

PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE



**KATALOG
2022**

Classic • Smart • Compact



Szanowni Państwo,

od przeszło dwudziestu lat oferujemy Państwu piece konwekcyjno-parowe. Nie ograniczamy się tylko do sprzedaży tych urządzeń, ale również prezentujemy i szkolimy jak z nich korzystać, aby zawsze uzyskiwać oczekiwany efekt kulinarny. Ta wiedza i doświadczenie umożliwiły nam przygotowanie nowej oferty pieców konwekcyjno-parowych i konwekcyjnych do zastosowań gastronomicznych i piekarniczych, dopasowanej do potrzeb kucharzy, ale również inwestorów.

Nasza nowa oferta obejmuje piece o różnym zastosowaniu, w wielu rozmiarach, wyposażone w panele sterowania od wersji manualnej do dotykowej. Tak zróżnicowana oferta umożliwia dobór urządzenia nie tylko do potrzeb kulinarnych danego obiektu gastronomicznego, ale również do wartości inwestycji. Nowa oferta została przygotowana wspólnie z doświadczonym producentem profesjonalnego wyposażenia dla gastronomii, w szczególności pieców konwekcyjno-parowych, hiszpańską firmą FM Industrial.

Dzięki współpracy dwóch firm rodzinnych Stalgast i FM Industrial, możemy Państwu zaproponować piece gastronomiczne oraz odpiekowe sygnowane marką Stalgast! Urządzenia oferowane pod marką Stalgast zostały specjalnie przygotowane, aby sprostać wymaganiom polskiego rynku. Mają wbudowaną, spersonalizowaną, polską książkę kucharską, do której przepisy ułożyli nasi Doradcy Kulinarni.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą nową ofertą. Zachęcamy również do skorzystania z usług naszych Doradców Kulinarnych, którzy nie tylko przedstawią Państwu urządzenia na pokazach, ale również służą pomocą w szkoleniu personelu obsługującego te urządzenia.

Z poważaniem,
Zarząd Stalgast Sp. z o.o.



Michał Kotecki



Maciej Kotecki

04-25

Piece konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

Piece Stalgast	12 - 15
ClassicCook – sterowanie manualne	12 - 15
SmartCook – sterowanie dotykowe	16 - 21
Piece FM	22 - 23
FM STGastro 20 GN	22 - 23
Akcesoria do pieców gastronomicznych	24 - 25

26-43

Piece konwekcyjno-parowe **COMPACT**

Piece FM	34 - 41
STCompact - sterowanie elektroniczne	34 - 37
STCompact - sterowanie dotykowe	38 - 41
Akcesoria do pieców kompaktowych	42 - 43

44-63

Piece konwekcyjno-parowe **PIEKARNICZE**

Piece FM	52 - 61
STBakery - sterowanie manualne	52 - 54
STBakery - sterowanie elektroniczne	60
STBakery - sterowanie dotykowe	55 - 61
Akcesoria do pieców piekarniczych	62 - 63

64-73

Piece konwekcyjne **ODPIEKOWE**

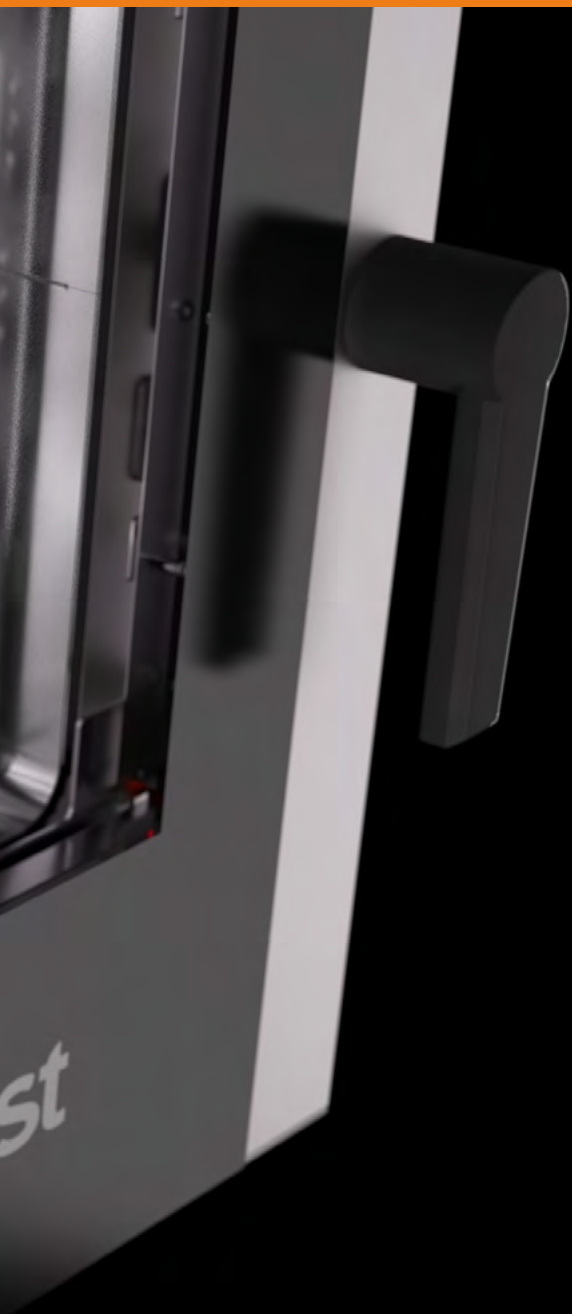
Piece Stalgast	68 - 69
ShopCook - sterowanie manualne	68
ShopCook - sterowanie elektroniczne	69
Piece FM	70 - 72
RX - sterowanie manualne	70 - 71
RX - sterowanie elektroniczne	71 - 72
Akcesoria do pieców odpiekowych	72 - 73

74-75

Pozostałe akcesoria



 **stalgast**



Piece konwekcyjno-parowe

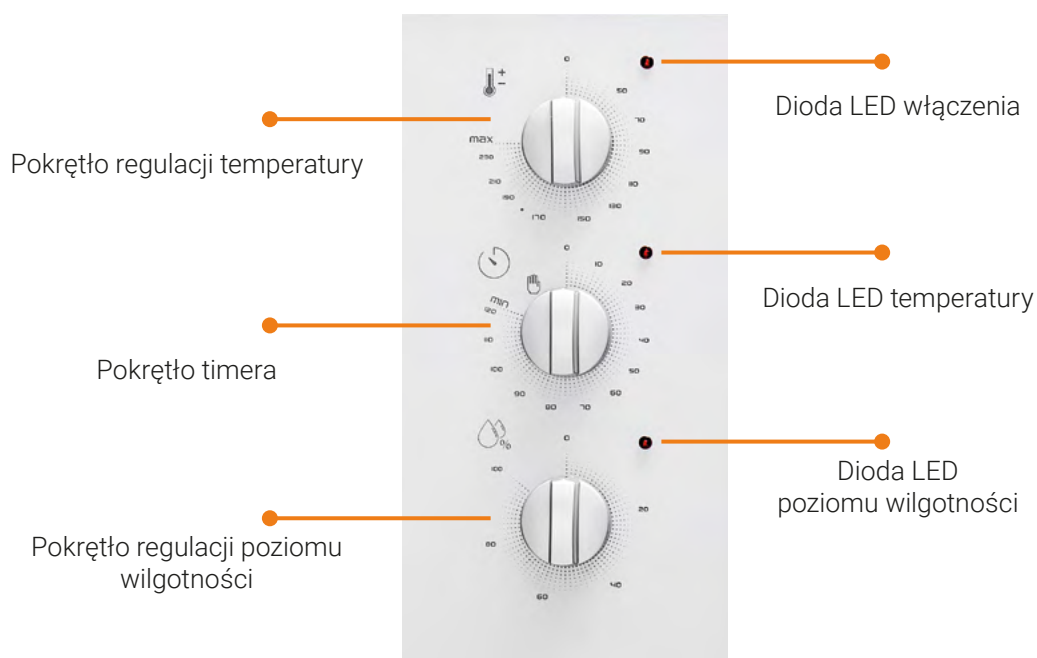
GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Łatwy do czyszczenia
- Piec w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100043	Stalgast
9100045	Stalgast
9100046	Stalgast
9100049	Stalgast
9100050	Stalgast

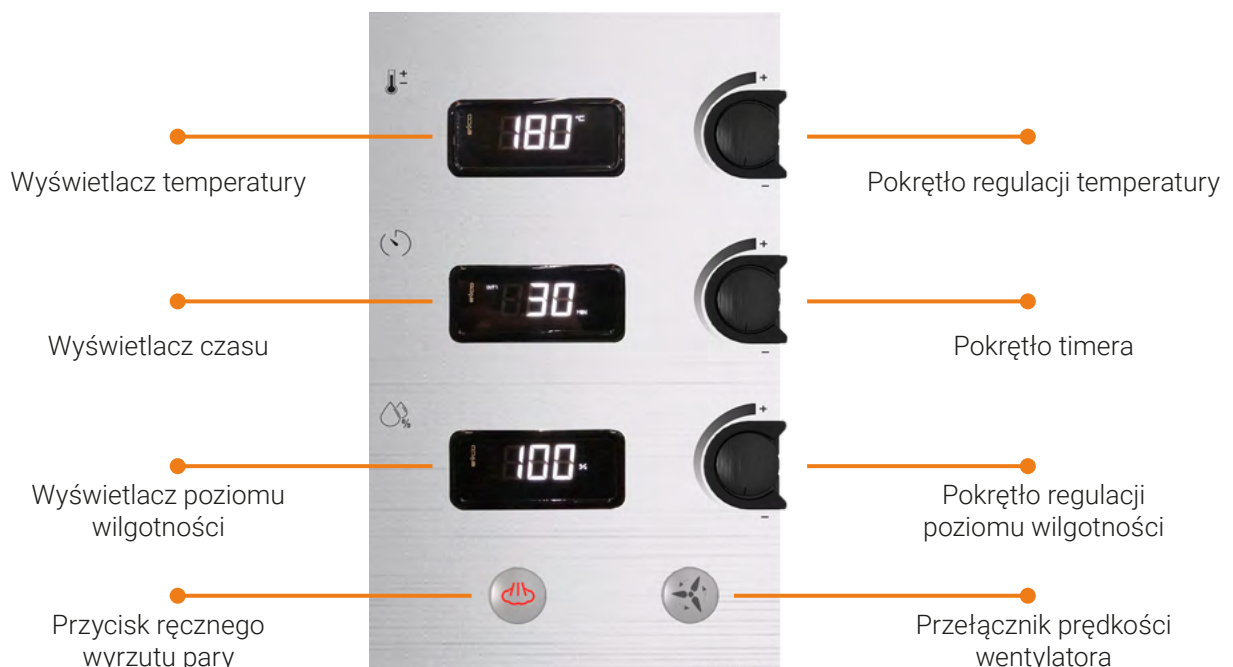


Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100565	FM

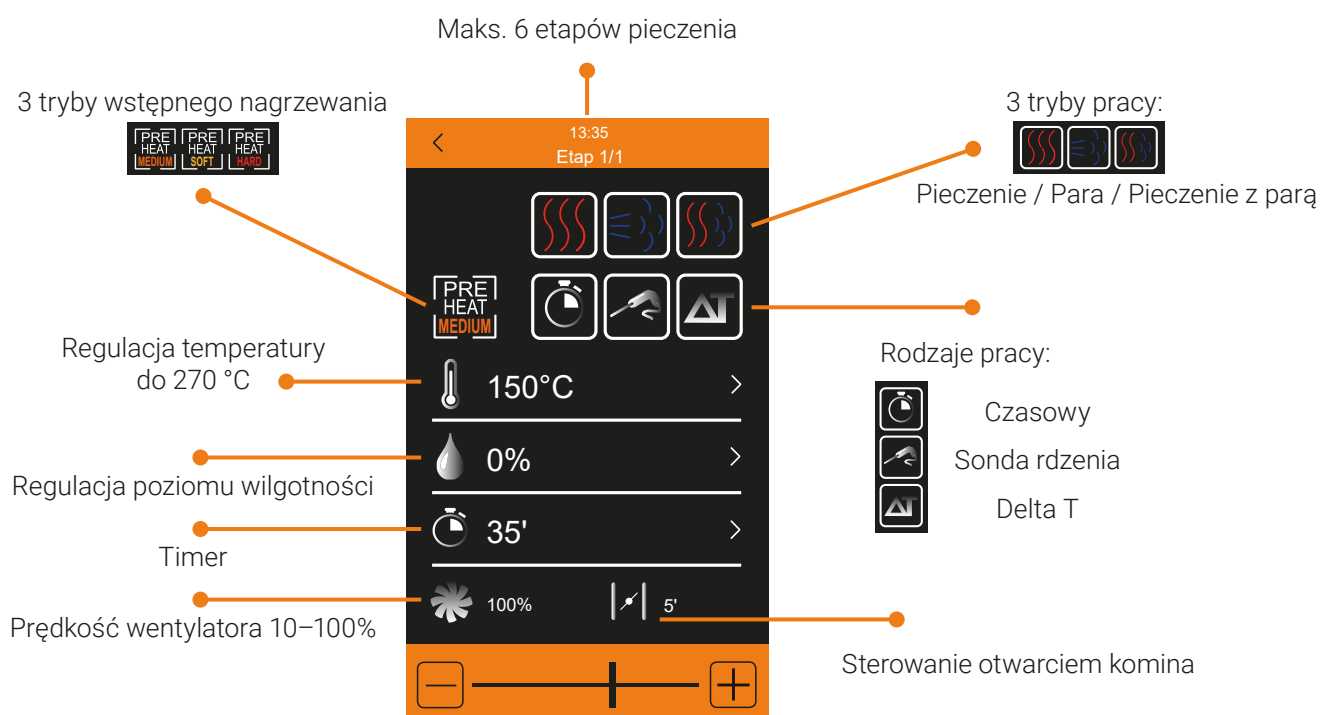


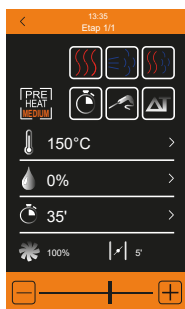
Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

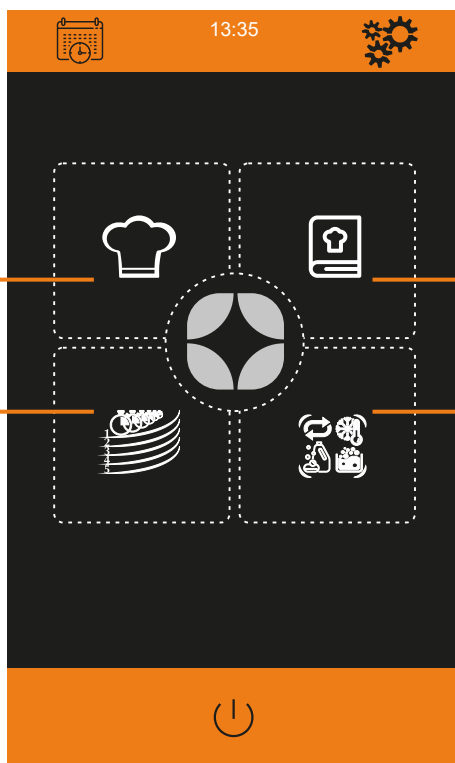
Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100044	Stalgast
9100047	Stalgast
9100048	Stalgast
9100051	Stalgast
9100052	Stalgast
9100053	Stalgast
9100054	Stalgast
9100055	Stalgast
9100056	Stalgast
9100566	FM
9100567	FM
9100572	FM

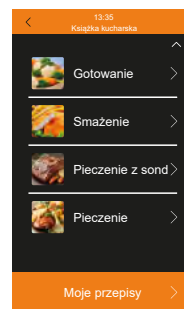




Ręczne ustawienie parametrów pracy

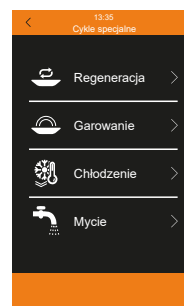


MultiCook / AllOnTime



Książka kucharska

Cykle specjalne



MultiWash



W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące.



Zużycie



Kontrola zużycia wszystkich mediów: energii elektrycznej, wody, detergentów, nabłyszczacza.

MultiCook

Możliwość przygotowywania potraw w tych samych warunkach klimatycznych, w różnym czasie.

AllOnTime

Tryb ułatwiający przygotowanie wielu dań w tych samych warunkach klimatycznych. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak, aby wszystkie były gotowe w tym samym momencie.

Funkcje i wyposażenie



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



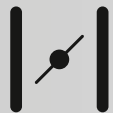
STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspianiałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**

sterowanie manualne

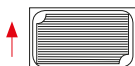
5 x GN 1/1



Nr kat.	9100043
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	82 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



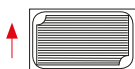
7 x GN 1/1



Nr kat.	9100045
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	89 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

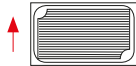
GASTRONOMICZNE

7 x GN 1/1



Nr kat.	9100046
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	112 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

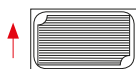


11 x GN 1/1



Nr kat.	9100049
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	114 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **ClassicCook**

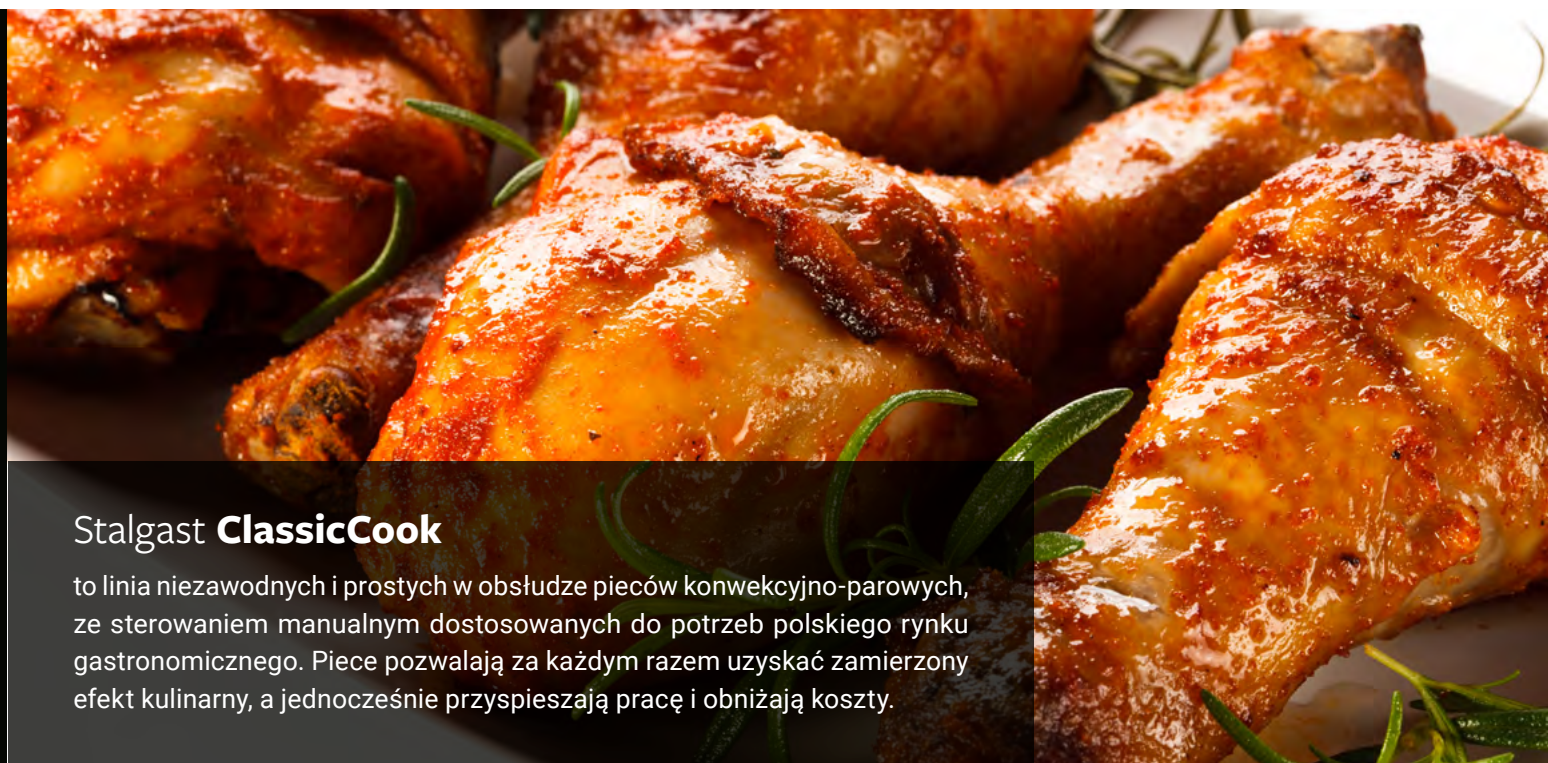
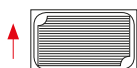
sterowanie manualne

11 x GN 1/1



Nr kat.	9100050
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	139 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Stalgast **ClassicCook**

to linia niezawodnych i prostych w obsłudze pieców konwekcyjno-parowych, ze sterowaniem manualnym dostosowanych do potrzeb polskiego rynku gastronomicznego. Piece pozwalają za każdym razem uzyskać zamierzony efekt kulinarny, a jednocześnie przyspieszają pracę i obniżają koszty.

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE



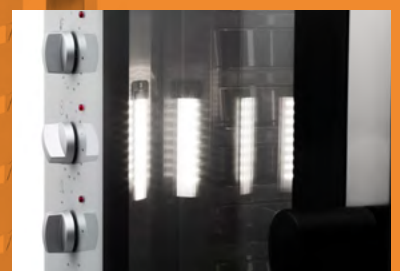
**MANUALNE
STEROWANIE
KOMINEM**



**RYNIENKA
OCIEKOWA**



**OŚWIETLENIE
LED**



TIMER 120 MIN.



Piece Stalgast **SmartCook**

sterowanie dotykowe

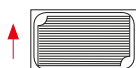
5 x GN 1/1



Nr kat.	9100044
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	86 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



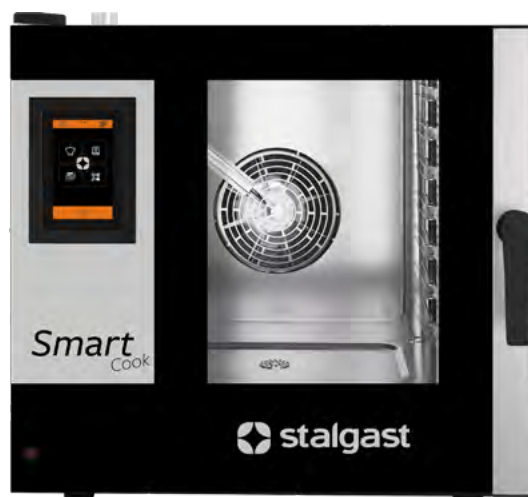
Poprzeczne położenie blachy



7 x GN 1/1



Nr kat.	9100047
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	94 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

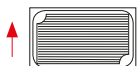
GASTRONOMICZNE

7 x GN 1/1



Nr kat.	9100048
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	119 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

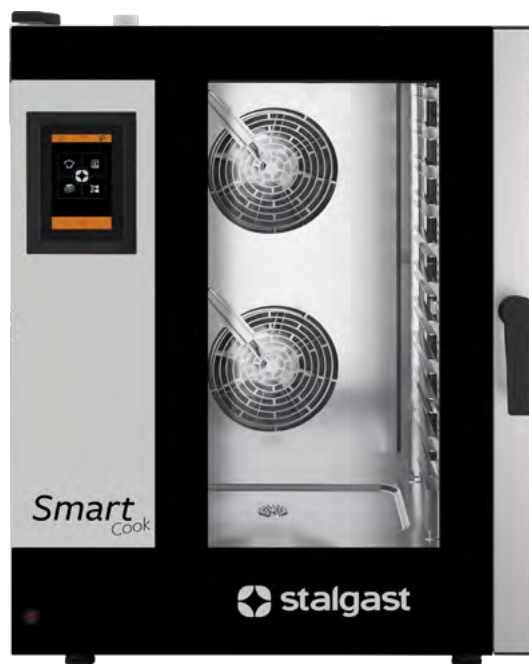
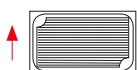


11 x GN 1/1



Nr kat.	9100051
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	127 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **SmartCook**

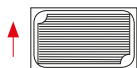
sterowanie dotykowe

11 x GN 1/1



Nr kat.	9100052
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

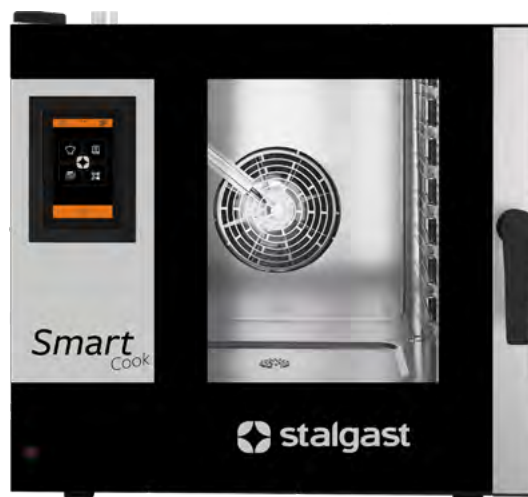
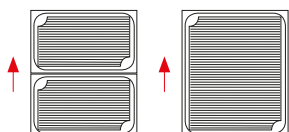


7 x GN 2/1



Nr kat.	9100053
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	136 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

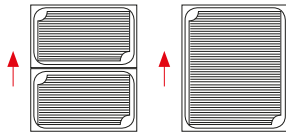
GASTRONOMICZNE

7 x GN 2/1



Nr kat.	9100054
Liczba półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	143 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

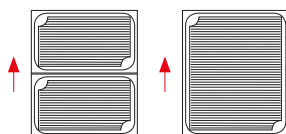


11 x GN 2/1



Nr kat.	9100055
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	183 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **SmartCook**

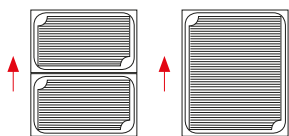
sterowanie dotykowe

11 x GN 2/1



Nr kat.	9100056
Liczba półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	178 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Stalgast **SmartCook**

Linia nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych zaprojektowana z myślą o wymagających użytkownikach. Piece pozwalają na uzyskanie znakomitego efektu kulinarnego w krótszym czasie przy niższych kosztach eksploatacji. Modele z linii SmartCook zostały wyposażone w intuicyjny ekran dotykowy, który w połączeniu z układem sterującym pozwala precyzyjnie ustawić parametry obróbki termicznej.

Piece konwekcyjno-parowe GASTRONOMICZNE



**SONDA
RDZENIOWA**



**PODWÓJNA,
OTWIERANA SZYBA**



**AUTOMATYCZNY
SYSTEM MYJĄCY**



**BARDZO PRECYZYJNA
KLAMKA**



Piece FM **STG 20 GN**

sterowanie elektroniczne i dotykowe

20 x GN 1/1



Nr kat.	9100565
Liczba półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	262 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

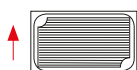


20 x GN 1/1



Nr kat.	9100566
Liczba półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	260 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Piece konwekcyjno-parowe

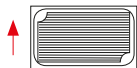
GASTRONOMICZNE

20 x GN 1/1



Nr kat.	9100567
Liczba półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	300 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

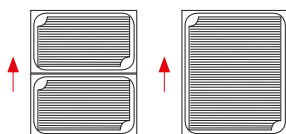


20 x GN 2/1



Nr kat.	9100572
Liczba półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	320 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

6 x GN 1/1



Nr kat.	9100608
Liczba półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Moc elektryczna	5,65 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Szafka grzewcza



PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	9057931	(W) 704 x (D) 645 x (H) 300 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057961	(W) 704 x (D) 645 x (H) 650 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057981	(W) 704 x (D) 645 x (H) 850 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057932	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 300 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9057962	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 650 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9057982	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 850 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9050608	(W) 662 x (D) 570 x (H) 850 mm	Szafki grzewczej 9100608

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY



NR KAT.	OPIS
9100018	<ul style="list-style-type: none"> • polecany do pieców Stalgast ClassicCook • przyłącze 3/4 cala • reduktor ciśnienia wody 2 bar

Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

OKAPY



W skład urządzenia wchodzi:
- Silnik z wentylatorem wyciągowym
- Kondenser pary

NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9100581	(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne
9100582	(W) 880 x (D) 1025 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piec 9100565 Piec 9100566
9100583	(W) 790 x (D) 1270 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piec 9100053 Piec 9100055
9100627	(W) 880 x (D) 1285 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piec 9100572
9100704	(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Dwa piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne

ZESTAW INSTALACYJNY



NR KAT.	OPIS
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego <ul style="list-style-type: none"> dedykowany tylko do 1 pieca pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary <ul style="list-style-type: none"> dedykowany tylko do 1 pieca pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu <ul style="list-style-type: none"> dedykowany tylko do 2 pieców pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary <ul style="list-style-type: none"> dedykowany tylko do 2 pieców pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9100586	(W) 788 x (D) 758 x (H) 78 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne

WÓZKI



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	WSAD
9100347	(W) 760 x (D) 595 x (H) 1765 mm	9100565 9100566 9100567	20 x GN 1/1
9100348	(W) 760 x (D) 765 x (H) 1765 mm	9100572	20 x GN 2/1



ST series
Compact



Piece konwekcyjno-parowe

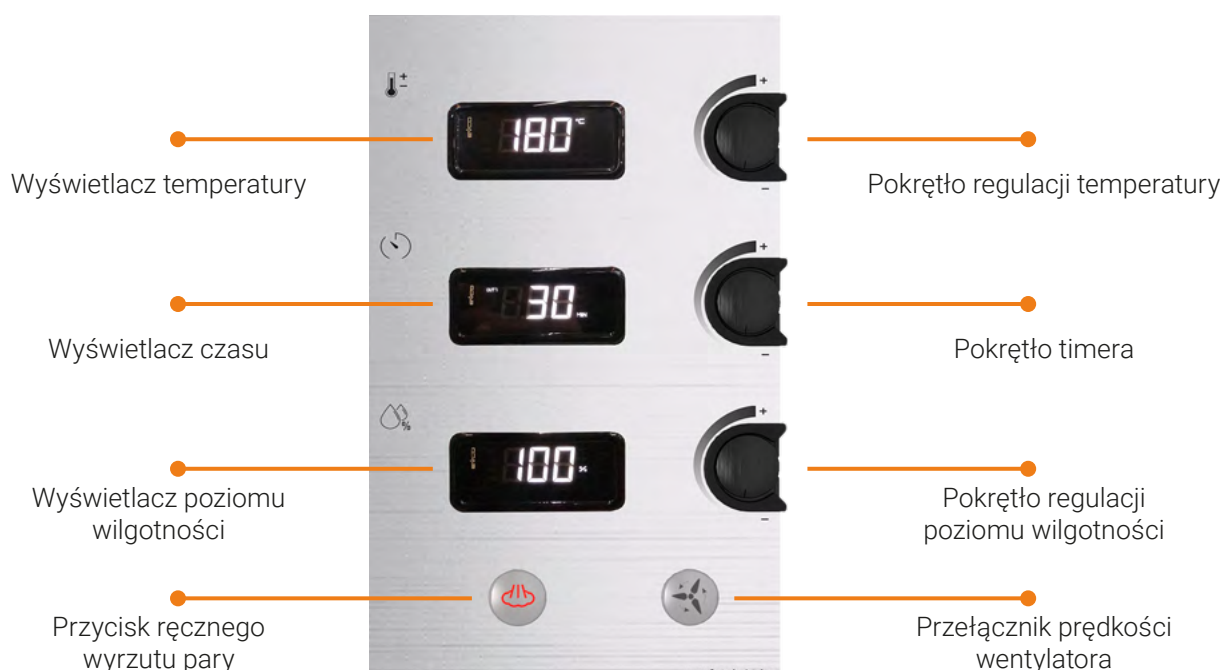
COMPACT

Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9107457	FM
9107459	FM
9107460	FM
9107463	FM
9107464	FM
9107467	FM
9107468	FM

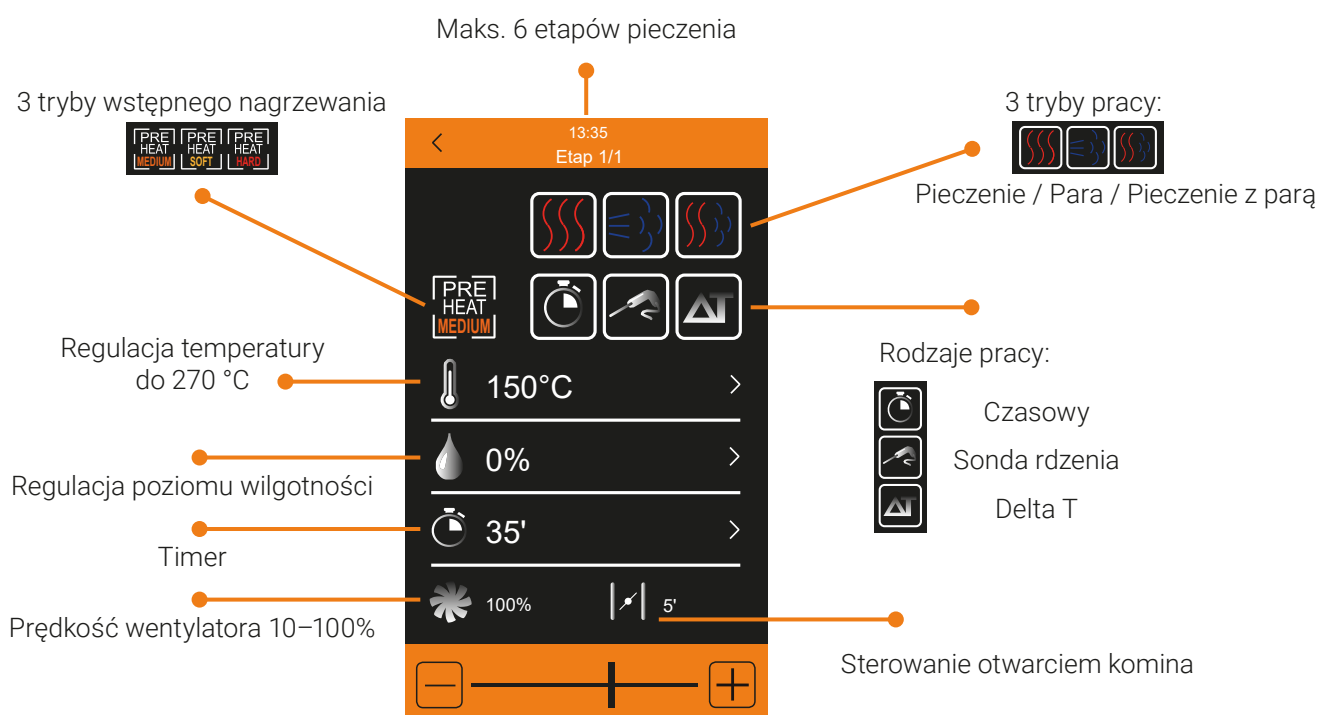


Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- ClimaControl – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9107458	FM
9107461	FM
9107462	FM
9107465	FM
9107466	FM
9107469	FM
9107470	FM



Funkcje i wyposażenie



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



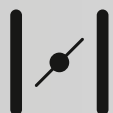
STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspianiałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



MULTITRAY

Piece z linii Compact zostały wyposażone w specjalny system prowadnic MultiTray, który pozwala na załadowanie do pieca pojemników GN o różnych wysokościach. Mimo swoich kompaktowych wymiarów piec potrafi pomieścić bardzo duże ilości produktów.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Funkcje i wyposażenie



MULTITRAY

Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

Mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.

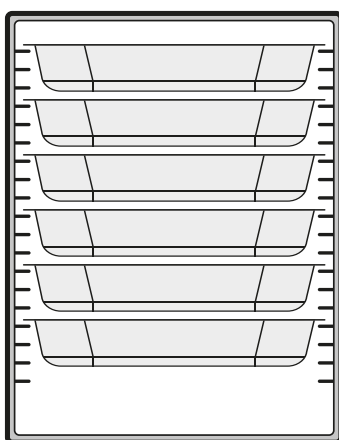
Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MultiTray**, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości.

System prowadnic

Pojemność:

3 / 4 / 6

blach

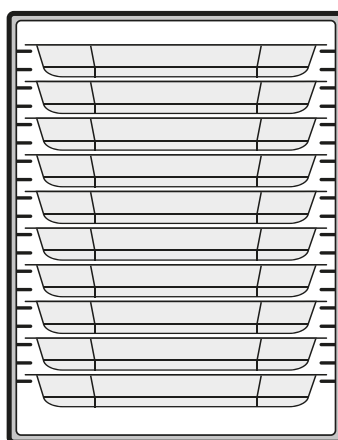


GN 65 mm

Pojemność:

4 / 6 / 10

blach

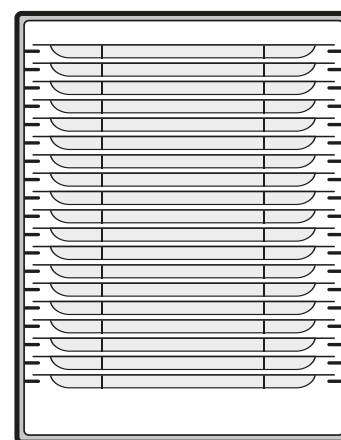


GN 40 mm

Pojemność:

8 / 11 / 19

blach



GN 20 mm

Piece FM

sterowanie elektroniczne

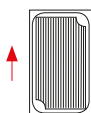
GN 2/3



Nr kat.	9107457
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	50 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



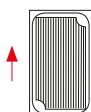
GN 1/1



Nr kat.	9107459
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	57 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

COMPACT

GN 1/1



Nr kat.	9107460
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	64 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blach ↑

MULTITRAY	9107457	9107459	9107460	9107463	9107464	9107467	9107468
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑

Piece FM

sterowanie elektroniczne

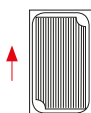
GN 1/1



Nr kat.	9107463
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	62 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



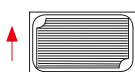
GN 1/1



Nr kat.	9107464
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	65 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

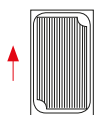
COMPACT

GN 1/1



Nr kat.	9107467
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	82 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Wzdłużne położenie blachy

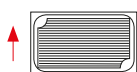


GN 1/1



Nr kat.	9107468
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	85 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece FM

sterowanie dotykowe

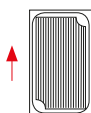
GN 2/3



Nr kat.	9107458
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	50 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



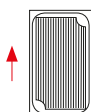
GN 1/1



Nr kat.	9107461
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	57 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

COMPACT

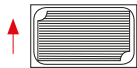
GN 1/1


















Nr kat.	9107462
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	64 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



								
	9107458	9107461	9107462	9107465	9107466	9107469	9107470	
MULTITRAY								
3x GN 2/3 65 mm	✓							
4x GN 2/3 40 mm	✓							
8x GN 2/3 20 mm	✓							
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓					
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓					
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓					
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓			
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓			
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓			
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓	
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓	
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓	
Położenie blachy								

Piece FM

sterowanie dotykowe

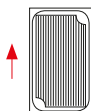
GN 1/1



Nr kat.	9107465
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	70 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy



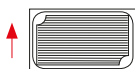
GN 1/1



Nr kat.	9107466
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między przewodnikami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	68 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

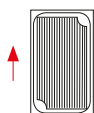
COMPACT

GN 1/1



Nr kat.	9107469
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	92 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Wzdłużne położenie blachy



GN 1/1



Nr kat.	9107470
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	95 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Akcesoria do pieców KOMPAKTOWYCH

PODSTAWY



9057112

(W) 633 x (D) 482 x (H) 200 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z poprzecznym położeniem blachy



9057114

(W) 633 x (D) 482 x (H) 400 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z poprzecznym położeniem blachy



9057116

(W) 633 x (D) 482 x (H) 650 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z poprzecznym położeniem blachy



9057118

(W) 633 x (D) 482 x (H) 850 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z poprzecznym położeniem blachy



9057162

(W) 447 x (D) 658 x (H) 200 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z wzdłużnym położeniem blachy



9057164

(W) 447 x (D) 658 x (H) 400 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z wzdłużnym położeniem blachy



9057166

(W) 447 x (D) 658 x (H) 650 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z wzdłużnym położeniem blachy



9057168

(W) 447 x (D) 658 x (H) 850 mm

Piece kompaktowe GN 1/1
z wzdłużnym położeniem blachy



9057236

(W) 447 x (D) 482 x (H) 650 mm

Piece kompaktowe GN 2/3
z wzdłużnym położeniem blachy



9057238

(W) 447 x (D) 482 x (H) 850 mm

Piece kompaktowe GN 2/3
z wzdłużnym położeniem blachy

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY



9100018

- polecany do pieców kompaktowych
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

OPIS

Akcesoria do pieców KOMPAKTOWYCH

OKAPY



W skład urządzenia wchodzi:
- Silnik z wentylatorem wyciągowym
- Kondenser pary

NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9107481	(W) 520 x (D) 860 x (H) 280 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
9107483	(W) 720 x (D) 750 x (H) 280 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
9107702	(W) 520 x (D) 860 x (H) 280 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
9107703	(W) 720 x (D) 750 x (H) 275 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy

ZESTAW INSTALACYJNY



NR KAT.	OPIS
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9107484	(W) 530 x (D) 795 x (H) 80 mm	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
9107486	(W) 720 x (D) 620 x (H) 80 mm	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy



ST series
Bakery



Piece konwekcyjno-parowe

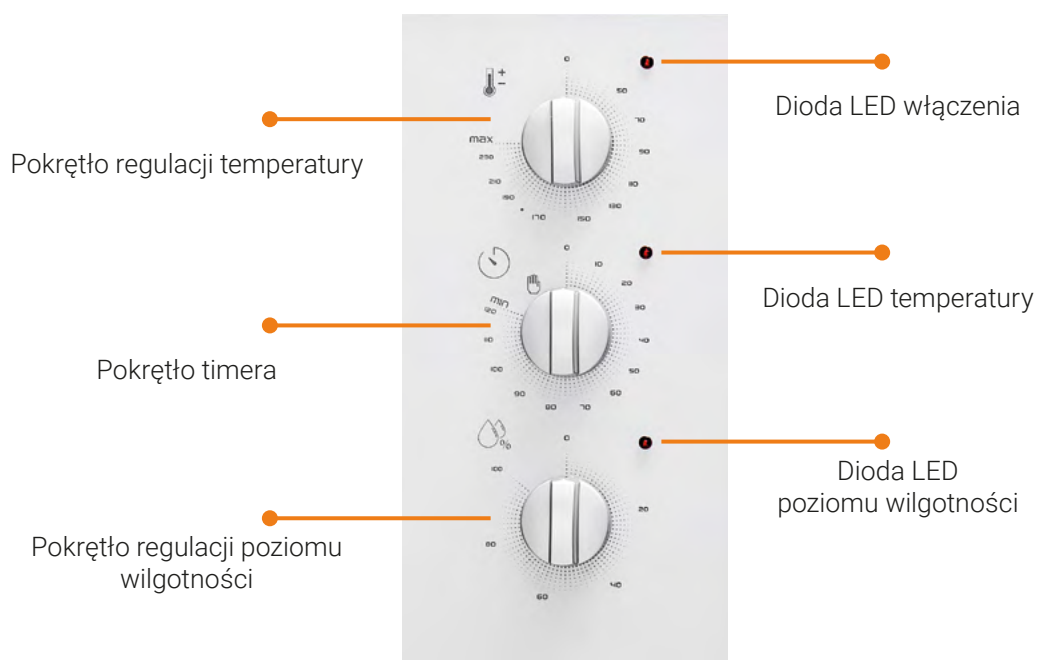
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120489	FM
9120491	FM
9120493	FM
9120495	FM
9120497	FM

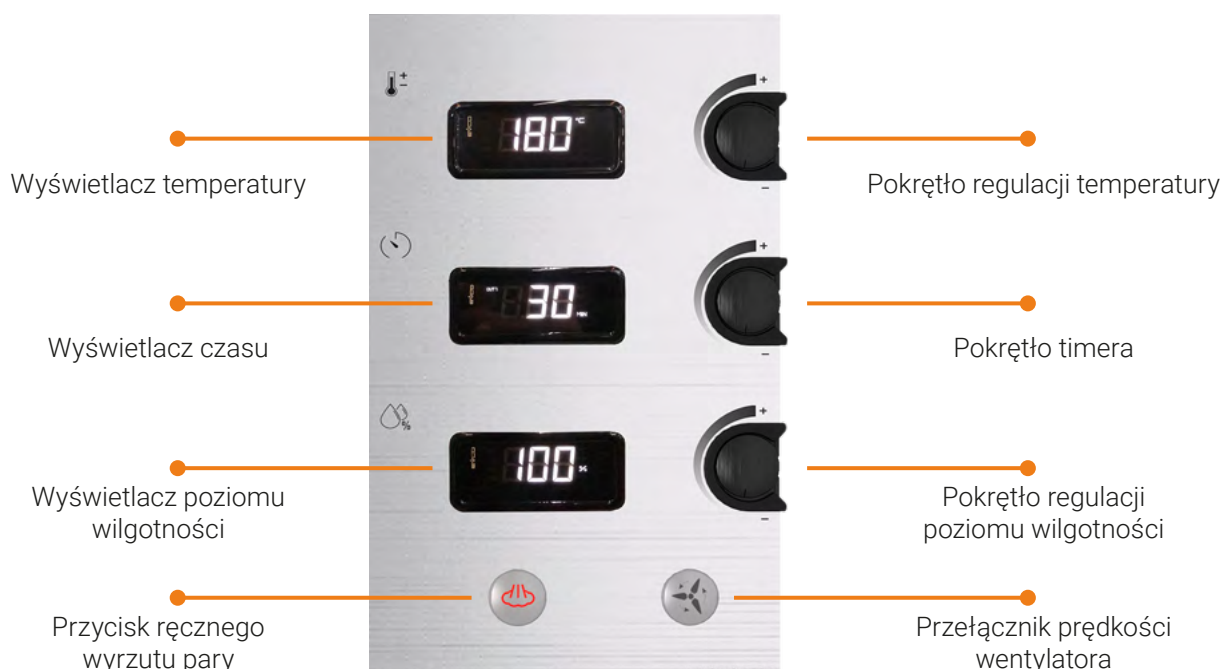


Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120499	FM

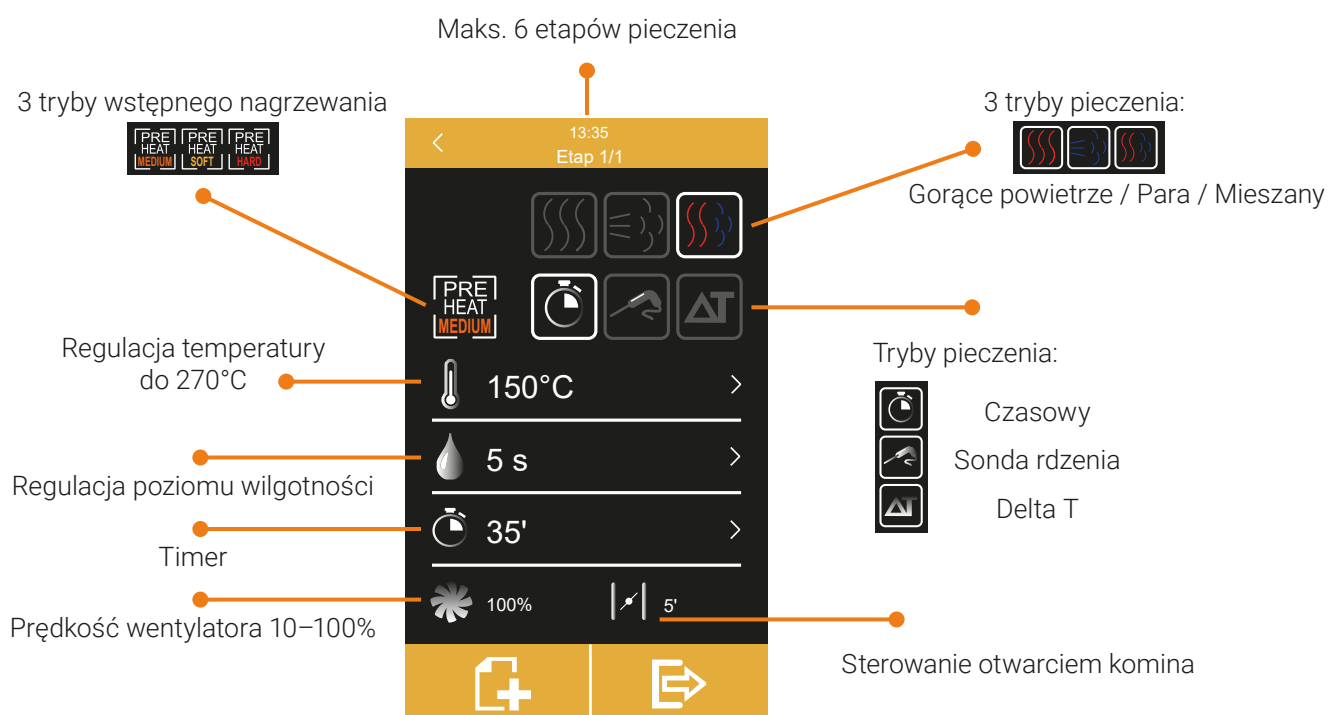


Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120490	FM
9120492	FM
9120494	FM
9120496	FM
9120498	FM
9120500	FM
9120501	FM



Sterowanie dotykowe - Piec statyczny

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Niezależna regulacja temperatury grzałki górnej oraz dolnej
- Maksymalna temperatura: 350°C
- Tryb oszczędzania energii
- Możliwość pieczenia w 6 etapach
- Książka z przepisami
- Programowalny komin
- Programowalne, automatyczne włączanie urządzenia
- Ręczne zaparowanie komory w programowalnych cyklach

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120580	FM
9120581	FM



Funkcje i wyposażenie



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



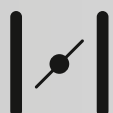
STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM

sterowanie manualne

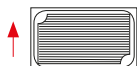
4 x 600x400



Nr kat.	9120489
Liczba półek	4
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	98 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



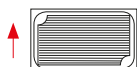
6 x 600x400



Nr kat.	9120491
Liczba półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	104 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

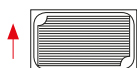
6 x 600x400



Nr kat.	9120493
Liczba półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	128 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



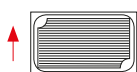
10 x 600x400



Nr kat.	9120495
Liczba półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	139 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece FM

sterowanie manualne

Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

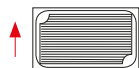
10 x 600x400



Nr kat.	9120497
Liczba półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	162 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



ST Bakery

Linia ST-Bakery to najlepsza w swojej klasie linia niezawodnych, piekarniczych pieców konwekcyjno-parowych. Piece pozwalają na uzyskanie tego samego, wspaniałego efektu za każdym razem przy jeszcze niższych kosztach eksploatacji. Dzięki zastosowaniu regulowanych prowadnic można załadować blachy piekarnicze 600x400 mm lub blachy gastronomiczne GN 1/1. Równomierny przepływ powietrza zapewnia 80 mm odstęp między półkami.



Piece FM

sterowanie dotykowe

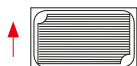
4 x 600x400



Nr kat.	9120490
Liczba półek	4
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	102 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



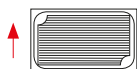
6 x 600x400



Nr kat.	9120492
Liczba półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1020 x 835 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	116 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Piece FM

sterowanie dotykowe

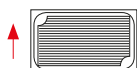
6 x 600x400



Nr kat.	9120494
Liczba półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	135 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



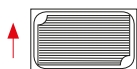
10 x 600x400



Nr kat.	9120496
Liczba półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	160 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

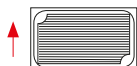
PIEKARNICZE

10 x 600x400



Nr kat.	9120498
Liczba półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	168 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece FM **STB 16 600x400**

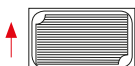
sterowanie elektroniczne i dotykowe

16 x 600x400



Nr kat.	9120499
Liczba półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	262 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

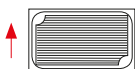


16 x 600x400



Nr kat.	9120500
Liczba półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	300 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Piece konwekcyjno-parowe PIEKARNICZE

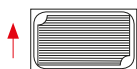
16 x 600x400



Wózek w komplecie

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	270 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

Nr kat.	9120580 / 9120581*
Liczba półek	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	350°C
Waga	40 kg
Moc elektryczna	5,4 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

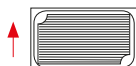
* Model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem

Poprzeczne położenie blachy



Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	64 kg
Moc elektryczna	1,4 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piec statyczny



Garownik / Komora wzrostowa



PODSTAWY

NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO



9051203

(W) 802 x (D) 745 x (H) 300 mm

Piece piekarnicze



9051206

(W) 802 x (D) 745 x (H) 650 mm

Piece piekarnicze



9051208

(W) 802 x (D) 745 x (H) 850 mm

Piece piekarnicze

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

NR KAT.


OPIS



9100018

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

OKAPY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
 <p>W skład urządzenia wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silnik z wentylatorem wyciągowym - Kondenser pary 	9120514	(W) 880 x (D) 1060 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne
	9120515	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne
	9120705	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm</i>	Piec statyczny 9120580 lub 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektryczne

ZESTAW INSTALACYJNY	NR KAT.	OPIS
	9100434	<p>Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9100671	<p>Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary</p> <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9100708	<p>Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu</p> <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9100709	<p>Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 16x 600x400 z wózkiem</p>
	9100710	<p>Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary</p> <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9120711	<p>Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap</p> <ul style="list-style-type: none"> • zestaw dedykowany do pieca statycznego 9120580

ZESTAW DO PIĘTROWANIA	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	9120519	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piece piekarnicze, elektryczne
	9120632	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580 lub 9120581, okap

WÓZKI	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	WSAD
	9120346	(W) 760 x (D) 595 x (H) 1730 mm	9120499 9120500	16 x 600 x 400

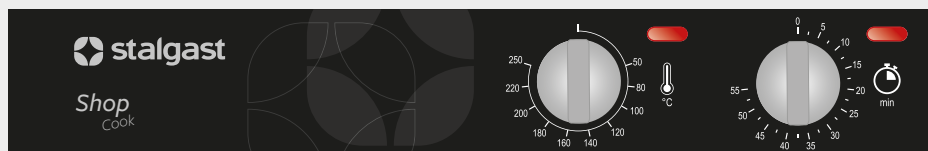


Piece konwekcyjne

ODPIEKOWE




Panele i funkcje

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912057	Stalgast
912058	Stalgast
912059	Stalgast



	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie elektroniczne



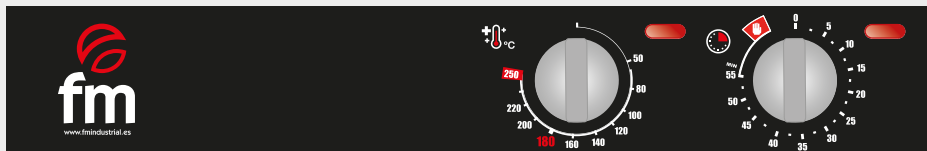
Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912060	Stalgast
912061	Stalgast

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓






Piece konwekcyjne ODPIEKOWE

Panel FM **RX** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912522	FM
912527	FM
912528	FM
912529	FM
912541	FM



					
	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				

Panel FM **RX** - sterowanie elektroniczne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912544	FM
912545	FM

		
	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece Stalgast **ShopCook**

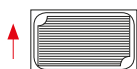
3 x 340x240 / 3 x GN 1/2



Nr kat.	912057
Liczba półek	3
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	22 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



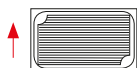
4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912058
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	33 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



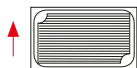
4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912059
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjne ODPIEKOWE

4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912060
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	38 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912061
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	61 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 



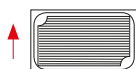
Piece FM **RX**

4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912522
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	33 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

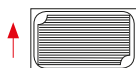


3 x 600x400 / 3 x GN 1/1



Nr kat.	912527
Liczba półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	45 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

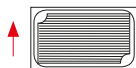


3 x 600x400 / 3 x GN 1/1



Nr kat.	912528
Liczba półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	48 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

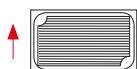


4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912529
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	56 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

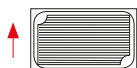


4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912541
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

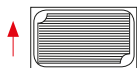


4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912544
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	40 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece FM **RX**

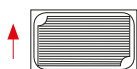
Piece konwekcyjne **ODPIEKOWE**

4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912545
Liczba półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

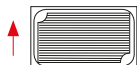


8 x 600x400 / 8 x GN 1/1



Nr kat.	912604
Liczba półek	8
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Garownik / Komora wzrostowa



Akcesoria do pieców ODPIEKOWYCH

PODSTAWY



NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

905123

(W) 572 x (D) 514 x (H) 850 mm

Piece odpiekowe 430x340

905126

(W) 802 x (D) 630 x (H) 850 mm

Piece odpiekowe 600x400

OKAP



W skład urządzenia wchodzi:
- Silnik z wentylatorem wyciągowym
- Kondenser pary

NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

912631

(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm
Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

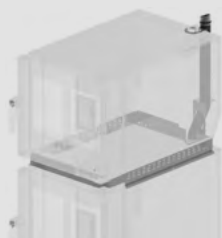
1 piec odpiekowy
600x400

912706

(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm
Króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

2 piece odpiekowe 600x400

ZESTAWY DO PIĘTROWANIA



NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

912554

(W) 590 x (D) 675 x (H) 40 mm

Piece odpiekowe 430x340

912556

(W) 820 x (D) 800 x (H) 40 mm

Piece odpiekowe 600x400

KONDENSATORY PARY



NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

912552

(W) 720 x (D) 85 x (H) 450 mm

Piece odpiekowe
*Zestaw do podłączenia
z 1-piecem odpiekowym*

912553

(W) 580 x (D) 120 x (H) 180 mm

Piece odpiekowe
*Zestaw do podłączenia
z 2-piecami odpiekowymi*



Blachy i ruszty



BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA

NR KAT.	WYMIARY
917340	(W) 430 x (D) 340 mm



BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA

NR KAT.	WYMIARY
917430	(W) 340 x (D) 240 mm



BLACHA ALUMINIOWA

NR KAT.	WYMIARY
917431	(W) 430 x (D) 340 mm



BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

NR KAT.	WYMIARY
917003	(W) 530 x (D) 325 mm



BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1

NR KAT.	WYMIARY
917028	(W) 530 x (D) 325 mm



RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZYW I RYB GN 1/1

NR KAT.	WYMIARY
917034	(W) 530 x (D) 325 mm



BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1

NR KAT.	WYMIARY
917036	(W) 530 x (D) 325 mm



RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1

NR KAT.	WYMIARY
917037	(W) 530 x (D) 325 mm

Pozostałe akcesoria



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647056	(V) 5 litrów



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647106	(V) 10 litrów



ZESTAW PRYSZNICA

NR KAT.	DŁUGOŚĆ WĘŻA
651202	(L) 2000 mm



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647105	(V) 10 litrów



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647205	(V) 20 litrów



RĘKAWICE

NR KAT.	TEMPERATURA
505020	(T) do 100 °C



TERMOMETR
ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

NR KAT.	WYMIARY
620412	(W) 73 x (D) 22 x (H) 126 mm

WSZYSTKIE AKCESORIA DOSTĘPNE NA:
stalgast.com

ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMALA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



*“Prowadzimy
sesje szkoleniowe
i warsztaty
z najnowszych technik
kulinarnych dla dystrybutorów
oraz klientów HoReCa”*

Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgast.com

**BERNARD
MALINOWSKI**



WSPARCIE DLA KLIENTÓW



Rocznie prowadzimy **kilkaset** pokazów, prezentacji i działań marketingowych, wspierających sprzedaż.

Przygotowujemy materiały promocyjne dla klientów, filmy instruktażowe, materiały drukowane.

Prowadzimy aktywne dyskusje na forach branżowych, udzielamy bieżących informacji produktowych naszym klientom.



Serwis Stalgast gwarancja bezpieczeństwa

Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne? W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do Państwa dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

Więcej informacji na: stalcast.com



MOBILNOŚĆ

Działamy na terenie całego kraju, a bazy serwisowe zlokalizowane są w największych miastach Polski, dzięki czemu gwarantujemy szybki dojazd serwisantów do wskazanego miejsca.



SZYBKA REAKCJA

Czas to pieniądź. Dbając o Państwa komfort i bezpieczeństwo prowadzimy stałe dyżury serwisowe, dzięki którym jesteśmy w stanie dojechać w ciągu jednego dnia od momentu zgłoszenia awarii.



SPRZĘT ZASTĘPCZY

Jeżeli naprawa wymagać będzie więcej czasu, proponujemy Państwu urządzenie zastępcze, które pozwoli Wam na zachowanie ciągłości pracy.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ USŁUG

Wykwalifikowani i doświadczeni technicy serwisu, oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny gwarantują najwyższą jakość obsługi.



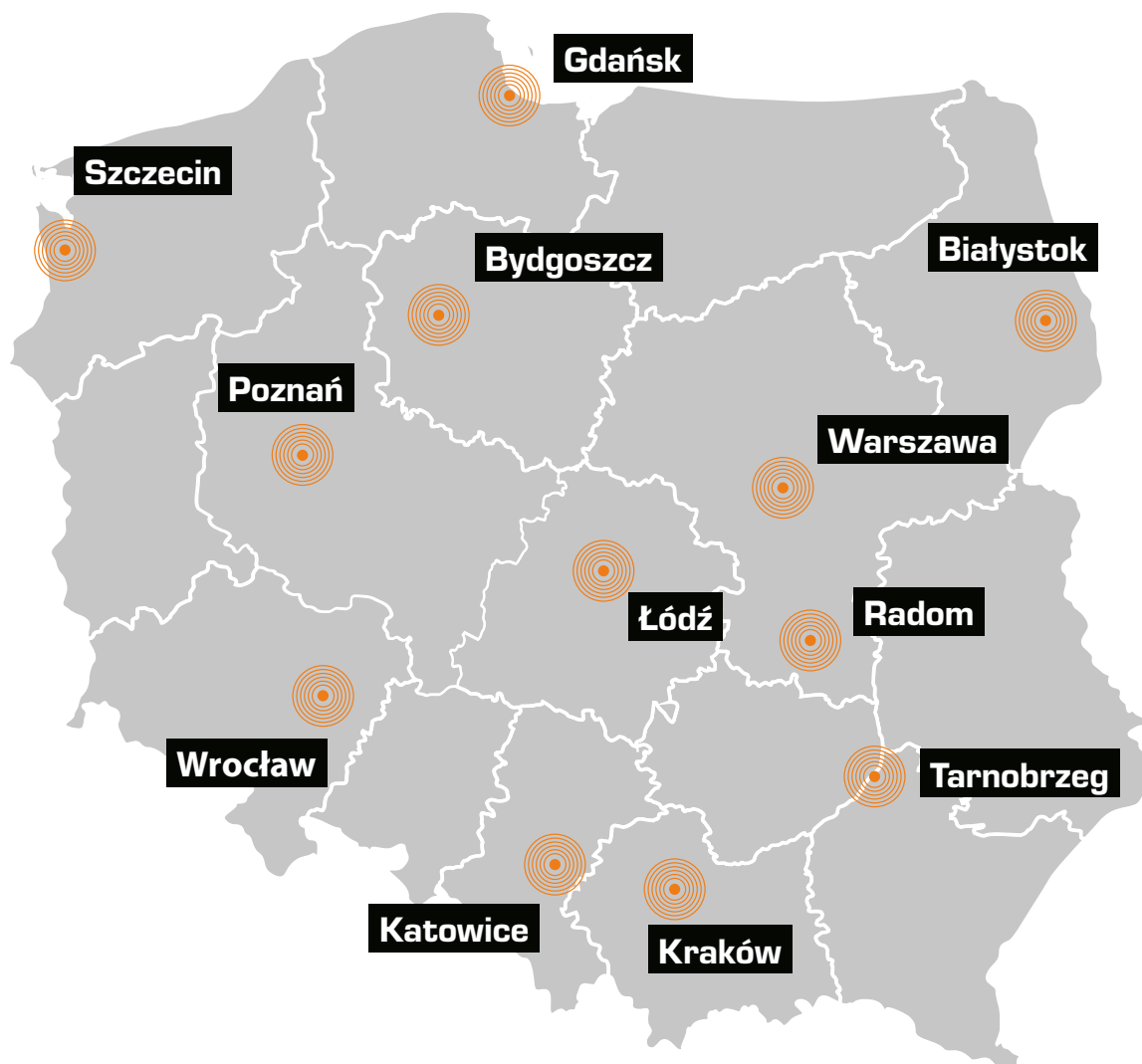
REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalcast.com/rejestracja



BAZY SERWISOWE na terenie całego kraju

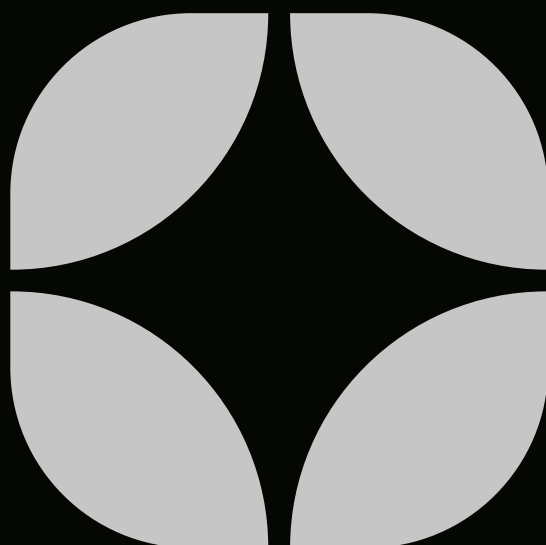


801 40 50 63

Zachęcamy do zapoznania się z pełną
ofertą usług i kontaktu z nami:

stalgast.com

serwis@stalgast.com



Plac Konesera 9 Budynek O, 03-736 Warszawa
stalgast@stalgast.com

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