 |
| 580 | XWARC-00EF-L-PO | 600x400 MM POLLO COUNTERTOP LOW STAND | | Smart.drain podstawa niska, 852 x 713 x 305 mm | 1622,00 |
| 581 | XWARC-00EF-M | 600x400-FULL SIZE MEDIUM STAND | N038950267 | Podstawa średnia, 842 x 713 x 462 mm | 2065,00 |
| 582 | XWARC-07EF-H | MM 600x400 FULL SIZE HIGH STAND+LAT.SUPP | | Podstawa wysoka, 7x 600x400 mm, 842 x 713 x 752 mm | 3244,00 |
| 583 | XWARC-07EF-UH | MM 600x400 FULL SIZE ULTRA HIGH STAND | | Podstawa bardzo wysoka, 7x 600x400 mm, 842 x 804 x 888 mm | 3497,00 |
| 584 | XWBBC-10EU | 10 600x400 BASKET | | Kosz na blachy, 10x 600 x 400 mm | 4171,00 |
| 585 | XWBYC-00EF-L-PO | 600X400 LOW FAT TANK HOLDER TROLLEY | | Wózek z pojemnikami do zbierania tłuszczu dla double stack | 3876,00 |
| 586 | XWBYC-00EU | TROLLEY FOR 600x400 BASKET | | Wózek na kosze do blach, 695x786x961 | 4887,00 |
| 587 | XWBYC-12EU | 6+6 BASKET TROLLEY WITHOUT DOORS | | Mobilna szafka bez drzwi, 12x 600 400 mm, 765x539x1959 mm | 13902,00 |
| 588 | XWBYC-12EU-D | 6+6 BASKET TROLLEY WITH DOORS | | Mobilna szafka, drzwi, 12x 600 400 mm, 765x539x1959 mm | 17019,00 |
| 589 | XWBYC-14EU | 10+4 BASKET TROLLEY WITHOUT DOORS | | Mobilna szafka bez drzwi, 14x 600 400 mm, 765x539x1919 mm | 13902,00 |
| 590 | XWBYC-14EU-D | 10+4 BASKET TROLLEY WITH DOORS | | Mobilna szafka, drzwi, 14x 600 400 mm, 765x539x1971 mm | 17019,00 |
| 591 | XWBYC-CKEU | Mind.Maps 600x400 TROLLEY COUPLING KIT | | Zestaw do połączenia wózek-szafka | 534,00 |
| 592 | XWBYC-CREU | MM 600x400 TROLLEY-STAND COUPLING KIT | | Zestaw do połączenia wózek-podstawa | 1084,00 |
| 593 | XWCLC-0613-H | GN1/1 COMPACT LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne na 6 blach gn 1/1, piece compact | 573,00 |
| 594 | XWCLC-0623-H | GN2/3 COMPACT LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne na 6 blach gn 2/3 | 573,00 |
| 595 | XWCRC-0013-F | EVEREO GN 1/3 COMPACT FLOOR STAND | 9013910 | Podstawa do evereo 900, piece compact, speed-x™, h 113 mm | 1391,00 |
| 596 | XWCRC-0013-L | GN 1/1 COMPACT LOW OPEN STAND | | Podstawa niska, 530 x 696 x 370 mm, piece compact, gn 1/1 | 1627,00 |
| 597 | XWCRC-0023-L | GN 2/3 LOW OPEN STAND | | Podstawa niska, 530 x 496 x 370 mm, piece compact, gn 2/3 | 1584,00 |
| 598 | XWCRC-0613-H | MM GN1/3 COMPACT HIGH STAND+LAT SUPPORTS | | Podstawa wysoka, 518 x 779 x 744 mm, piece compact, gn 1/1 | 2865,00 |
| 599 | XWCRC-0613-UH | Ultra high stand 6xGN 1/1 | | Tłumik kominowy | 3228,00 |
| 600 | XWCRC-0623-H | MM GN2/3 COMPACT HIGH STAND+LAT SUPPORTS | | Podstawa wysoka, 518 x 585 x 744 mm, piece compact, gn 2/3 | 2865,00 |
| 601 | XWDEA-0611-H | High neutral cabinet | | Szafka zamknięta, 6xGN 1/1 | 6800,00 |
| 602 | XWDEA-0621-H | High neutral cabinet | | Szafka zamknięta, 6xGN 2/1 lub 12x GN 1/1 | 7700,00 |
| 603 | XWDEA-1011-U | Ultra high neutral cabinet | | Szafka zamknięta, 10xGN 1/1 | 6900,00 |
| 604 | XWDEA-1021-U | Ultra high neutral cabinet | | Szafka zamknięta, 10xGN 2/1 lub 20x GN 1/1 | 8100,00 |
| 605 | XWDMA-0611-H | High closed stand | | Szafka otwarta, zabudowana, 6x GN 1/1 | 5500,00 |
| 606 | XWDMA-0621-H | High closed stand | | Szafka otwarta, zabudowana, 6xGN 2/1 lub 12x GN 1/1 | 6500,00 |
| 607 | XWDMA-1011-U | Ultra high closed stand | | Szafka otwarta, zabudowana, 10x GN 1/1 | 5700,00 |
| 608 | XWDMA-1021-U | Ultra high closed stand | | Szafka otwarta, zabudowana, 10xGN 2/1 lub 20x GN 1/1 | 7050,00 |
| 609 | XWDRA-0011-L | Low stand | | Podstawa niska, h 250 mm, piece GN 1/1 | 2100,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|--|--------------|--|---------------------------|
| 610 | XWDRA-0021-F | Floor positioning stand | | Stelaż do pieca GN 2/1 | 1520,00 |
| 611 | XWDRA-0611-H | High stand | | Podstawa otwarta, 6xGN 1/1 | 4400,00 |
| 612 | XWDRA-0611-H | High stand | | Podstawa otwarta do pieców cheftop-x™ digital.id™, gn 1/1, h 682 mm | 4382,00 |
| 613 | XWDRA-1011-U | Ultra high stand | 900111 | Podstawa otwarta do pieców cheftop-x™ digital.id™, gn 1/1, h 836 mm | 4592,00 |
| 614 | XWDRA-1021-U | Ultra high stand | 900121 | Podstawa otwarta do pieców cheftop-x™ digital.id™, gn 2/1, h 836 mm | 5603,00 |
| 615 | XWEQT-00HS-E | CUBE+CUBE/CUBE+BLSP 460X330 STACKING KIT | 904777 | Zestaw do piętrowania speed.pro/evereo cube | 471,00 |
| 616 | XWERC-0011-F | EVEREO GN 1/1 FLOOR STAND | | Podstawa do ustawienia pieców na podłodze, 744 x 491 x 178 mm | 1306,00 |
| 617 | XWKHT-BCHS | 460X330 BL SHOP.PRO BUILT IN HOOD | | Okap do zabudowy z filtrem z węglem aktywnym, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 460x330 | 2360,00 |
| 618 | XWKQT-00EF-E | 600x400 BAKERLUX SHOP. PRO STACKING KIT | 908810 | Zestaw do piętrowania pieców bakerlux shop.pro 600x400 | 1350,00 |
| 619 | XWKQT-00HS-E | BAKERLUX SHOP.PRO 460X330 STACKING KIT | 908830 | Zestaw do piętrowania pieców bakerlux shop.pro 460x330 | 1200,00 |
| 620 | XWKQT-04EF-E | ROSSELLA BAKERLUX SHOP. PRO STACKING KIT | 908820 | Zestaw do piętrowania pieców postawionych na piecu bakerlux shop.pro | 1236,00 |
| 621 | XWKRT-00EF-F | BAKERLUX SHOP.PRO EU-FS FLOOR STAND | | Podstawa do ustawienia pieców na podłodze, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 794 x 688 x 150 mm | 978,00 |
| 622 | XWKRT-00EF-L | 600X400-FULL SIZE BAKERLUX SP LOW STAND | | Podstawa niska, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 794 x 688 x 355 mm | 1791,00 |
| 623 | XWKRT-00HS-F | 460X330 BAKERLUX SHOP. PRO EU FLOOR STAND | | Podstawa do ustawienia pieców na podłodze, bakerlux shop.pro™ master, touch, led, 594 x 646 x 150 mm | 851,00 |
| 624 | XWKRT-00HS-L | 460X330 BAKERLUX SHOP. PRO LOW STAND | | Podstawa niska, 594 x 546 x 355 mm | 1525,00 |
| 625 | XWKRT-06HS-M | 460X330 BL SHOP.PRO EU MEDIUM STAND | 904774 | Podstawa do speed.pro 904775, h 559 mm | 2044,00 |
| 626 | XWKRT-08HS-H | 460X330 BAKERLUX SHOP. PRO HIGH STAND | 904773 | Podstawa do speed.pro 904775, h 738 mm | 2149,00 |
| 627 | XWLRA-10EF-U | Ultra high stand | 900164 | Podstawa otwarta do pieców bakertop-x™ digital.id™, 10x(600x400), h 836 mm | 4719,00 |
| 628 | XWPRA-0823-H | SPEED-X HIGH STAND | | Podstawa wysoka, 544 x 643 x 775 mm, speed-x™ | 3328,00 |
| 629 | XWSEW-02HS | Top cabinet without doors | | Górna szafka bez drzwi na blachy | 1770,00 |
| 630 | XWSQW-00HS-E | MWSP 46X33 STACKING KIT | 904776 | Zestaw do piętrowania, 2 poziomy, speed.pro/evereo/shop.pro | 973,00 |
| 631 | XWVBC-0611 | MIND.Maps 6 GN1/1 BASKET | 9000611 | Kosz wjazdowy, 6xgn1/1 | 3708,00 |
| 632 | XWVBC-0621 | 6 GN 2/1 BASKET | | Kosz na blachy, 6 gn 2/1 | 3876,00 |
| 633 | XWVBC-0911 | 9 GN 1/1 BASKET | | Kosz na blachy, 9 gn 1/1 | 3834,00 |
| 634 | XWVBC-1021 | 10 GN 2/1 BASKET | | Kosz na blachy, 10 gn 2/1 | 4550,00 |
| 635 | XWVEC-0811 | CHEFTOP 8 GN1/1 NEUTRAL CABINET | | Szafka neutralna, 750 x 676 x 720 mm, gn 1/1 | 4382,00 |
| 636 | XWVEC-0821 | GN 2/1 NEUTRAL CABINET | | Szafka neutralna, 860 x 1038 x 720 mm, gn 2/1 | 5856,00 |
| 637 | XWVLC-0711-H | GN 1/1 LATERAL SUPPORTS KIT | | Prowadnice boczne na 7 blach, gn 1/1 | 573,00 |
| 638 | XWVLC-0721-H | MIND.Maps GN 2/1 HIGH STAND LAT. SUPPORT | | Prowadnice boczne do podstawy, 7 gn 2/1 | 851,00 |
| 639 | XWVRC-0011-F | MIND MAPS GN 1/1 FLOOR STAND | | Podstawa do ustawienia pieców na podłodze, 732 x 546 x 113 mm, gn 1/1 | 1391,00 |
| 640 | XWVRC-0011-L | GN 1/1 LOW STAND | | Podstawa niska, 732 x 546 x 305 mm, gn 1/1 | 1627,00 |
| 641 | XWVRC-0011-L-PO | GN 11 MM POLLO COUNTERTOP LOW STAND | | Smart.drain podstawa niska, 732 x 546 x 305 mm, gn 1/1 | 1749,00 |
| 642 | XWVRC-0011-M | MIND.MAPS GN 1/1 MEDIUM STAND | | Podstawa średnia, 732 x 546 x 462 mm, gn 1/1 | 1791,00 |
| 643 | XWVRC-0021-F | MIND.MAPS GN 2/1 FLOOR STAND | N000001242 | Podstawa do pieca mind maps gn 2/1 | 1749,00 |
| 644 | XWVRC-0021-L | LOW OPEN STAND | | Podstawa niska, 842 x 891 x 305 mm | 2044,00 |
| 645 | XWVRC-0711-H | MIND MAPS GN 1/1 HIGH STAND+LAT SUPPORTS | | Podstawa wysoka, 732 x 546 x 752 mm, gn 1/1 | 2865,00 |

| Lp. | Kod producenta | Nazwa Producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-----------------|---|--------------|--|---------------------------|
| 646 | XWVRC-0711-UH | MM GN 1/1 ULTRA HIGH STAND+LAT SUPPORTS | | Podstawa bardzo wysoka, 732 x 641 x 888 mm, gn 1/1 | 3202,00 |
| 647 | XWVRC-0721-H | MM GN 2/1 HIGH STAND+LATERAL SUPPORTS | | Podstawa wysoka, 842 x 891 x 752 mm, gn 2/1 | 4002,00 |
| 648 | XWVYC-0011 | TROLLEY FOR GN 1/1 BASKET | 9000011 | Podstawa jezdna do kosza, gn 1/1 | 4382,00 |
| 649 | XWVYC-0011-L-PO | GN 11 FAT TANK HOLDER TROLLEY | | Smart.drain wózek, 629 x 708 x 106 mm, gn 1/1 | 2823,00 |
| 650 | XWVYC-0021 | TROLLEY FOR GN 2/1 BASKET | | Wózek na kosze do blach | 5350,00 |
| 651 | XWVYC-CK11 | TROLLEY COUPLING KIT FOR BASKET GN 1/1 | | Zestaw do połączenia wózek-szafka, gn 1/1 | 542,00 |
| 652 | XWVYC-CK21 | MIND.MAPS GN2/1 TROLLEY COUPLING KIT | | Zestaw do połączenia wózek-szafka, gn 2/1 | 542,00 |
| 653 | XWVYC-CR11 | MM GN1/1 TROLLEY-STAND COUPLING KIT | | Zestaw do połączenia wózek-podstawa, gn 1/1 | 973,00 |
| 654 | XWVYC-CR21 | MM GN2/1 TROLLEY-STAND COUPLING KIT | | Zestaw do połączenia wózek-podstawa, gn 2/1 | 1236,00 |



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



www.stalgast.com
E-mail:
stalgast**@stalga**st**.com**

20241014

