

Cennik

Piece do pizzy • Miksery spiralne
Wałkowarki do ciast



Obowiązuje od 08.04.2024.

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

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
1	BASIC 4	782001	Piec do pizzy Basic 4, 4x pizza Ø 35 cm, P 4.8 kW, 400 V	3840
2	BASIC 44	782002	Piec do pizzy Basic 44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 35 cm, P 9.6 kW, U 400 V	5685
3	E4	781501	Piec do pizzy E4, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5185
4	E44	781502	Piec do pizzy E44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	9875
5	E6/60	781521	Piec do pizzy E6/60, 6x pizza Ø 30 cm, P 6.4 kW, U 230-400 V	7265
6	E66/60	781522	Piec do pizzy E66/60, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	12900
7	E66	781512	Piec do pizzy E66, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	10800
8	E9	781531	Piec do pizzy E9, 9x pizza Ø 30 cm, P 9.6 kW, U 230-400 V	9705
9	E99	781532	Piec do pizzy E99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 30 cm, P 19.2 kW, U 230-400 V	15700
10	E-START 4	781301	Piec do pizzy E-Start, 4x pizza Ø 33 cm, P 4.2 kW, U 400 V	4360
11	E-START 4+4	781302	Piec do pizzy E-Start 4+4, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 8.4 kW, U 400 V	6365
12	E-START 6+6	781312	Piec do pizzy E-Start 6+6, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 14.4 kW, U 400 V	7580
13	F108/6	781701	Piec do pizzy F108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9308
14	F108/66	781702	Piec do pizzy F108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	14830
15	F108/99	781712	Piec do pizzy F108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	19000
16	F72/4	781601	Piec do pizzy F72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	6415
17	F72/44	781602	Piec do pizzy F72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	10100
18	F72/66	781612	Piec do pizzy F72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	13551
19	FR 108/6	781901	Piec do pizzy FR108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10710
20	FR 108/66	781902	Piec do pizzy FR108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	19120
21	FR 108/99	781912	Piec do pizzy FR108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, 230-400 V	23580
22	FR 72/4	781801	Piec do pizzy FR72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	7865
23	FR 72/44	781802	Piec do pizzy FR72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	13400
24	FR 72/66	781812	Piec do pizzy FR72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	16420
25	G3S	785300	Rożno gazowe G3S, 3 wkłady, P 18 kW	9935
26	G4	781040	Piec do pizzy gazowy G4, 4x pizza Ø 30 cm, P 13.9 kW	11310
27	G4/72	781045	Piec do pizzy gazowy G4/72, 4x pizza Ø 36 cm, P 17 kW, U 230-400 V	14200
28	L10	786102	Mikser spiralny L10, v 10 l, 8 kg ciasta, P 0.37 KW, U 230 V	4355
29	L22	786202	Mikser spiralny L22, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	5480
30	L33	786302	Mikser spiralny L33, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	6285
31	LR22	786400	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	7510
32	LR22 2V	786402	Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	8950
33	LR33	786500	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9135
34	LR33 2V	786502	Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10540
35	MICRO 2V	782120	Piec do pizzy Micro 2 V, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, U 230-400 V	4985
36	MICRO V	782100	Piec do pizzy Micro V, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2730
37	S32	786931	Wałkowarka do ciasta S32, L 300 mm, P 0.37 kW, 230 V	4770
38	X 4/30		Piec do pizzy X4/30, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V	5198
39	X 4/36	781421	Piec do pizzy X4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	4830
40	X 44/30		Piec do pizzy X44/30, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V	7799
41	X 44/36	781422	Piec do pizzy X44/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	8050
42	X 66/30		Piec do pizzy X66/30, 2-komorowy, 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V	9439
43	X 66/36	781432	Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	9590
44	CAMINO ANTIVENTO (250MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 250 mm	1779
45	G9/108		Piec do pizzy gazowy G9/108, 9x36 cm, P 30 kW	25694
46	L53 2V		Mikser spiralny IM53, 2 prędkości, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400V	12665

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
47	RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø250 mm		Zestaw do piętrzenia pieców gazowych GGF, Ø 250 mm	1703
48	CAPPE ASPIRANTI E 4 - E 44	N000001202	Okap wyciągowy do pieca do pizzy E4, E44	2848
49	CAPPE E 6/60 - E 66/60	N000001227	Okap do pieca do pizzy E6, E66	713
50	EASY 500 SM		Wałkowarka do ciasta Easy 500 SM, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-28 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	14226
51	CAPPE F108/6 - F108/66	N000001197	Okap do pieca F108/6, F108/66	807
52	G6/108		Piec do pizzy gazowy GG6/108, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 KW	22252
53	L53		Mikser spiralny L53, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	11183
54	KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE	N000001488	Silnik do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF, 3 prędkości	2064
55	KIT ROUTE PER SOSTEGNO/CELLA	N000001470	Kółka do podstawy/szafki do pieca do pizzy GGF	785
56	SP E66/60		Podstawa do pieca do pizzy E66/60	1284
57	SP ESTART 4-44		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 4, E-Start 4+4	1173
58	SP ESTART 6-66		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6, E-Start 6+6	1269
59	SP G9/108		Podstawa do pieca do pizzy G9/108, 1455x1300x850 mm	1967
60	T 33	N000001085	Piec T33, 2-komorowy, komora 1260x700x180 mm, P 20 kW, U 230-400 V	14937
61	X 6/36		Piec do pizzy X6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	7189
62	SP BASIC 4-44		Podstawa do pieca Basic 4, Basic 44	1129
63	CAMINO ANTIVENTO (150MM)		Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 150 mm	1563
64	CAMINO ANTIVENTO (200MM)	N000001233	Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 200 mm	1644
65	CAPPASPIRANTE DE LUXE 1/2		Okap wyciągowy narożny do pieca do pizzy De Luxe 1, De Luxe 2, 3 prędkości	5123
66	CARRELLO PER SPIEDO G2S - G3S		Wózek do rożna G3S, G2S	2619
67	CARRELLO PER SPIEDO G4S		Wózek do rożna G4S	2619
68	CARRELLO TR 500 SM		Podstawa, wózek do wałkowarki do ciasta TR 500 SM	4020
69	CE12		Szafka do pieca do pizzy E12	3447
70	CE12+12		Szafka do pieca do pizzy E12+12	3447
71	CE4		Szafka do pieca do pizzy E4	2513
72	CE44		Szafka do pieca do pizzy E44	2513
73	CE6		Szafka do pieca do pizzy E6	2762
74	CE6/60		Szafka do pieca do pizzy E6/60	2762
75	CE66		Szafka do pieca do pizzy E66	2762
76	CE66/60		Szafka do pieca do pizzy E66/60	2762
77	CE9		Szafka do pieca do pizzy E9	3128
78	CE99		Szafka do pieca do pizzy E99	3128
79	CELLA PER MINI		Szafka do pieca do pizzy Mini	2513
80	CESTA GIRARROSTO 3,5 mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 3.5 mm	1063
81	CESTA GIRARROSTO 5 mm		Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 5 mm	1063
82	CF108/6		Szafka do pieca do pizzy F108/6	3307
83	CF108/66		Szafka do pieca do pizzy F108/66	3307
84	CF108/9		Szafka do pieca do pizzy F108/9	3702
85	CF108/99		Szafka do pieca do pizzy F108/99	3702
86	CF72/4		Szafka do pieca do pizzy F72/4	2762
87	CF72/44		Szafka do pieca do pizzy F72/44	2762
88	CF72/6		Szafka do pieca do pizzy F72/6	3136
89	CF72/66		Szafka do pieca do pizzy F72/66	3136
90	CG4		Szafka do pieca do pizzy G4	2582
91	CG4/72		Szafka do pieca do pizzy G4/72	2921
92	CG6		Szafka do pieca do pizzy G6	2948

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
93	CG6/108		Szafka do pieca do pizzy G6/108	3359
94	CG6/72		Szafka do pieca do pizzy G6/72	3359
95	CG9		Szafka do pieca do pizzy G9	3391
96	CG9/108		Szafka do pieca do pizzy G9/108	3870
97	CT2		Szafka do pieca T2	3140
98	CT22		Szafka do pieca T22	3140
99	CT3		Szafka do pieca T3	3702
100	CT33		Szafka do pieca T33	3702
101	CX4/30		Szafka do pieca do pizzy X4/30	2505
102	CX4/36		Szafka do pieca do pizzy X4/36	2762
103	CX44/30		Szafka do pieca do pizzy X44/30	2505
104	CX44/36		Szafka do pieca do pizzy X44/36	2762
105	CX6/30		Szafka do pieca do pizzy X6/30	2762
106	CX6/36		Szafka do pieca do pizzy X6/36	3132
107	CX66/30		Szafka do pieca do pizzy X66/30	2762
108	CX66/36		Szafka do pieca do pizzy CX66/36	3132
109	DELUXE 1		Piec do pizzy De Luxe 1, narożny, 7x pizza Ø 36 cm, P 11.8 kW, U 230-400 V	20861
110	DELUXE 2		Piec do pizzy De Luxe 2, narożny, 2-komorowy, 7x pizza Ø 36 cm, P 23.6 kW, U 230-400 V	39322
111	E12		Piec do pizzy E12, 12x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V	12682
112	E12+12		Piec do pizzy E12+12, 2-komorowy, 12x pizza Ø 30 cm, P 25.6 kW, U 230-400 V	22545
113	CAPPE E 12 - E 12+12		Okap do pieca do pizzy E12, E12+12	894
114	CAPPE ASPIRANTI E 12 - E 12+12		Okap wyciągowy do pieca do pizzy E12, E12+12, bez wentylatora	3995
115	CAPPE E 4 - E 44		Okap do pieca do pizzy E4, E44	629
116	CAPPE E 6 - E 66		Okap do pieca do pizzy E6/60, E66/60	662
117	CAPPE ASPIRANTI E 6/60 - E 66/60		Okap wyciągowy do pieca do pizzy E6/60, E6/66, bez wentylatora	3420
118	E6		Piec do pizzy E6, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 kW, U 230-400 V	6913
119	CAPPE ASPIRANTI E 6 - E 66		Okap wyciągowy do pieca do pizzy E6, E66, bez wentylatora	3128
120	CAPPE E 9 - E 99		Okap do pieca do pizzy E9, E99	795
121	CAPPE ASPIRANTI E 9 - E 99		Okap wyciągowy do pieca do pizzy E9, E99, bez wentylatora	3702
122	EASY 400 M	N000001236	Wałkowarka do ciasta Easy 400M, napęd ręczny, wałek L 400 mm, regulacja 0.1-28 mm	7971
123	EASY 500 - 1000		Wałkowarka do ciasta EASY 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	27394
124	EASY 500 - 800	N000001235	Wałkowarka do ciasta EASY 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	27394
125	EASY 600 - 1000		Wałkowarka do ciasta EASY 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	31611
126	EASY 600 - 1300	N000001288	Wałkowarka do ciasta EASY 600-1300, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	31611
127	EASY 600 - 1500		Wałkowarka do ciasta EASY 600-1500, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V	32295
128	EASY B 500 - 1000		Wałkowarka do ciasta EASY B 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26320
129	EASY B 500 - 800		Wałkowarka do ciasta EASY B 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26320
130	E-START 6		Piec do pizzy E-Start 6, 6x pizza Ø 33 cm, P 7.2 kW, U 230 V	6163
131	E-START 9		Piec do pizzy E-Start 9, 9x33 cm, P 12 kW, U 400 V	9401
132	E-START 9+9		Piec do pizzy E-Start 9+9, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 24 kW, U 400 V	14929
133	CAPPE ASPIRANTI F108/6 - F108/66		Okap wyciągowy do pieca do pizzy F108/6, F108/66, bez wentylatora	3702
134	CAPPE F108/9 - F108/99		Okap do pieca F108/9, F108/99	857

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
135	CAPPE ASPIRANTI F108/9 - F108/99		Okap wyciągowy do pieca do pizzy F108/9, F108/99, bez wentylatora	3981
136	F108/9		Piec do pizzy F108-9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	11694
137	CAPPE F72/4 - F72/44		Okap do pieca do pizzy F72/4, F72/44	629
138	CAPPE ASPIRANTI F72/4 - F72/44	N418000001	Okap wyciągowy do pieca do pizzy F72/4, F72/44, bez wentylatora	3132
139	CAPPE F72/6 - F72/66		Okap do pieca do pizzy F72/6, F72/66	758
140	CAPPE ASPIRANTI F72/6 - F72/66		Okap wyciągowy do pieca do pizzy F72/6, F72/66, bez wentylatora	3420
141	F72/6		Piec do pizzy F72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	8314
142	FR 108/9		Piec do pizzy FR108/9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	14796
143	FR 72/6		Piec do pizzy FR72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10429
144	G2S		Rożno gazowe G2S, 2 wkłady, P 12 kW	9756
145	G4S		Rożno gazowe G4S, 4 wkłady, P 24 kW	13507
146	G6		Piec do pizzy gazowy G6, 6x pizza Ø 30 cm, P 18 kW	17944
147	G6/72		Piec do pizzy gazowy G6/72, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 kW	20096
148	G6S		Rożno gazowe G6S, 6 wkładów, P 36 kW	18011
149	G8S		Rożno gazowe G8S, 8 wkładów, P 48 kW	21008
150	G9		Piec do pizzy gazowy G9, 9x pizza Ø 30 cm, P 24.5 kW	21101
151	GP 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GP 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26640
152	GP 500 - 800		Wałkowarka do ciasta GP 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	26640
153	GP 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GP 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, 230-400 V	27613
154	GP 600 -1200	786961	Wałkowarka do ciasta GP 600-1200, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	23000
155	GP-B 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GPB 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	24524
156	GP-B 500 - 800	786958	Wałkowarka do ciasta GPB 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	20240
157	GP-B 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GPB 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	25410
158	GP-B 600 -1200		Wałkowarka do ciasta GPB 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0,1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V	25410
159	GP-BC 500 -1000		Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	23910
160	GP-BC 500 - 800		Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	23910
161	GP-BC 600 -1000		Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	25070
162	GP-BC 600 -1200		Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V	25070
163	GUIDA PORTATEGLIE		Prowadnice do szafki do pieca	1217
164	GUIDA PORTATEGLIE H.53		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 7 blach 400x600 mm, H 520 mm	1217
165	GUIDA PORTATEGLIE H.67		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 9 blach 400x600 mm, H 670 mm	1217
166	GUIDA PORTATEGLIE H.83		Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 11 blach 400x600 mm, H 830 mm	1217
167	RISCALDATORE PER CELLA		Grzałka do szafki do pieca do pizzy GGF	1105
168	L22 2V		Mikser spiralny L22, 2 prędkości, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V	8077
169	L33 2V		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	9781
170	L42		Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	10227
171	L42 2V		Mikser spiralny L42, 2 prędkości, v 45 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	11709
172	LR42		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	12075

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
173	LR42 2V		Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V	13334
174	KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPP A ASPIRANTE		Filtr węglowy do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF	997
175	KIT RUOTE PER SOSTEGNO MICRO 22		Kółka do podstawy pieca do pizzy Micro 22	785
176	MICRO		Piec do pizzy Micro, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	2833
177	MICRO2		Piec do pizzy Micro 2, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, 230-400 V	5354
178	MICRO 2 500		Piec do pizzy Micro 2 500, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	6342
179	MICRO 2 500 TR		Piec do pizzy Micro 2 500 TR, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V	6768
180	MICRO 500		Piec do pizzy Micro 500, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3529
181	MICRO 500 TR		Piec do pizzy Micro 500 TM, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V	3735
182	MICRO H18		Piec do pizzy Micro h. 18, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	3461
183	MICRO H22		Piec do pizzy Micro h. 22, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V	4371
184	MINI 3T A/R		Piec do pizzy Mini 3T, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 kW, 230-400 V	5499
185	PEDALE	786901	Pedał, włącznik nożny do wałkowarki do ciasta GGF	650
186	CE-START 4-44		Garownik do pieca E-Start 4, E-start 4+4,	2634
187	CE-START 6-66		Garownik do pieca E-Start 6, E-Start 66	2890
188	CE-START 9-99		Garownik do pieca E-Start 9, E-Start 9+9	3321
189	RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø150 mm		Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 150 mm	1356
190	RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø200 mm	N000001234	Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 200 mm	1356
191	S42		Wałkowarka do ciasta S42, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	6272
192	S42MR		Wałkowarka do ciasta, pojedynczy wałek, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	4418
193	S42RP	786942	Wałkowarka do ciasta S42, bez zgarniacza, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	5400
194	SOSTEGNO PER MICRO 2		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2	1149
195	SOSTEGNO PER MICRO 2 500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 2 500	1284
196	SOSTEGNO PER MICRO 500		Podstawa do pieca do pizzy Micro 500	1284
197	SOSTEGNO PER MICRO - MICRO H18 - MICRO H22		Podstawa do pieca do pizzy Micro, Micro H18, Micro H22	1149
198	SOSTEGNO PER MINI		Podstawa do pieca do pizzy Mini	1121
199	SP F72/6		Podstawa do pieca do pizzy F72/6	1392
200	SP E 12+12		Podstawa do pieca do pizzy E12+12	1815
201	SP E 12		Podstawa do pieca do pizzy E12	1815
202	SP E4		Podstawa do pieca do pizzy E4	1121
203	SP E44		Podstawa do pieca do pizzy E44	1121
204	SP E6		Podstawa pieca E6	1228
205	SP E6/60		Podstawa do pieca do pizzy E6/60	1284
206	SP E66		Podstawa pieca E66	1228
207	SP E9		Podstawa do pieca do pizzy E9	1395
208	SP E99		Podstawa do pieca do pizzy E99	1395
209	SP E-START 9-99		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 9, E-Start 9+9	1439
210	SP F108/6		Podstawa do pieca do pizzy F108/6	1485
211	SP F108/66	N000001469	Podstawa do pieca do pizzy F108/66	1485
212	SP F108/9		Podstawa do pieca do pizzy F108/9	1967
213	SP F108/99		Podstawa do pieca do pizzy F108/99	1967
214	SP F72/4		Podstawa do pieca do pizzy F72/4	1169
215	SP F72/44		Podstawa do pieca do pizzy F72/44	1169
216	SP F72/66		Podstawa do pieca do pizzy F 72/66	1392

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
217	SP G4		Podstawa do pieca do pizzy G4	1117
218	SP G4/72		Podstawa do pieca do pizzy G4/72	1242
219	SP G6		Podstawa do pieca do pizzy G6	1325
220	SP G6/108		Podstawa do pieca do pizzy G6/108	1560
221	SP G6/72		Podstawa do pieca do pizzy G6/72	1388
222	SP G9		Podstawa do pieca do pizzy G9	1549
223	SP T 2		Podstawa do pieca T2	1395
224	SP T 22		Podstawa do pieca T22	1395
225	SP T 3		Podstawa do pieca do pizzy T3	1743
226	SP T 33		Podstawa do pieca do pizzy T33	1743
227	SP X 4/30		Podstawa do pieca do pizzy X4/30	1117
228	SP X 4/36		Podstawa do pieca do pizzy X4/36	1169
229	SP X 44/30		Podstawa do pieca do pizzy X44/30	1117
230	SP X 44/36		Podstawa do pieca do pizzy X44/36	1169
231	SP X 6/30		Podstawa do pieca do pizzy X6/30	1225
232	SP X 6/36		Podstawa do pieca do pizzy X6/36	1392
233	SP X 66/30		Podstawa do pieca do pizzy X66/30	1225
234	SP X 66/36		Podstawa do pieca do pizzy X66/36	1392
235	SP-N 120		Mikser spiralny SP 130, V 195 l, 130 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 5.2-3/0.56 kW, U 230-400 V	57122
236	SP-N 60		Mikser spiralny SP 60, v 100 l, 60 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 1.5-3/0.35 kW, 230-400 V	47606
237	SP-N 80		Mikser spiralny SP 80, v 135 l, 80 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 4-1/0.37 kW, U 230-400 V	53965
238	STCE - STRUTTURA TC600		Podstawa noży do modułu tnącego TC600	2945
239	SUPPLEMENTO COPRI TAPPETI INFERIORI		Dolne osłony pasów wałkowarki do ciasta GP 500, GP 600	1105
240	T 2		Piec T2, komora 840x700x180 mm, P 6.4 kW, U 230-400 V	6483
241	T 22		Piec T22, 2-komorowy, komora 840x700x180 mm, P 12.8 kW, U 230-400 V	10569
242	T 3		Piec T3, komora 1260x700x180 mm, P 10 kW, U 230-400 V	8459
243	CAPPE ASPIRANTI T 2 - T 22		Okap wyciągowy do pieca do pizzy T2, T22, bez wentylatora	3420
244	CAPPE T 2 - T 22		Okap do pieca do pizzy T2, T22	746
245	CAPPE ASPIRANTI T 3 - T 33		Okap wyciągowy do pieca T3, T33, bez wentylatora	3847
246	CAPPE T 3 - T 33		Okap do pieca do pizzy T3, T33	857
247	TC500 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT		Moduł tnący TC500GP do wałkowarki do ciasta GP 500-800, Easy 500-1000	10297
248	TC600 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT		Moduł tnący TC600GP do wałkowarki do ciasta GP 600-1000, GP 600-1200	11256
249	TCE 600 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT		Moduł tnący TEC600 do wałkowarki do ciasta Easy 600-1300, Easy 600-1500	14125
250	CAPPE ASPIRANTI X 4/30 - X 44/30		Okap wyciągowy do pieca do pizzy X4/36, X44/30, bez wentylatora	2848
251	CAPPE X 4/30 - X 44/30		Okap do pieca do pizzy X4/30, X44/30	629
252	CAPPE ASPIRANTI X 4/36 - X 44/36	N000001473	Okap wyciągowy do pieca do pizzy X4/36, X44/36, bez wentylatora	3132
253	CAPPE X 4/36 - X 44/36		Okap do pieca do pizzy X4/36, X44/36	629
254	X 6/30		Piec do pizzy X6/30, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 KW, U 230-400 V	6207
255	CAPPE X 6/30 - X 66/30		Okap do pieca do pizzy X6/30, X66/30	646
256	CAPPE ASPIRANTI X 6/30 - X 66/30		Okap wyciągowy do pieca do pizzy X6/30, X66/30, bez wentylatora	3132
257	CAPPE X 6/36 - X 66/36		Okap do pieca do pizzy X6/36, X66/36	758
258	CAPPE ASPIRANTI X 6/36 - X 66/36		Okap wyciągowy do pieca do pizzy X6/36, X66/36, bez wentylatora	3420
259	S30N/A		Wałkowarka do ciasta S30N/A, wałek L 140/300 mm, P 0.37 kW, 230 V	7283
260	S40N/A		Wałkowarka do ciasta S40N/A, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, 230 V	7769
261	S40N/TA		Wałkowarka do ciasta S40N/TA, bez zgarniacza, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, U 230 V	8256

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
262	300 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 300, nóż Ø 300 mm, napęd ręczny	21271
263	370 volano		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 370, nóż Ø 370 mm, napęd ręczny	35619
264	PIEDESTALLO 300		Podstawa do krajalnicy Volano 300	7967
265	PIEDESTALLO 350/370		Podstawa do krajalnicy Volano 350, Volano 370	8572
266	FSG220		Krajalnica do wędlin i serów FSG 220, nóż Ø 220 mm, P 0.185 kW	3685
267	FSG250		Krajalnica wędlin i serów FSG 250, nóż Ø 250 mm, P 0.22 kW	4217
268	FSG275		Krajalnica wędlin i serów FSG 275, nóż Ø 275 mm, P 0.22 kW	4469
269	FSG300		Krajalnica wędlin i serów FSG 300, nóż Ø 300 mm, P 0.23 kW	5667
270	FSV 300V		Krajalnica wędlin i serów FSG300V, nóż pionowy Ø 300 mm, P 0.26 kW	7878
271	FSV 330V		Krajalnica wędlin i serów FSG 300V, nóż pionowy Ø 330 mm, P 0.3 kW	10091
272	FSG350		Krajalnica wędlin i serów FSG 350, nóż Ø 350 mm, P 0.37 kW	10380
273	FSV 350V		Krajalnica wędlin i serów FSG 350V, nóż pionowy Ø 350 mm, P 0.3 kW	11823
274	KIT ROUTE PER SOSTEGNO DELUXE		Kółka do podstawy pieca do pizzy De Luxe	997
275	MINI 60		Piec do pizzy Mini 60, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6.3 kW, 230-400 V	5913
276	E-START 6L		Piec do pizzy E-Start 6L, 6x pizza Ø 33 cm, P 8 kW, U 230 - 400 V	7598
277	E-START 6+6L		Piec do pizzy E-Start 6+6L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 16 kW, U 230 - 400 V	11334
278	SP E-START 6L-66L		Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6L, E-Start 6+6L	1409
279	CE-START 6L-66L		Garownik do pieca E-Start 6L, E-Start 66L	3209
280	X 6/36 L		Piec do pizzy X6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	8577
281	X 66/36 L		Piec do pizzy X66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	14100
282	X 9/36		Piec do pizzy X9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	10649
283	X 99/36		Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V	16866
284	SP X 6/36 L		Podstawa do pieca do pizzy X6/36L	1485
285	SP X 66/36 L		Podstawa do pieca do pizzy X66/36L	1485
286	SP X 9/36		Podstawa do pieca do pizzy X9/36	1967
287	SP X 99/36		Podstawa do pieca do pizzy X99/36	1967
288	CX6/36 L		Szafka do pieca do pizzy CX6/36L	3307
289	CX66/36 L		Szafka do pieca do pizzy CX66/36L	3307
290	CX9/36		Szafka do pieca do pizzy CX9/36	3702
291	CX99/36		Szafka do pieca do pizzy CX99/36	3702
292	XR 4/36		Piec do pizzy XR4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V	7572
293	XR 44/36		Piec do pizzy XR4/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V	12470
294	XR 6/36		Piec do pizzy XR6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	9262
295	XR 66/36		Piec do pizzy XR66/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	15995
296	XR 6/36 L		Piec do pizzy XR6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V	10649
297	XR 66/36 L		Piec do pizzy XR66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V	18247
298	XR 9/36		Piec do pizzy XR9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	13410
299	XR 99/36		Piec do pizzy XR99/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V	22392
300	SP XR 4/36		Podstawa do pieca do pizzy XR4/36	1169
301	SP XR 44/36		Podstawa do pieca do pizzy XR44/36	1169
302	SP XR 6/36		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36	1392
303	SP XR 66/36		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36	1392
304	SP XR 6/36 L		Podstawa do pieca do pizzy XR6/36L	1485
305	SP XR 66/36 L		Podstawa do pieca do pizzy XR66/36L	1485
306	SP XR 9/36		Podstawa do pieca do pizzy XR9/36	1967
307	SP XR 99/36		Podstawa do pieca do pizzy XR99/36	1967

Lp.	Kod producenta	Kod Stalgast	Nazwa Stalgast	Cena netto Stalgast [PLN]
308	CXR4/36		Szafka do pieca do pizzy CXR4/36	2762
309	CXR44/36		Szafka do pieca do pizzy CXR44/36	2762
310	CXR6/36		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36	3132
311	CXR66/36		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36	3132
312	CXR6/36 L		Szafka do pieca do pizzy CXR6/36L	3307
313	CXR66/36 L		Szafka do pieca do pizzy CXR66/36L	3307
314	CXR9/36		Szafka do pieca do pizzy CXR9/36	3702
315	CXR99/36		Szafka do pieca do pizzy CXR99/36	3702
316	SPADA MANUALE		Zapasy szpikulec do rożna, L 970 mm	686
317	STCE - STRUTTURA TC500		Podstawa noży do modułu tnącego TC500	2769
318	L62		Mikser spiralny L62, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	12154
319	L62 2V		Mikser spiralny L62, 2 prędkości, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V	13637
320	350 VOLANO		Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 350, nóż Ø 350 mm, napęd ręczny	34355



Kontakt



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



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warsaw



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

20240408

