KATALOG

WYDANIE NR 47 | 2022

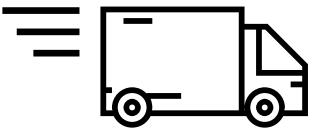


stalgast

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

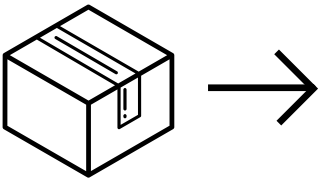
Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Stalgast prowadzi sprzedaż produktów prezentowanych w katalogu jedynie na rzecz przedsiębiorców.

Zakupów wybranych z katalogu produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą katalogu:

telefon: **801 40 50 63** * | **22 517 15 75**
mail: **stalgast@stalgast.com**



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

Produkty prezentowane w katalogu są także dostępne :



u dystrybutorów Stalgast:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*2022



w Salonach Partnerskich i Punktach Sprzedaży Stalgast

wszystkie lokalizacje dostępne na: **stalgast.com**

* opłata jak za zwykłe połączenie



Szanowni Państwo,

Początek roku 2022 zapowiadał się zupełnie inaczej. Po dwóch długich latach z pandemią, wszyscy powoli zaczynaliśmy wierzyć, że sytuacja zacznie się stabilizować. Wszystko zmieniła jednak wojna w Ukrainie – znów znaleźliśmy się w obliczu **wielkich wyzwań**. Nową codziennością stało się niesienie pomocy zwykłym ludziom, którzy zostali zmuszeni do ucieczki przed wojną. Zespół Stalgastu, podobnie jak Wy i wiele polskich firm, angażuje się w **pomoc naszym sąsiadom i przyjaciołom**.

Staramy się pomagać w tych obszarach, które są nam bliskie:

- We współpracy z samorządami oraz odpowiadając na indywidualne zgłoszenia, **przekazujemy sprzęt i akcesoria gastronomiczne** placówkom goszczącym uchodźców i uchodźczynie;
- **Doposażamy w urządzenia i akcesoria gastronomiczne punkty**, które z wielkim sercem przygotowują dla nich ciepłe posiłki;
- **Zatrudniamy** obywateli Ukrainy w fabryce Stalgast w Radomiu oraz w warszawskim biurze.

Niezależnie od tego, czym zaskakuje nas rzeczywistość, jesteśmy w tym razem z Wami. Wszyscy stawiamy czoła trudnościom, jakie pojawiają się na rynku: inflacji czy problemom z dostępnością komponentów i produktów. Dlatego też chcielibyśmy Państwu podziękować za wyrozumiałość i zaufanie, jakim nas obdarzacie, to dzięki nim możemy dalej zapewniać Wam produkty, i wyposażać kuchnie w całej Polsce. **Dziękujemy, że jesteście z nami!**

To już **47 wydanie katalogu Stalgast**, które przekazujemy w Państwa ręce. W odpowiedzi na Wasze potrzeby rozwijamy i unowocześniamy ofertę produktową. Do nowej oferty pieców konwekcyjno-parowych, wprowadzonych w 2021 roku, dołączyliśmy w tej edycji **260 nowości**. Wśród nich znajdziecie m.in.: szeroką ofertę chłodnictwa, wyciskarki elektryczne i blendery Santos, wagi magazynowe legalizowane, lampy grzewcze na gaz, pralkę EcoBubble™ i suszarkę marki Samsung, garnki, patelnie, tace, pojemniki stalowe oraz wiele innych akcesoriów gastronomicznych. Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą, którą znajdziecie na str. 5

Zapraszamy Państwa do kontaktu z naszymi dystrybutorami. Szczególnie zachęcamy do odwiedzania Salonów Partnerskich Stalgast, w których będziecie mogli zapoznać się nie tylko z nowościami, ale również z pełną ofertą firmy Stalgast.

Z wyrazami szacunku,
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

Michał Kotecki

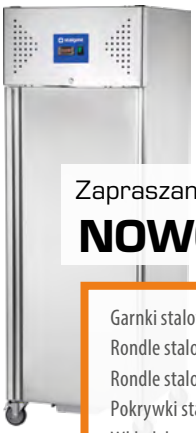
Maciej Kotecki

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI





Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Garnki stalowe Comfort Line 53
Rondle stalowe Comfort Line 53
Rondle stalowe do sosów Comfort Line 53
Pokrywki stalowe Comfort Line 53
Wkład do makaronu 53
Patelnie stalowe 58
Patelnie stalowe do paelli 58
Patelnia stalowa Wok 59
Patelnie do naleśników, do indukcji Comfort Plus 61
Patelnie nieprzywierające do indukcji Comfort Plus .. 61
Patelnie Wok do indukcji Comfort Plus 61
Patelnie nieprzywierające do naleśników Comfort ... 62
Patelnie nieprzywierające Comfort 62
Patelnie nieprzywierające Comfort Graphite 62
Wiadro z tworzywa 10 l 68
Dozownik do sosów z pompką - GN 1/4 82
Wagi magazynowe, legalizowane Ohaus 93
Nóż do pieczeni Sanelli Premana 98
Nóż do filetowania Sanelli 98
Nóż do filetowania Sanelli Skin 100
Nóż do oddzielania kości Sanelli 100
Etui na noże Stalgast 113
Zestawy noży Sanelli 114
Ostrzałka elektryczna do noży 116
Nożyczki gastronomiczne Sanelli 117
Nóż do krojenia plastrów Sanelli 117
Obieraczka do warzyw Sanelli 117
Porcelana dla dzieci - Zestaw Przedszkolny II 143
Szkło - Linia Nova 209
Szkło - Linia Doro 209
Szkło - Linia Amorf 209
Filiżanka do herbaty ze spodkiem 210
Karafki do wina/wody - Linia Amphora 214
Dzbanek - Linia Niagara 214
Koszyki uniwersalne z polipropylenu, czarny 220
Pojemniki stalowe GN Comfort 224-225
Pojemniki stalowe z uchwytami GN Comfort 226
Pojemniki stalowe, perforowane, GN Comfort 227
Pojemniki stalowe, nieprzywierające GN 227
Tace poliestrowe, granitowe 284
Tace laminowane 284
Lampa grzewcza na gaz 300
Blender barowy Santos 304
Blender barowy Santos Compact 304
Blender z osłoną wyciszającą Santos 305
Blender kuchenny Santos 305
Wyciskarka elektryczna do cytrusów Santos 316-317
Automatyczny dozownik do lodu kruszonego 318
Kruszarka elektryczna do lodu Santos 319
Płyta grillowa Gredil 417
Szafy chłodnicze i mroźnicze na kółkach 479
Stoły chłodnicze 483-485
Stół chłodniczy sałatkowy 489
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 489
Stoły chłodnicze do pizzy z nadstawą szklaną 491
Stół chłodniczy do pizzy 491
Witryny chłodnicze, nastawne z szybą 493
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach 494
Pralka EcoBubble™ Samsung 530
Suszarka bębnowa Samsung 530





Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:



stalgast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

stalgast




OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU


zasilanie elektryczne


zasilanie gazowe


podgrzewanie grzałką elektryczną


podgrzewanie paliwem


można stosować do indukcji


nie można stosować do indukcji


można używać na kuchniach elektrycznych


można używać na kuchniach gazowych


można używać w kuchenkach mikrofalowych


można myć w zmywarkach


nie można myć w zmywarkach


polecany do pieców konwekcyjnych


polecany do ekspresów do kawy



pojemność komory



stal nierdzewna



stal nierdzewna 18/0



stal nierdzewna 18/10


można piętrować



maksymalna temperatura



rekomendowane do Sous Vide



wykonane z polistyrenu



wykonane z aluminium



wykonane ze stali chromowanej



wykonane ze spienionego polipropylenu



wykonane z poliwęglanu



wykonane z polietylenu



wykonane z polipropylenu



wykonane z nylonu



biomaster Antibacterial



wykonane z silikonu


wykonane z drewna



powlekane miedzią



pokryte teflonem



powłoka ceramiczna


szkło hartowane


kryształ


szkło cechowane



moc urządzenia


do samodzielnego montażu



maksymalne obciążenie

używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

oświetlenie LED

przeznaczone do kontaktu z żywnością

BPA free

produkt ekologiczny/ energooszczędny

Nr kat. numer katalogowy
Lp. liczba porządkowa
Ø średnica
W szerokość
D głębokość

H wysokość
L długość
V pojemność
T temperatura
N prędkość obrotowa

S wydajność
K ilość sztuk w kartonie
M waga
P moc
U zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze

lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych

do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*



10-51 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne ... 14-23
Grille ... 24-27
Frytownice ... 28
Podgrzewacz do frytek ... 29
Patelnie ... 30-31
Wok ... 32
Bemary ... 33
Makaroniarki ... 34-35
Elementy neutralne ... 36
Podstawy i akcesoria ... 37
Kotły warzelne ... 38
Urządzenia uzupełniające linii 700 ... 39-51
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne ... 40-43
Kuchnie wolnostojące ... 44-47
Płyty grillowe wolnostojące ... 48
Frytownica wolnostojąca ... 49
Patelnia elektryczna ... 50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny ... 51



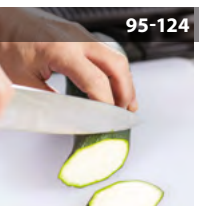
52-65 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line ... 53
Garnki Gredil ... 54
Garnki Premium, Garnek z kranem ... 55-57
Podstawa pod garnki ... 57
Akcesoria uzupełniające ... 56-57
Patelnie ... 58-64
Patelnia WOK ... 59
Patelnie z powłoką nieprzywierającą ... 61-64
Patelnie Comfort ... 61-62
Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw ... 65



66-94 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra ... 67-68
Wirówka do sałaty ... 68
Miski, wanny ... 68-69
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe ... 70-71
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania ... 72-75
Łopatki, rózgi ... 76-77
Ubijak do ziemniaków ... 77
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki ... 78-80
Ekspozytory ... 81-82
Dozowniki, stojaki do sosów ... 82
Pęsety, szczypce, otwieracze ... 83-84
Noże i przybory dekoracyjne ... 85-87
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek ... 88
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria ... 90
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kiełbasy ... 89
Wagi ... 91-93
Termometry ... 94



95-124 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych ... 96-114
Deski do krojenia, deski HACCP ... 118-122
Tasaki, tłuczki do mięsa ... 99, 102, 107, 124
Nożyce kuchenne ... 117
Ostrzałki i stalki ... 115-116
Sterylizator UV do noży ... 115
Kloc masarski ... 123
Listwy magnetyczne ... 111



125-222 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce ... 126-142
Porcelana dla dzieci ... 142-143
Szkło ... 188-215
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass ... 142-187
Sztućce do steków i pizzy ... 141
Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw ... 219
Zestawy do przypraw ... 216-217
Koszyki do pieczywa, ... 220-221
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu ... 222



223-261 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN ... 224-241
Regał ociekowy na pojemniki GN ... 261
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne ... 244-247, 250-252
Wózki transportowe i kelnerskie ... 258-259
Regały ze stali chromowanej ... 260
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności ... 242-243
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ... 254-257
Torby do pizzy ... 248
Torby termiczne - Lunchboxy ... 249
Zgrzewarka do tacek ... 253



262-295 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy ... 264-269
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ... 271-275
Dzbanki, termosy stołowe ... 277-279
Tace ... 282-286
Lampy grzewcze do potraw ... 263
Półmiski ... 282
Naczynia do finger food ... 290-295
Płyty do finger food z łupka ... 289
Kolumny bufetowe ... 288
Urządzenie do schładzania napojów, granitor ... 281



296-302 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne ... 297-299
Wiszące lampy grzewcze ... 298
Stolik barowy ... 299
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ... 300
Meble cateringowe ... 301
Pokrowce na meble cateringowe ... 302
Słupek hotelowy ... 302



303-326 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery kielichowe ... 304-306
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu ... 319-323
Wyciskarka do cytrusów ... 314, 316-318
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie ... 308-309
Miarki, łyżeczki barmańskie ... 309-310
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska ... 311-312
Chłodnictwo barowe ... 325-326
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków ... 313-314
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych ... 316-318

stalgast

327-337 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspresy ciśnieniowe....328-331
Lodówka na mleko do kawy....333
Termometr do mleka....335
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy....331-332
Stół pod ekspres....334
Szkło do kawiarni....336-337
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw....335
Chemia do ekspresów....333
Szczotki do czyszczenia ekspresów....333

338-358 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony....339-343
Maszyny do bitej śmietany....344
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów....345-347
Worki, końcówki do wyciskania....348-349
Patery do tortów i owoców....354-355
Papier do pieczenia, mata do wypieków....351
Urządzenie do gorącej czekolady....352
Miesiarki planetarne....357-358
Palnik, foremki do crème brûlée....356
Noże cukiernicze....353

359-379 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy....361-369
Miksery spiralne....362-363
Blachy, siatki do pizzy....374
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców....373
Torby, pojemniki termoizolacyjne....374-375
Stoły chłodnicze....376-379
Łopaty, łopatki do pizzy....372-373
Talerze do pizzy....374
Rękawice piekarskie....375

380-412 OBRÓBKA MECHANICZNA



Maszynki do mielenia mięsa....386-387
Kotleciarki i akcesoria....385-386
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas....388-389
Krajalnice do wędlin i serów....382-384
Obieraczka do ziemniaków....381
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne....391-401
Cuttery i miksery ręczne....402-412
Sokowirówki....390

413-442 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille....414-415, 419, 422
Frytownice....416, 420, 423
Gofrownice, naleśnikarki....418, 421, 426
Płyty grillowe....417, 420, 425
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria....431-435
Kuchenki mikrofalowe, witryna grzewcza..436-439
Rolkowy podgrzewacz do parówek....416, 424
Rożen do kurczaków....430
Bemary nastawne....421
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander....417, 427-429
Kuchenka indukcyjna....439-440
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria....441-442

443-475 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook....450
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook....451-452
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN....453
Akcesoria do pieców gastronomicznych....454-455
Piece PIEKARNICZE - FM....460-461
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400....462
Akcesoria do pieców piekarniczych....464-465
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook....469
Piece ODPIEKOWE - FM RX....470-471
Akcesoria do pieców odpiekowych....471-472
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM....472-474

476-512 CHŁODNICTWO



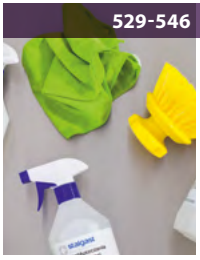
Szafy chłodnicze i mroźnicze. 478-480, 494, 498-499
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze....487-489, 492-493
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem....481-486, 494
Stoły chłodnicze do pizzy....490-491, 495
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne....496-497, 500-504
Chłodnictwo w standardzie 600x400....494-495
Stoły, szafy, witryny barowe....506-509
Zamrażarki skrzyniowe....510
Schładzarka szokowa....511
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych....512

513-528 MEBLE



Stoły przyścienne....521, 525
Szafki, szafy, półki....521-522, 527
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki....518-520, 525-526
Regały magazynowe....527
Okap przyścienny DriveVent Economic....528

529-546 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung....530
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze....539-540
Pojemniki na odpady....536-538
Obuwie gastronomiczne....534
Odzież robocza....531-534
Chemia....545-546
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły....541-542
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych....535, 543
Szafki BHP....535

547-572 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki....548-556
Kosze do zmywarek....557-559
Zmiękczacze do wody....560-563
Umywalki bezdotykowe....565
Kolumna wodna do linii 700....572
Napełniacze i baterie....566-572
Rozdrabniacze odpadów organicznych....564-565
Ociekacz na talerze....560



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

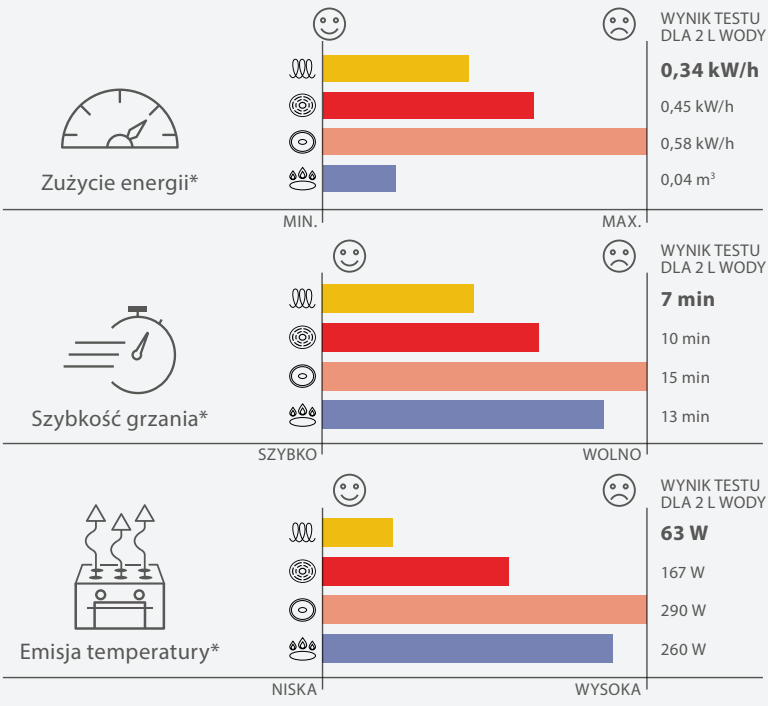
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 14-23
Grille 24-27
Frytownice 28
Podgrzewacz do frytek 29
Patelnie 30-31
Wok 32
Bemary 33
Makaroniarki 34-35
Elementy neutralne 36
Podstawy i akcesoria 37
Kotły warzelne 38

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 40-43
Kuchnie wolnostojące 44-47
Płyty grillowe wolnostojące 48
Frytownica wolnostojąca 49
Patelnia elektryczna 50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 51

Porównanie technologii grzania



* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym.

stalgast

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



2 lata gwarancji*

Przeszklone drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki w urządzeniach gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja zapewniająca komfort użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii



Intuicyjny system sterowania

- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

finalista konkursu DOBRY WZÓR 2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**177,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

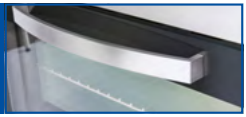
KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*





Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	**13760,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**13760,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**13760,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**13760,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13270,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13460,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13460,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13460,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13460,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**177,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

KUCHNIE GAZOWE ECO

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfikuracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8090,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9630,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9630,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9630,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9630,00**

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wyjmowana, pojemna misa podpalnikowa



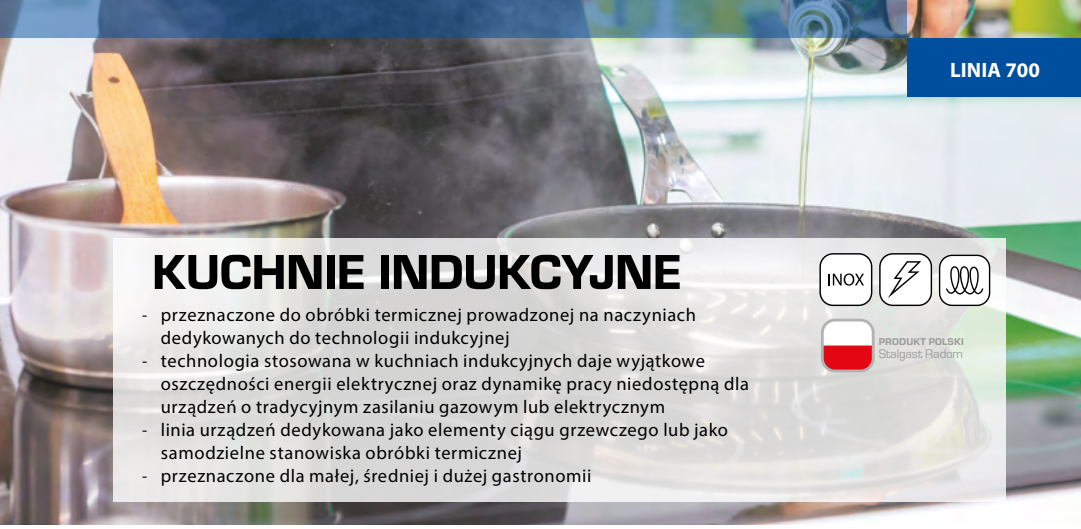


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**3840,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**3840,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**3840,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**3840,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6270,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6270,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6270,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6270,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6270,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6270,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**8770,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**8770,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**8770,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**8770,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**59,10**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**489,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**



Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	**14440,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**23810,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

KUCHNIE INFRARED

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **pola grzewcze typu HiLight**
- pola grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	**4200,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**7790,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	**9990,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**10230,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**177,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	**12600,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**12920,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**177,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krawędzie





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	**2980,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4200,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7190,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**489,00**

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

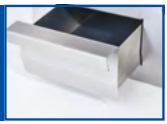
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**6940,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**6940,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**6760,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**6760,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**10600,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**10600,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**10600,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



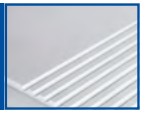
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**5670,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**5960,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**7970,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8650,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8650,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**2260,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	**9080,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9680,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9370,00**

GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	**9310,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15040,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

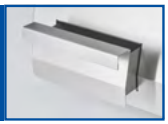
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

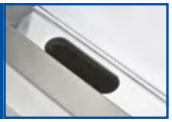


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**7890,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7890,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7890,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7890,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**12910,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**12910,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**12910,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



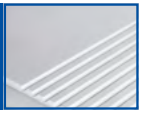
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo** z kontrolkami pracy i zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie zdrzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**6210,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6580,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9230,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9950,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9950,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**2260,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	**5990,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**5990,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6120,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6120,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	**9950,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	**9950,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	**10190,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	**10190,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**707,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1370,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**39,40**

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory: do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy"
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





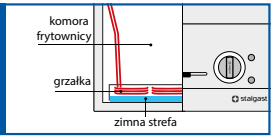
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**9680,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**9680,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**14420,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**14420,00**

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

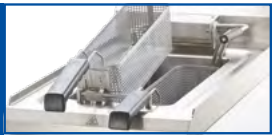
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	**6690,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**7540,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**10280,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**894,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



Wydajna lampa grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny panel sterowania



Uchwyty ułatwiające wyjmowanie pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	**4080,00**

PATELNIE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PATELNIA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	**16330,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	**16330,00**

*podana pojemność użytkowa

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	**14260,00**

PATELNIA WIELOFUNKCYJNA

- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości misy**
- **korek misy z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	**5920,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**343,00**



WOK INDUKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

WOK

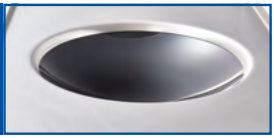
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	**12600,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**343,00**

PATELNIA WOK

- 037400 stal satynowana, długość uchwytu: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu: 185 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	**50,10**
037401	400	120	**73,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

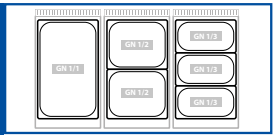
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
  model 9720000 - 306x508x155 mm
  model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	**3910,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5610,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**406,00**



MAKARONIARKI

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	**10840,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**10840,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**468,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**634,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	**8220,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**468,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**634,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**



ELEMENTY NEUTRALNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

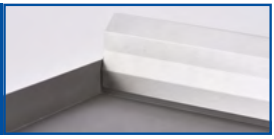
STANOWISKO NEUTRALNE

- **szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**1240,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1590,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**2000,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1730,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**2240,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**3110,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**343,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**406,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**489,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**950,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1360,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1780,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1340,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1770,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2160,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1690,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2540,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3030,00**

DRZWI DO PODSTAW

- drzwi do samodzielnego montażu
- wyposażone w zawiasy i płytki montażowe
- (1) pasują do: 9702200, 9702400
- (2) pasują do: 9702600



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**385,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**385,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**458,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**458,00**

KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**489,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700071**	Niska krótka	8	589	19	**116,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**135,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**146,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**135,00**
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	**146,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników: 3,5kW i 5kW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	**59,10**

NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	**198,00**



KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości
- automatyczne uzupełnianie wody (model 9906151 i 9906152)

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	**19520,00**
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	**28650,00**

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	**18410,00**
9905151	900	900	900	150	127	24	400	**27340,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



TABORETY GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki





Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1840,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1840,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3270,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3270,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**71,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik o mocy: 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	**2410,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2410,00**

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	**1070,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1070,00**



TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**5640,00**
773028	600	600	380	8	400	**6960,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	**3040,00**



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**979511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**5200,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5200,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5200,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5200,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5200,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5200,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7210,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7210,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7210,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7210,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**999511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	**5490,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**5490,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**5490,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**5490,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**5490,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**5490,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**5490,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**5490,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**5490,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**5490,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**7510,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**7510,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**7510,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**7510,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



2

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- system rozpoznawania naczynia
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**10930,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**18320,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	**3850,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4960,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm^2
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	**4700,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**5000,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6580,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7230,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7230,00**

Ergonomiczny panel sterowania



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronimii

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

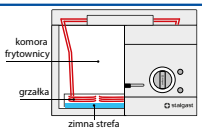
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x350x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	**6040,00**
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	**894,00**



PATELNIA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIA UCHYLNA

- **duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie**
- ręczny przechył misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- **pojemność: 40 l**
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	**4890,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**320,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- **3 tryby pracy:**
  - grzałka górna (funkcja opiekacza)
  - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- **intuicyjny panel sterowania**
- **przeszklone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	**4900,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**392,00**



NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

Garnki Comfort Line 53
Garnki Gredil 54
Garnki Premium, Garnek z kranem 55-57
Podstawa pod garnki 57
Akcesoria uzupełniające 56-57
Patelnie 58-64
Patelnia WOK 59
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 61-64
Patelnie Comfort 61-62
Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw 65

GARNKI COMFORT LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokryw

NOWOŚĆ







GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011161	160	150	2,8	**99,00**
011201	200	190	5,8	**139,00**
011241	240	200	8,5	**170,00**
011281	280	240	14,5	**264,00**
011321	320	320	25,0	**400,00**
011361	360	360	36,0	**530,00**
011401	400	400	47,5	**628,00**
011451	450	450	71,0	**863,00**
011501	500	500	95,0	**1030,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**78,00**
012201	200	130	3,8	**101,00**
012241	240	150	6,0	**138,00**
012281	280	170	10,0	**200,00**
012321	320	190	14,5	**281,00**
012361	360	220	20,5	**377,00**
012401	400	250	29,5	**487,00**
012451	450	280	42,5	**699,00**
012501	500	300	54,5	**785,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**95,00**
013241	240	105	4,3	**127,00**
013281	280	120	7,0	**188,00**
013321	320	150	11,0	**259,00**
013361	360	170	16,0	**369,00**
013401	400	190	22,0	**455,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**82,00**
015201	200	90	2,5	**104,00**
015241	240	105	4,3	**144,00**
015281	280	120	7,0	**203,00**



RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**90,00**
017201	200	60	1,2	**111,00**
017241	240	70	2,2	**138,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019161	160	**22,00**
019201	200	**31,00**
019241	240	**41,00**
019281	280	**55,00**
019321	320	**76,00**
019361	360	**91,00**
019401	400	**107,00**
019451	450	**131,00**
019501	500	**160,00**

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	**132,00**







GARNKI GREDIL

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **wielowarstwowe dno typu sandwich**
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- **pokrywki w komplecie**
- **wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty**

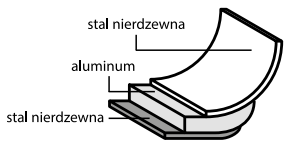


1



2

Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**141,00**
011285	280	250	15,4	**185,00**
011325	320	260	20,9	**240,00**
011345	320	320	25,7	**301,00**
011365	360	360	36,6	**334,00**
011405	400	400	50,3	**398,00**
011455	450	450	71,6	**606,00**
011505	500	500	98,2	**726,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**158,00**
012325	320	200	16,1	**210,00**
012365	360	220	22,4	**288,00**
012405	400	260	32,6	**353,00**
012455	450	360	57,3	**541,00**

* w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

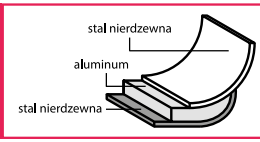
GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- **możliwość dokupienia pokryw**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty**

INOX

5 lat gwarancji*

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	**76,40**
011202	200	200	6,3	**116,00**
011242	240	200	9,0	**148,00**
011282	280	250	15,4	**201,00**
011322	320	260	20,9	**302,00**
011342	320	320	25,7	**340,00**
011362	360	360	36,6	**432,00**
011402	400	400	50,3	**528,00**
011452	450	450	71,6	**660,00**
011502	500	500	98,2	**837,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**73,60**
012202	200	140	4,4	**101,00**
012242	240	160	7,2	**134,00**
012282	280	180	11,1	**166,00**
012322	320	200	16,1	**262,00**
012362	360	220	22,4	**328,00**
012402	400	300	37,7	**425,00**
012452	450	360	57,3	**601,00**
012502	500	320	62,8	**651,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**82,80**
013242	240	110	5,0	**111,00**
013282	280	130	8,0	**148,00**
013322	320	160	12,9	**230,00**
013362	360	180	18,3	**312,00**
013402	400	250	31,4	**407,00**



GARNEK WYSOKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	**97,80**
011244	240	200	9,0	**134,00**
011284	280	250	15,4	**180,00**
011324	320	260	20,9	**271,00**
011344	320	320	25,7	**298,00**
011364	360	360	36,6	**403,00**
011404	400	400	50,3	**462,00**
011454	450	450	71,6	**592,00**
011504	500	500	98,2	**748,00**

GARNEK ŚREDNI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	**89,10**
012244	240	160	7,2	**130,00**
012284	280	180	11,1	**154,00**
012324	320	200	16,1	**250,00**
012364	360	220	22,4	**281,00**
012404	400	300	37,7	**402,00**
012454	450	360	57,3	**563,00**
012504	500	320	62,8	**546,00**

GARNEK NISKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	**77,10**
013244	240	110	5,0	**104,00**
013284	280	130	8,0	**123,00**
013324	320	160	12,9	**197,00**
013364	360	180	18,3	**271,00**
013404	400	250	31,4	**382,00**

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**265,00**

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	**227,00**

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	**18,40**
019204	200	**21,70**
019244	240	**29,20**
019284	280	**35,60**
019324	320	**52,00**
019364	360	**64,00**
019404	400	**72,20**
019454	450	**93,60**
019504	500	**101,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**79,90**
015202	200	105	3,3	**90,90**
015242	240	110	5,0	**126,00**
015282	280	130	8,0	**152,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**58,90**
015204	200	105	3,3	**65,20**
015244	240	110	5,0	**90,00**
015284	280	130	8,0	**141,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**56,70**
017242	240	75	2,2	**84,10**

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
** w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

GARNEK Z KRANEM

- wielowarstwowe dno typu „sandwich" zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**525,00**

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	**99,00**



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**130,00**



WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 55), 013324 (str. 56)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**336,00**



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**567,00**
010505	500	500	450	**603,00**
010606	600	600	450	**702,00**



PATELNIE

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni

PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**89,20**
	014241	240	45	**112,00**
	014281	280	50	**166,00**
	014321	320	55	**213,00**
2.	**014361**	360	60	**293,00**
	014401	400	60	**382,00**





PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**63,90**
014243	240	42	**69,10**
014283	280	48	**84,20**
014323	320	52	**132,00**
014363	360	65	**194,00**
014403	400	70	**223,00**



PATELNIA DO PAELLI

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	**270,00**
014411	400	60	**353,00**



PATELNIA WOK

- wielowarstwowe dno

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
016381	380	60	**318,00**



PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	**037400**	400	120	200	**50,10**
2.	**037401**	400	120	185	**73,40**



Mocowanie rączki 037400



Mocowanie rączki 037401



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**117,00**
014284	280	48	**153,00**
014324	320	52	**211,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**64,00**



PATELNIE POWLEKANE TYTANEM

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej

Al

Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**154,00**
034280	280	55	**179,00**
034320	320	55	**205,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej

Al

Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**175,00**
034281	280	55	**200,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX

Mocowanie rączki



Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**49,30**
014285	280	55	**63,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- energonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	**113,00**
018287	280	30	1,3	**136,00**
018327	320	35	1,9	**158,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**122,00**
018286	280	51	2,4	**143,00**
018326	320	55	3,5	**166,00**
018366	360	59	4,8	**223,00**
018406	400	63	6,3	**271,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**161,00**
018321	320	95	5,3	**184,00**
018361	360	120	8,5	**268,00**



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- energonomiczne, nienagrzewająca się rączki

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	**97,00**
018304	300	31	1,5	**115,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**75,00**
018244	240	47	1,6	**97,00**
018284	280	51	2,4	**112,00**
018324	320	53	2,9	**131,00**
018364	360	59	4,8	**185,00**
018404	400	63	6,3	**224,00**



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	**97,00**
018303	300	31	1,5	**117,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**70,00**
018243	240	47	1,6	**92,00**
018283	280	51	2,4	**113,00**
018323	320	55	3,5	**134,00**
018363	360	59	4,8	**188,00**
018403	400	63	6,4	**230,00**



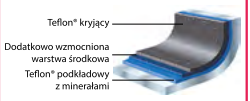
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM

- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa





1 PATELNIA

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	**54,90**
035240	240	45	2,0	**66,70**
035280	280	50	3,0	**85,00**



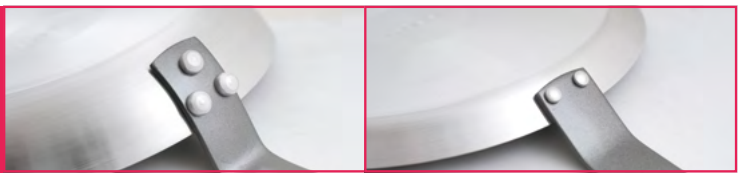
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**80,00**
032300	292/255	17	**102,00**



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIA

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	**45,40**
035241	240	40	1,2	**55,30**
035281	280	45	2,0	**70,30**
035321	320	50	3,0	**90,50**
035361	360	55	4,0	**131,00**
035401	400	60	5,0	**154,00**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**69,40**
032301	292 / 255	17	**95,10**

MATFER BOURGEAT

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



- patelnie wykonane z odlewu aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**96,80**
031240	240	40	1,3	**116,00**
031280	280	45	2,0	**133,00**
031320	320	50	3,0	**149,00**
031360	360	50	4,0	**180,00**
031400	400	55	5,0	**257,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**140,00**
036240	240	65	2,6	**183,00**
036280	280	75	3,8	**194,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**95,10**
032280	280	20	1,1	**95,10**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**300,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym





1 PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**64,60**

2 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**109,00**

3 PÓŁMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	**37,70**



PÓŁMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczanie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**65,20**



PRZYBORY KUCHENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne w codziennej pracy w gastronomii, zapewniające doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

Wiadra 67-68
Wirówka do sałaty 68
Miski, wanny 68-69
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 70-71
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 72-75
Łopatki, rózgi 76-77
Ubijak do ziemniaków 77
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 78-80
Ekspozytory 81-82
Dozowniki, stojaki do sosów 82
Pęsety, szczypce, otwieracze 83-84
Noże i przybory dekoracyjne 85-87
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 88
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria 90
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kiełbasy 89
Wagi 91-93
Termometry 94

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	**173,00**
091101	280 / 200	245	10	**203,00**
091121	290 / 200	270	12	**230,00**
091151	305 / 200	310	15	**248,00**



WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**294,00**
092121	290 / 202	290	12	**261,00**
092151	305 / 202	330	15	**319,00**



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**76,00**
093121	290	**84,40**
093151	305	**104,00**

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	**127,00**
091103	293/205	245	10	**154,00**
091123	295/230	275	12	**167,00**
091153	300/200	340	15	**218,00**



WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**157,00**
092123	290/200	305	12	**203,00**
092153	300/200	354	15	**223,00**



POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	**49,30**
093123	290	**63,70**
093153	300	**65,80**

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posida system odprowadzania wody

PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	**441,00**



Wyjmowany kosz

Wężyk odprowadzający wodę

WIADRO

araven

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałośc termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	**39,00**

MISKA

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086170	144	112	1,2	**4,41**
086380	328	167	10,0	**22,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**21,30**
082200	200	80	1,6	**24,70**
082240	240	100	2,7	**29,50**
082280	280	100	4,0	**38,60**
082300	300	110	5,0	**42,00**
082320	320	110	6,0	**50,00**
082360	360	130	8,0	**57,70**

MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	**74,80**
082500	500	130	14,0	**99,50**
082550	550	145	19,0	**115,00**
082600	600	160	27,0	**158,00**
082700	700	185	45,0	**241,00**
082800	800	205	65,0	**352,00**
082900	900	225	90,0	**367,00**

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	**2,99**
400090	120	53	0,31	6	**5,09**
400091	140	63	0,55	6	**7,03**
400095	172	76	1,20	6	**10,50**
400092	200	87	1,60	6	**14,20**
400093	230	101	2,50	6	**15,80**
400094	262	113	3,70	6	**19,80**

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	**10,60**
082201	200	70	1,2	**12,20**
082221	220	80	1,6	**14,00**
082251	250	90	2,3	**19,80**
082281	280	95	3,0	**29,30**
082311	310	105	5,0	**37,10**
082341	340	115	6,0	**44,70**
082371	375	120	8,0	**70,10**

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**34,80**
081200	200	98	2,5	**62,70**
081250	250	120	5,0	**106,00**
081300	300	140	8,0	**145,00**
081360	360	170	14,0	**177,00**
081380	380	180	16,0	**208,00**

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**290,00**
083450	450	200	21,0	**367,00**
083500	500	220	28,0	**487,00**

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**21,40**
076150	150	150	**23,40**
076180	180	170	**28,80**
076200	200	180	**30,20**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -
  098030 -



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**119,00**
098020	400	50	40	0,4	**112,00**
098030	400	50	35	0,5	**123,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**190,00**
075240	240	180	**229,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**51,40**
075241	240	210	**69,70**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**51,20**
073250	250	75	**47,90**
073300	310	75	**67,40**

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

INOX

- 4 różne średnice oczek około:
  0,75 x 0,75 mm
  1 x 1 mm
  2 x 2 mm
  3 x 3 mm



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**87,60**

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**293,00**
077260	260	260	**331,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**92,10**
074350	350	430	**122,00**

CEDZAK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	220	100	**17,90**
071240	240	100	**19,40**

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**139,00**
071410	375 / 175	185	**99,50**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**122,00**
072323	320	170	**152,00**
072363	360	190	**198,00**
072403	400	220	**254,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**493,00**
072502	500 / 330	260	**585,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

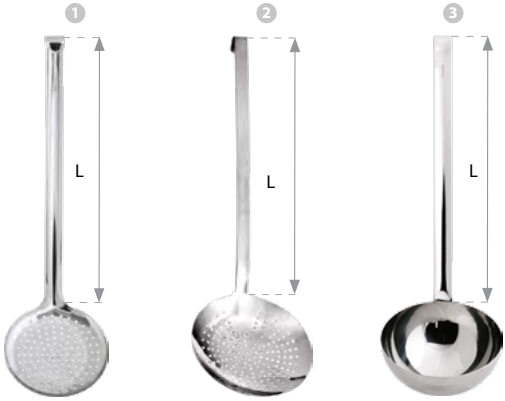
- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**31,10**
324121	120	360	**40,70**
324141	140	385	**48,00**
324161	160	415	**62,30**
324201	200	480	**89,20**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**35,80**
324120	120	360	**42,00**
324140	140	380	**46,50**
324160	160	415	**66,20**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**24,50**
323081	80	295	0,12	**29,90**
323101	100	340	0,25	**39,00**
323121	120	365	0,40	**45,30**
323141	145	395	0,75	**66,60**
323161	165	430	1,20	**86,10**
323201	200	480	2,00	**150,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**26,70**
323082	80	345	0,13	**32,40**
323092	90	362	0,20	**33,30**
323102	100	380	0,25	**35,60**
323122	120	420	0,45	**51,90**
323142	140	440	0,67	**56,90**
323162	160	474	1,00	**78,70**
323182	180	500	1,50	**119,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**39,90**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**26,70**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**26,70**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**26,70**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**26,40**
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**26,70**
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**26,70**
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**26,70**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**96,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**123,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**44,60**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt













Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**22,30**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**20,60**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**20,60**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**21,20**
	321050	Chochla	85	310	**22,50**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**24,20**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**23,40**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**21,20**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**19,10**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**19,10**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**18,50**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**30,80**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX 18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu: 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**27,90**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**29,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,10**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**38,60**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**24,70**
	325130	Szczypce	320	**25,50**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**25,50**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**27,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**27,50**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**25,50**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**26,90**

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**28,10**

2 ŁOPATKA KĄTOWA
- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**20,00**

3 ŁOPATKA KĄTOWA
- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**34,00**

4 ŁOPATKA KĄTOWA
- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**42,00**

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**143,00**

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**180,00**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**121,00**

8 ŁOPATKA KĄTOWA
- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**29,70**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**19,40**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**30,90**

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ
- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



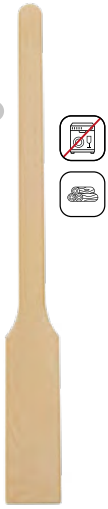
Rękojeść z tworzywa













115 mm

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**21,90**
313350	350	**28,40**
313450	450	**30,30**
313550	550	**31,40**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**17,30**
313400	400	**22,10**
313500	500	**26,90**
313600	600	**26,00**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**109,00**
310200	200	450	**167,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**35,00**
310201	200	590	**41,70**
310241	240	570	**67,00**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**74,00**
314460	460	**77,70**
314610	610	**94,50**

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**89,40**
314100	1000	**99,70**
314125	1250	**124,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1370	**193,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	**14,10**
304072	0,47	**18,00**
304073	0,68	**34,90**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**41,20**
304033	0,150	**55,10**
304060	0,450	**59,40**
304101	0,650	**79,30**

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**15,30**
305100	1,0	**38,30**
305200	2,0	**50,30**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**86,30**

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	**31,20**

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX

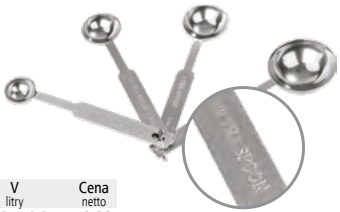


Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	**25,90**
301151	150	**38,30**

ŁYŻKA MIARKA

INOX

- w zestawie 4 wielkości:
  1/4 łyżeczki (1,25 ml)
  1/2 łyżeczki (2,5 ml)
  1 łyżeczka (5 ml)
  1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	**18,20**

KUBEK MIARKA

INOX

- w zestawie 4 wielkości:
  1/4 kubka (60 ml)
  1/3 kubka (80 ml)
  1/2 kubka (125 ml)
  1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	**26,40**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**6,85**
506103	1,00	**15,70**
506203	2,00	**20,90**
506303	3,00	**27,40**
506503	5,00	**44,80**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**31,90**
506102	1,0	**53,60**
506202	2,0	**98,90**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	**57,10**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**26,90**







1 DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**13,60**

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**20,10**

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**36,00**
099103	600	**47,40**
099104	900	**82,10**
099105	1200	**106,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

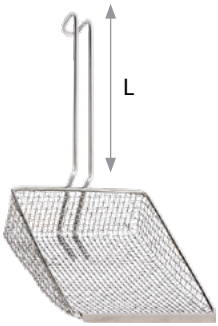
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**69,70**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	**77,20**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**21,30**



EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	510	230	230	**209,00**
2.	**815250**	730	230	230	**257,00**
3.	**815240**	840	300	275	**320,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**423,00**



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzeźroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	**88,10**	NOWOŚĆ
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**80,90**	
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**74,90**	

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów





Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	**3,34**
065352		55	210	0,35	**3,34**
065353		55	210	0,35	**3,51**
065721		70	240	0,70	**5,03**
065722		70	240	0,70	**5,03**
065723		70	240	0,70	**5,03**

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

PE

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek", dokładnie dozujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	**11,70**
065004	75	208	0,710	**13,80**
065005	87	208	0,950	**15,60**

EKSPOZYTORY

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348050**	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	**59,50**
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x75	265	110	120	**97,30**
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**139,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**92,60**

1



2



3



SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**15,40**
423283	280	**14,60**

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**18,80**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**12,20**
423284	280	**14,60**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**14,10**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**13,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**10,30**
422301	300	**11,70**
422401	400	**20,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,50**
422302	300	**26,40**
422402	400	**27,20**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**16,10**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**8,72**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**14,00**
422303	300	**15,20**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	**12,30**
425130		300	**14,00**
425410	przeźroczysty	230	**11,10**
425430	przeźroczysty	300	**12,50**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**36,20**

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	**38,40**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**32,80**

KRAJACZ DO JAJ

- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	**36,10**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**158,00**

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**12,00**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**8,21**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,92**

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**11,50**
422311	300	**21,40**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**12,20**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	**14,40**

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	**7,47**

NOŻE DEKORACYJNE

INOX

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	**16,30**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**20,30**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**21,30**

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	**16,30**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**15,20**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**17,30**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**24,90**

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	**17,30**

9 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**17,30**

10 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	**16,30**
334115	20	210	**17,30**

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
  - obieraczka do warzyw
  - nóż dekoracyjny do masła
  - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15 mm i 22 mm
  - nóż dekoracyjny do cytrusów
  - nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy
  - wydrążacz do jabłek

INOX





Nr kat.	Cena netto
334406	**168,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	**15,30**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**6,19**

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	**8,25**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”,” V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - nóż karbowany
  - obierak płaski
  - inne narzędzia do carvingu



INOX

Nr kat.	Cena netto
333002	**165,00**

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne ”U”,”V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - wycinarki o różnych kształtach
  - temperówkę do warzyw
  - obieraczki
  - noże karbowane
  - inne narzędzia do carvingu

INOX



Nr kat.	Cena netto
333001	**360,00**

OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**312,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**52,30**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**25,50**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

Al

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przyssawką do blatu stołu



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**61,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



URZĄDZENIA DO RĘCZNEGO SZATKOWANIA WARZYW

- oferta urzadzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
  plastry: od 0,5 do 9 mm
  słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**140,00**

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blaltu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**399,00**

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333016**	Szatkownica	203	203	457	2,0	**379,00**
2.	**333316**	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**92,20**
3.	**333116**	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**89,10**
4.	**333216**	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**149,00**





SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333315**	Szatkownica	254	483	762	8,0	**884,00**
2.	**333115**	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	**160,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333014**	Szatkownica	215	225	515	3,2	**369,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**97,30**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**85,60**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**105,00**







TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia i przypięcia na metalowych powierzchniach
- czytelny wyświetlacz cyfrowy o wymiarach 45x19 mm
- możliwość ustawienia godzin, minut i sekund
- zasilanie na baterię AAA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	**45,10**

WAGI POMOCNICZE

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączanie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g ,lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**273,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**216,00**

PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)

Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	**150,00**





WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 3 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	**780,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**818,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**783,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**818,00**



Waga legalizowana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	**1020,00**
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	**1020,00**
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	**1020,00**
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	**1020,00**
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	**150,00**

OHAUS

WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 0,5 s
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomica
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	**1560,00**
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	**1530,00**
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	**1560,00**
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	**1610,00**
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	**150,00**

WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisania kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane

WAGA LEGALIZOWANA

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1200,00**

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) lub opcjonalnie zasilanie akumulatorowe
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU (kody szybkiego dostępu)
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



WAGA LEGALIZOWANA

Wyświetlacz od strony klienta



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	**1570,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

WAGI SKLEPOWE

- zastosowanie w gastronomii, handlu, przemyśle i aptekach
- 4 regulowane nóżki
- wagi legalizowane
- obudowa ABS



WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomica
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	**1080,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**1080,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**1080,00**

WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- wagi legalizowane



1 WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm		M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732031	305	472	572	355	305	12	30	10	230	**1910,00**
732061	550	668	920	550	420	24	60	20	230	**2480,00**
732151	550	668	920	550	420	24	150	50	230	**2380,00**
732351	600	675	920	650	500	32	300	100	230	**2680,00**



2 WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenie, ważenie kontrolne, liczenie sztuk,sumowanie
- ruchomy wyświetlacz LCD
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm		M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732032	305	489	542	355	305	10,9	30	10	230	**1850,00**
732062	420	686	896	550	420	17,5	60	20	230	**2260,00**
732152	420	686	896	550	420	17,5	150	50	230	**2540,00**
732352	500	785	896	650	500	27,6	300	100	230	**2820,00**

TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury: -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	**13,50**

TERMOMETR SONDA

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**16,20**

TERMOMETR DO MLEKA

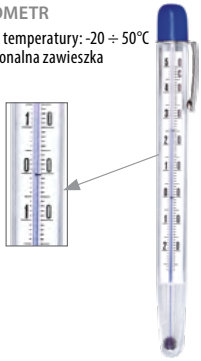
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**17,40**

TERMOMETR

- zakres temperatury: -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	**14,90**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: -50 ÷ 280°C
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)





Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	**63,40**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	**83,30**

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: 0 ÷ 50°C
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	**80,20**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy: 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	**120,00**

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

- zakres temperatury: -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	**187,00**



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych 96-114
Deski do krojenia, deski HACCP 118-122
Tasaki, tłuczki do mięsa 99, 102, 107, 124
Nożyce kuchenne 117
Ostrzałki i stalki 115-116
Sterylizator UV do noży 115
Kloc masarski 123
Listwy magnetyczne 111



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

INOX

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo–molibdenowej o twardości 54-56 HRC

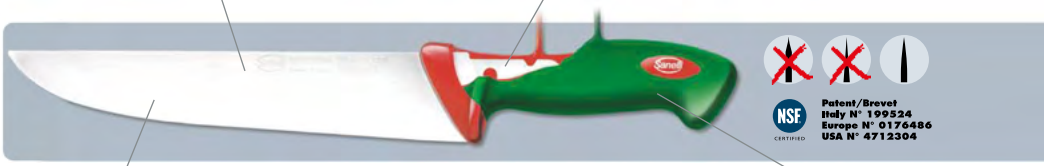
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością



NSF CERTIFIED

Patent/Brevet
Italy N° 199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304

ostrze wykonane z węglowo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster

Biomaster ANTIMICROBIAL

DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

- Wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<35°) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe rękojeści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe

Biomaster ANTIMICROBIAL

Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. Escherichia coli)



Sanelli





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**145,00**	
	218250	Nóż kuchenny	255	**142,00**	
	218300	Nóż kuchenny	300	**180,00**	
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**150,00**	
	202240	Nóż do szatkowania	255	**171,00**	
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**97,80**	
	219320	Nóż do chleba	315	**125,00**	
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**129,00**	
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	**156,00**	
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**107,00**	
6.	**210626**	Nóż do pieczeni	260	**125,00**	NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	
7.	**204160**	Nóż do filetowania giętki	160	**82,80**	NOWOŚĆ
	204220	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**	
8.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**83,90**	
9.	**201180**	Nóż masarski	180	**128,00**	
	201220	Nóż masarski	230	**129,00**	
10.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**98,80**	
11.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**97,80**	
12.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**103,00**	
13.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**	
14.	**205280**	Nóż do łososia	275	**101,00**	
15.	**225330**	Nóż do ryb	330	**180,00**	

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

Sanelli


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**60,70**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**49,10**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**44,90**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**132,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**91,50**
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**87,30**
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**180,00**
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**143,00**
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**121,00**
10.	**213160**	Tasak	160	**222,00**
11.	**212220**	Stalka	220	**158,00**
	212300	Stalka	300	**205,00**
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**349,00**
13.	**200005**	Zestaw noży	-	**428,00**

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm


13

NOWOŚĆ

NOŻE SANELLI

- linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY





Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**93,30**	
	286252	Nóż kuchenny	255	**109,00**	
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**73,30**	
	286222	Nóż uniwersalny	230	**89,30**	
3.	**286220**	Nóż do filetowania giętki	220	**64,10**	NOWOŚĆ
4.	**286150**	Nóż do oddzielania kości zagięty	150	**59,60**	NOWOŚĆ
5.	**286160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**60,50**	NOWOŚĆ
6.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**64,80**	

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**286242**	Nóż do chleba	235	**63,90**
8.	**286102**	Nóż do obierania	95	**27,40**
	287110	Nóż do obierania	110	**17,50**
9.	**287111**	Nóż do obierania	110	**17,50**
10.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**20,80**
11.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**19,30**
12.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**25,10**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**17,20**

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**13,80**

WIDELEC



Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	**52,20**

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

stalgast

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów

INOX



twardość głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali klasy X50CrMoV15

krawędź ostrza utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona okładziny SteriShield ™


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**163,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**153,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,40**
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**82,20**
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**72,30**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**67,90**
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**132,00**
9.	**296180**	Tasak	180	**155,00**
10.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
11.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**104,90**
12.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX

- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia







Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**43,70**
	218259	Nóż kuchenny	255	**79,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**79,00**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**36,50**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**24,50**
	203209	Nóż do mięsa	200	**38,80**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,00**
	204189	Nóż do filetowania	180	**30,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**21,00**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**25,00**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**24,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**39,00**
9.	**212259**	Stalka	250	**25,50**

stalgast

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

INOX

- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,10**
	218258	Nóż kuchenny	240	**35,10**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,30**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**20,70**
4.	**209148**	Nóż do oddzielania kości	150	**18,90**
5.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,00**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,60**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**17,00**
7.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
8.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**33,50**
9.	**212259**	Stalka	250	**25,50**
	212309	Stalka	300	**23,20**

Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NÓŻ JAPOŃSKI SASHIMI

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją

Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	**115,00**



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261		260	**74,20**
283262		260	**74,20**
283263		260	**74,20**
283264		260	**74,20**
283265		260	**74,20**
283266		260	**74,20**



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	**53,40**
283252		250	**53,40**



3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	**51,90**
283202		200	**51,90**
283203		200	**51,90**



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231		230	**45,50**



HACCP

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	**45,10**
283182		180	**45,10**
283183		180	**45,10**
283184		180	**38,00**
283185		180	**45,10**
283186		180	**45,10**



6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**47,50**
284182		180	**38,50**
284183		180	**47,50**
284184		180	**40,00**
284185		180	**40,00**



7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**45,50**



8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	**17,70**
283092		90	**21,00**
283094		90	**17,70**



9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	**22,70**



10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	**17,00**



11 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**36,90**

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	**53,60**



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	**37,30**
283114		150	**31,40**
283115		150	**31,40**



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	**37,30**



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	**95,00**





5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	**45,10**



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	**75,20**

HACCP



1

1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	**56,80**



2

2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	**45,10**



3

3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	**40,60**
283306		300	**45,50**



4

4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	**186,00**

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	**23,60**



5

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

System oznaczania HACCP:			
SUROWE MIĘSO	WARZYWA	DRÓB SUROWY	
RYBY	NABIAŁ	MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY	

1 NÓŻ UNIWERSALNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	**16,00**
281152		160	**16,00**
281153		160	**16,00**
281154		160	**16,00**
281155		160	**16,00**
281156		160	**16,00**

2 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**19,40**
281212		220	**19,40**
281213		220	**19,40**
281214		220	**19,40**
281215		220	**19,40**
281216		220	**19,40**

3 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**24,90**
281252		250	**24,90**
281253		250	**24,90**
281254		250	**24,90**
281255		250	**24,90**
281256		250	**24,90**

HACCP

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	**20,80**
284303		300	**21,50**



4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**13,90**
282154		160	**11,70**



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**8,47**
285082		90	**8,47**
285083		90	**8,47**



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**13,80**



7

8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**15,10**



8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**7,22**



9

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	**104,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**27,00**
2.	**248458**	5	450	**32,20**
3.	**248608**	6	625	**39,50**



LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**61,50**

LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**23,50**
249558	550	**32,50**



PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249558**	Listwa magnetyczna	550	**32,50**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**145,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**121,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**129,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**49,10**

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**
2.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**104,90**
3.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
4.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
5.	**294230**	Nóż do chleba	210	**132,00**
6.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
7.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,40**
8.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**82,20**
9.	**293090**	Nóż do obierania	90	**72,30**
10.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**67,90**
11.	**201000**	Pokrowiec	-	**104,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**23,50**
2.	**212309**	Stalka	300	**23,20**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,10**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,30**
5.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,00**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC



ETUI NA NOŻE STALGAST

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	
1.	**212259**	Stalka	250	**25,50**	
2.	**211189**	Widelec	180	**39,00**	
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**43,70**	
4.	**219209**	Nóż do chleba	200	**36,50**	
5.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**38,80**	
6.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,00**	
7.	**200019**	Etui na noże	-	**79,00**	NOWOŚĆ

Sanelli

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
200005	428,00

ZESTAW NOŻY DO RYB

- zestaw zawiera 3 noże walcowane, akcesoria oraz pokrowiec zapinany na klamrę (nóż do filetowania L 220 mm, nóż do filetowania L 180 mm, nóż ząbkowany L 100 mm, pęseta do ości L 135mm, nożyce do ryb z ząbkowanym ostrzem L 200mm)
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu w kolorze niebieskim zgodnie ze standardem HACCP
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
200015	338,00

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

STERYLIZATOR UV DO NOŻY

- drzwi z przyciemnianego szkła akrylowego
- pojemność do 12 noży
- wyjmowany stelaż na noże
- czas naświetlenia UV do 90 minut
- drzwi zamykane na kluczyk
- zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie lampy przy otwartych drzwiach





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	**878,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**158,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**205,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**25,50**
	212309	Stalka	300	**23,20**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**
4.	**283231**	Stalka	230	**45,50**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przyssawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**62,90**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węglika wolframu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	**36,60**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węglika wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	**39,10**



NOWOŚĆ

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,07 kW

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża

Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	**395,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,11 kW

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymienialną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	**842,00**



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,09 kW

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki

Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	**676,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NOŻYCE

INOX













Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**22,50**	
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**150,00**	
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**33,50**	
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**40,70**	
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**36,90**	
6.	**227210**	Nożyczki gastronomiczne	210	**115,00**	NOWOŚĆ

NÓŻ DO KROJENIA PLASTRÓW

- mandolina do krojenia trufli

NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena netto
334020	200	**86,30**



OBIERACZKI

INOX

Sanelli



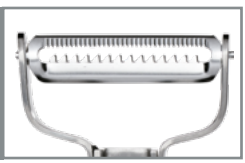






Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto	
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**18,40**	
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**13,80**	
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**15,30**	
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**19,60**	NOWOŚĆ
3.	**334006**	Obieraczka	35	155	**17,30**	
4.	**334110**	Obieraczka	33	185	**16,60**	

Ostrze model 334120



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach

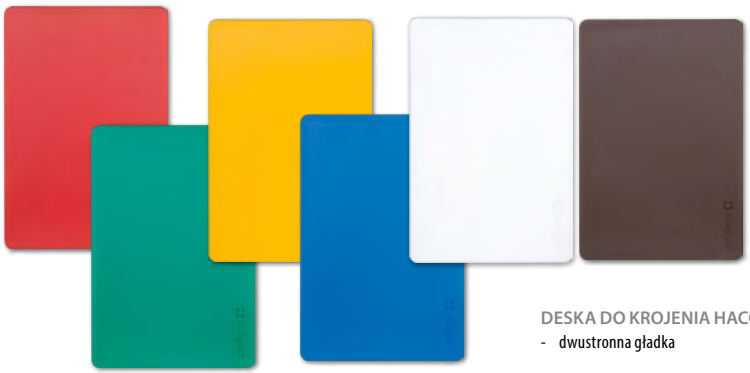
PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

HACCP

PP

System oznaczania HACCP:

SUROWE MIĘSO | WARZYWA | DRÓB SUROWY | RYBY | NABIAŁ | MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



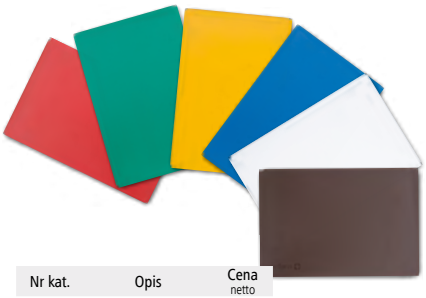
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**27,70**
341452		450	300	13	**27,70**
341453		450	300	13	**27,70**
341454		450	300	13	**27,70**
341455		450	300	13	**27,70**
341456		450	300	13	**27,70**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**138,50**
341320	GN1/2 z wycięciem	**135,50**
341530	GN1/1 z wycięciem	**298,00**

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**56,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321		325	265	12	**27,10**
341322		325	265	12	**27,10**
341323		325	265	12	**27,10**
341324		325	265	12	**27,10**
341325		325	265	12	**27,10**
341326		325	265	12	**27,10**



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	**59,60**
341532		530	325	15	**59,60**
341533		530	325	15	**59,60**
341534		530	325	15	**59,60**
341535		530	325	15	**59,60**
341536		530	325	15	**59,60**



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**83,80**
341632		600	400	18	**83,80**
341633		600	400	18	**83,80**
341634		600	400	18	**83,80**
341635		600	400	18	**83,80**
341636		600	400	18	**83,80**





DESKA DO KROJENIA

PP

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**27,70**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**27,10**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**59,60**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**83,80**

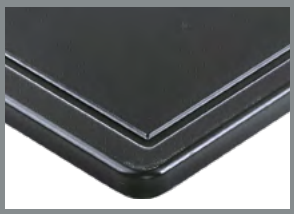


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA

PE

- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	**14,10**
340300	300	220	10	**25,50**
340350	350	250	20	**56,80**
340440	440	290	20	**84,70**
340500	500	340	20	**110,00**
340600	600	390	20	**159,00**

Antypoślizgowe nóżki





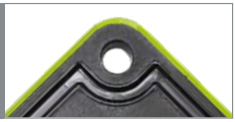
DESKA DO KROJENIA

PP

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,60**
340351	350	250	10	**35,20**



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**342250**	300	250	20	**47,70**
2.	**342400**	400	300	20	**56,40**
3.	**342500**	500	300	20	**70,70**
4.	**344400**	400	300	40	**142,00**
	344500	500	350	40	**197,00**
	344600	600	350	40	**236,00**

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	**100,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com


1

KLOC MASARSKI

- płyta kloca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej


2

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**684516**	400	500	850	**1130,00**
	684416	400	400	850	**1030,00**
	684511	400	500	800	**1080,00**
	684411	400	400	800	**976,00**
2.	**684515**	400	500	150	**779,00**
	684415	400	400	150	**623,00**
	684510	400	500	100	**615,00**
	684410	400	400	100	**513,00**

KLOC MASARSKI

PE

- płyta kloca z polietylenu
- wymiary płyty kloca (WxDxH): 500x400x50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	**824,00**

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiażdżone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	**54,10**
247510		45	145	45	103	**54,10**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

INOX

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	**122,00**

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	**439,00**
240004		L	**439,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**82,80**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**30,70**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	**32,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztućce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztućce 126-142
Porcelana dla dzieci 142-143
Szkło 188-215
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass .. 142-187
Sztućce do steków i pizzy 141
Moździerz z tłuczkiem 219
Młynki do przypraw 219
Zestawy do przypraw 216-217
Koszyki do pieczywa, ... 220-221
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 222

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,37**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,37**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**2,30**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,74**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,30**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,39**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,56**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,05**

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,24**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,24**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,17**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,05**



SZTUĆCE KONESER

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355160**	Łyżka stołowa	188	12	**2,98**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**2,98**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**3,34**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,13**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,96**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,80**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**2,92**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,12**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351061**	Łyżka stołowa	187	12	**3,27**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,11**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,27**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,28**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,59**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,59**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,22**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,62**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,77**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,25**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

SZTUĆCE ARDILA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357460**	Łyżka stołowa	197	12	**2,94**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,94**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**4,98**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,51**



SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**3,44**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**3,44**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**7,06**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,63**
5.	**350240**	Łopatka do tortu	220	1	**2,41**
6.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**7,50**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**3,08**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**3,08**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**7,20**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,19**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**2,05**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**2,19**



SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**4,05**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**4,05**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**6,30**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**2,45**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**3,87**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**2,59**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX 18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**4,65**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**4,65**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**8,05**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,05**



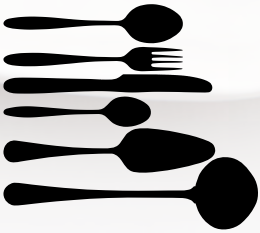
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**4,71**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**4,56**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**6,32**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**3,24**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**4,57**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**14,30**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX 18/10

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351060**	Łyżka stołowa	195	12	**8,80**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**8,48**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**10,40**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**4,89**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**4,22**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,58**



SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**7,81**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**9,40**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**9,00**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**5,44**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojeścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojeścią z tworzywa można myć w zmywarkach


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298110**	Nóż do steków i pizzy		110	1	**14,50**
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	**16,90**
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy		115	1	**26,10**
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	**27,70**
3.	**298121**	Nóż do steków Jumbo		120	1	**16,10**

WIDELEC DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298101	95	1	**8,95**

TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	**26,70**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**32,90**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**10,70**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**29,60**


1


2


3

SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX 18/0

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę





SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**3,55**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,47**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**4,97**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,06**

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358061**	Łyżka stołowa	168	12	**2,92**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**3,06**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,77**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**2,33**

PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)









Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**18,30**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**22,00**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**25,60**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**22,00**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**25,60**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**20,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

NOWOŚĆ



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**28,70**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**29,40**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**32,10**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**21,40**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**27,50**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**36,70**



1

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

Bormioli Rocco

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388751**	Talerz płytki	200	18	-	6	**5,11**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,21**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**5,99**



1



2



3

GRANGUSTO

- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**16,40**
2.	**388628**	217	163	19	12	**8,59**
3.	**388629**	280	210	22	12	**11,30**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**12,10**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**14,60**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**16,30**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**13,50**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**18,50**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**16,80**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat..	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**14,90**



AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388791**	Filiżanka	109	74	0,22	12	**8,38**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**6,61**



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388781**	Filiżanka	83	54	0,08	12	**6,38**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**6,01**



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**7,89**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**5,78**

MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	**7,37**

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła , odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**4,94**
388652	255	22	6	**6,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,08**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**8,73**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**8,39**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**18,60**

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	**83,40**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,00**
388602	250	23	6	**5,95**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,00**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,10**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**8,71**
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,57**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	**7,72**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**9,76**
388613	300	27	220	6	**17,90**

7 KUBEK
8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**388608**	81	107	0,32	6	**8,83**
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**8,73**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**10,70**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	**41,00**
396102	305	35	1	**63,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**41,10**
396104	305	65	0,45	1	**77,90**

3 TALERZ PŁYTKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**54,60**
396112	305	40	1	**88,90**

4 TALERZ GŁĘBOKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	**66,90**
396114	305	70	0,50	1	**100,00**

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**10,70**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**11,20**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**11,90**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**20,90**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**11,90**

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	**20,50**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
* w tabeli podana pojemność całkowita

PORCELANA LUBIANA

PRODUKT POLSKI

- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określane w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

AFRODYTA
str. 151-152



WERSAL
str. 153-154



KASZUB / HEL
str. 155-157



AFRODYTA

LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**80,40**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**8,03**
390011	185	55	0,70	6	**9,87**
390012	230	65	1,40	6	**25,70**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**15,40**
390018	170	20	6	**10,20**
390019	190	20	6	**10,50**
390020	210	20	6	**10,60**
390021	260	20	6	**22,20**
390022	270	20	6	**21,30**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**12,70**
390014	Spodek	170	-	-	6	**6,54**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**12,40**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**17,90**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**9,45**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**14,50**

9 FILIŻANKA

10 / 11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**6,87**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**5,26**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**9,26**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**5,67**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**9,87**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**5,67**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**32,10**
390008	330	230	25	6	**42,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

WERSAL

LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**8,76**
390420	170	15	6	**9,35**
390421	190	20	6	**9,63**
390422	210	20	6	**10,00**
390423	240	25	6	**11,60**
390424	265	25	6	**13,70**
390425	270	25	6	**19,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**11,30**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**10,50**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**8,31**
390427	185	55	0,60	12	**9,24**

5 BULIONÓWKA

6

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390401	Bulionówka	125	70	0,30	6	**11,60**
390417	Spodek	160	-	-	6	**5,53**
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**13,10**
390417	Spodek	160	-	-	6	**5,53**

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**25,20**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**15,40**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**20,90**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**33,60**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**37,40**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**8,23**

13 FILIŻANKA

14

15

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**8,16**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**4,80**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**9,44**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**5,20**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**11,40**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**5,53**

16 DIP

17

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**4,45**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**5,06**

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**30,40**
390412	320	235	30	6	**38,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

KASZUB / HEL

LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**7,05**
390216	230	60	1,0	6	**18,40**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**18,50**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**18,60**
390232	290	50	1,3	6	**22,90**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**111,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**6,08**
390234	170	20	6	**6,08**
390235	190	20	6	**7,11**
390236	210	25	6	**8,10**
390237	245	25	6	**9,79**
390238	265	35	6	**15,30**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**9,11**
390229	240	40	0,8	6	**9,63**

7 BULIONÓWKA

8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**390201**	Bulionówka	160	60	0,32	6	**10,30**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**5,41**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**7,81**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**5,20**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**19,80**
390218	145	60	0,22	6	**21,50**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**16,70**
11.	**390224**	280	195	35	6	**24,90**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**19,00**
390226	240	140	35	6	**20,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**16,50**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**30,10**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**26,80**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**6,17**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**13,00**

6 KUBEK

7 / 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**6,06**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**8,08**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**10,50**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**6,46**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**8,37**

11 FILIŻANKA

12 / 13

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**390206**	Filiżanka	70	45	0,09	12	**7,49**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**4,59**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**7,82**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**5,21**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**7,82**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**5,01**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

160 LAT TRADYCJI I DOŚWIADCZENIA

Kordina ROK ZAŁOŻENIA 1860

PORCELANA STALGAST

PRODUKT POLSKI

- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określane w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA
str. 159-167



PRATO
str. 168-171



TARANTO
str. 172-173



LIGURIA
str. 174-177



BISTRO
str. 180-181



KONESER
str. 182-183



APULIA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w siedmiu liniach
- posiada wzmocnione krawędzie





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	**6,90**
395301	190	15	6	**7,61**
395302	210	15	6	**10,10**
395303	270	20	6	**17,50**
395320	320	25	6	**26,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	**14,40**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	**87,20**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	**11,70**
395340	Spodek	160	-	-	6	**7,50**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	**10,90**
395340	Spodek	160	-	-	6	**7,50**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	**8,30**
395318	160	70	0,90	6	**12,40**
395319	230	83	2,20	6	**25,80**

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**10,00**
395313	240	174	22	6	**16,00**
395314	310	220	27	6	**28,30**
395315	360	265	34	6	**32,10**

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**26,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



Apulia A

1 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	**24,40**

2 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**19,30**

3 **SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	**18,30**

4 **WAZON**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	**14,80**

5 **KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**10,70**

6 **FILIŻANKA**

7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395350**	Filiżanka	70	45	0,10	6	**6,13**
	395341	Spodek	110	-	-	6	**4,24**
7.	**395351**	Filiżanka	80	60	0,21	6	**8,63**
	395342	Spodek	145	-	-	6	**5,71**
8.	**395352**	Filiżanka	100	60	0,28	6	**9,63**
	395340	Spodek	160	-	-	6	**7,50**

9 **CUKIERNICA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	**14,40**

10 **KIELISZEK DO JAJ**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**3,64**

11 **MINI DZBANEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	**3,94**

12 **SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA**

13

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	**395328**	Solniczka	60	6	**5,77**
13.	**395329**	Pieprzniczka	60	6	**5,74**

14 **DIP**

15 16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**3,82**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**3,91**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**3,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita



Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	**19,20**
394118	210	210	20	6	**20,80**
394119	250	250	25	6	**28,10**
394120	270	270	25	6	**32,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	**24,50**

3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	**22,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**14,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**15,70**
394100	170	170	55	0,75	6	**20,30**
394111	230	230	67	1,80	6	**53,90**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	**21,10**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**16,90**

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**16,30**

7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	**22,50**
394134	290	230	25	6	**30,50**

8 TACA

9

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	**394113**	230	115	10	6	**16,50**
9.	**394114**	250	150	15	6	**15,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	**16,30**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	**10,50**

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394153**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**15,00**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**11,70**
4.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**14,10**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**11,70**
5.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**14,70**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**16,90**





Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	**151,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	**20,20**
395901	290	230	30	6	**28,10**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	**18,20**



Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**9,15**
395201	260	20	6	**16,70**
395211	320	32	6	**22,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**13,80**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**6,00**
395213	170	50	0,50	6	**9,76**
395214	230	65	1,10	6	**21,60**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**90,40**

5 DZBANEK/SOSJERKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395216**	Sosjerka	215	80	0,37	6	**19,80**
6.	**395206**	Dzbanek	115	90	0,22	6	**12,80**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**15,20**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	**7,77**
395241	Spodek	135	-	-	6	**4,51**

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	**9,46**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	**13,20**
395210	330	230	27	6	**27,00**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	**22,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	**79,10**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**6,50**
394019	190	85	1,50	6	**9,32**
394020	210	95	1,80	6	**14,90**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	**7,73**
394001	190	20	6	**8,48**
394002	210	20	6	**10,40**
394024	240	20	6	**13,50**
394003	270	20	6	**16,80**
394017	320	25	6	**28,20**

4 TALERZ GŁĘBOKI

5

- 394006 polecany do makaronu

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**394004**	225	35	0,3	6	**13,20**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**15,20**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**30,50**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**9,47**
394040	Spodek	150	-	-	6	**6,88**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**17,80**
394015	310	220	25	6	**29,10**
394016	360	265	30	6	**37,00**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**28,20**



Apulia E

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	**11,90**

2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	**20,40**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**14,90**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	**8,59**
394042	Spodek	145	-	-	6	**5,32**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**11,70**

Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	**47,10**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	**16,00**

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	**12,80**
395604	140	143	0,59	6	**23,90**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	**8,28**
395641	Spodek	160	-	-	6	**6,80**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	**4,54**
395640	Spodek	115	-	-	6	**3,61**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

























Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	**56,30**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**36,60**
394406	360	250	45	1	**59,90**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330		30	3 x 0,26	1	**95,70**

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**17,70**

5 PÓŁMISEK

6

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**22,30**
6.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**20,50**

7 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	**61,20**

8 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**17,20**

9 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**11,50**

10 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	**7,94**

11 DIP

12

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**394409**	80	40	0,14	6	**6,96**
12.	**394408**	60	45	0,14	6	**7,94**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmocnione krawędzie





Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	**90,40**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	**8,82**
395001	210	27	6	**10,70**
395002	265	25	6	**17,40**
395023	320	30	6	**21,00**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	**15,80**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	**12,50**
395040	Spodek	160	-	-	6	**7,21**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	**9,69**
395016	230	65	1,20	6	**20,50**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	**12,80**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	**17,50**
395020	280	205	30	6	**23,80**
395021	320	230	30	6	**25,40**
395022	355	273	30	6	**37,50**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	**21,00**



Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395010**	230	225	1,37	1	**47,00**

2 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395025	40	140	0,23	6	**18,70**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395024	225	70	0,38	6	**17,90**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395008	105	100	0,26	6	**11,50**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	**16,00**

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395052**	Filiżanka	75	82	0,21	6	**9,28**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**6,05**
7.	**395051**	Filiżanka	93	56	0,22	6	**7,83**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**6,05**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	**8,09**
395701	250	25	6	**16,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	**12,90**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	**79,10**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**9,00**
395740	Spodek	150	-	-	6	**5,09**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	**9,46**

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395752**	Filiżanka	80	73	0,20	6	**7,44**
7.	**395751**	Filiżanka	100	55	0,25	6	**8,02**
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	**5,09**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	**14,30**

TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395400	170	22	6	**11,60**
395401	190	22	6	**12,10**
395402	210	25	6	**15,30**
395403	265	25	6	**23,10**
395428	320	35	6	**39,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	**23,10**

3 BULIONÓWKA

4 - sprzedawana bez spodka

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**395458**	Bulionówka	110	60	0,36	6	**18,90**
4.	**395457**	Bulionówka	97	58	0,27	6	**17,90**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	**12,90**
395444	Spodek	150	-	-	6	**10,80**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	**15,50**

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	**15,50**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	**39,70**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



stalgast

Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	**25,10**
395802	250	250	25	6	**35,20**
395803	270	270	25	6	**14,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**23,20**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**24,00**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**10,50**

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**22,10**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	**16,60**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	**24,60**
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	**14,60**

8 FILIŻANKA

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**395830**	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	**5,07**
9.	**395832**	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	**14,20**
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	**12,20**

10 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**3,87**





Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	**9,95**
394201	210	15	6	**17,80**
394202	270	20	6	**26,10**
394205	320	23	6	**37,80**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	**21,40**

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	**33,40**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	**21,70**
394240	Spodek	180	-	-	6	**11,00**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	**11,90**
394242	Spodek	145	-	-	6	**9,04**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	**37,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	**18,80**
395101	290	20	6	**26,20**
395113	320	30	6	**31,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	**22,60**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	**124,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	**13,90**
395116	230	70	1,40	6	**35,00**
395117	250	95	2,60	6	**30,20**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	**17,90**
395141	Spodek	160	-	-	6	**14,30**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395111	310	217	25	6	**22,90**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	**31,00**



stalgast

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330	-	30	3 x 0,26	1	**95,70**

2 PÓŁMISEK
3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**20,50**
3.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**22,30**

4 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**16,50**

5 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**16,30**

6 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**17,70**

7 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**14,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**15,70**

8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**11,50**

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**17,20**

10 DIP
11

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**395332**	55	18	0,013	6	**3,80**
11.	**395333**	58	30	0,046	6	**3,82**
12.	**394408**	60	45	0,14	6	**7,94**
13.	**395335**	70	20	0,032	6	**3,91**
14.	**394409**	80	40	0,14	6	**6,96**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast





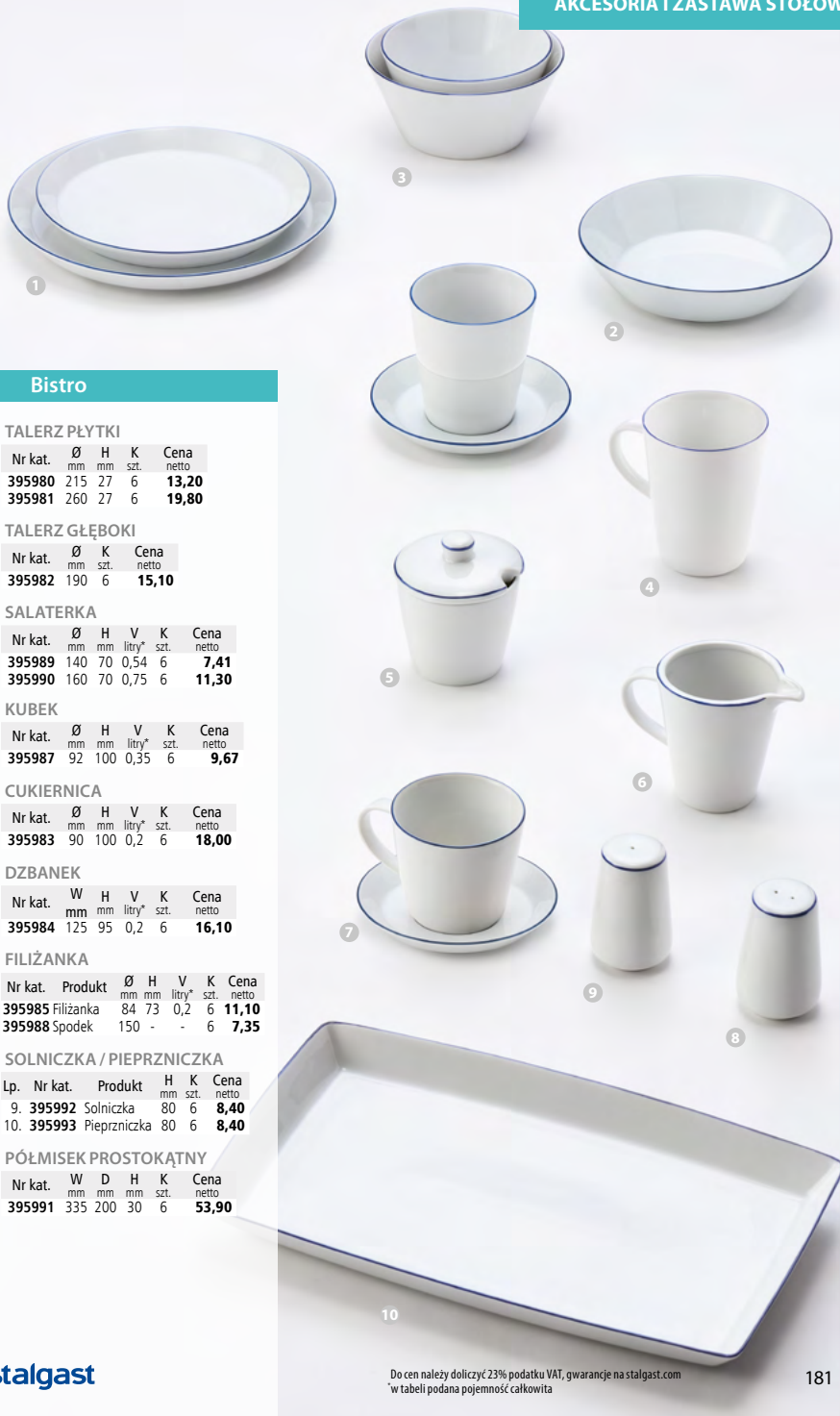




PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	**13,20**
395981	260	27	6	**19,80**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**15,10**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**7,41**
395990	160	70	0,75	6	**11,30**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	**9,67**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**18,00**

6 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**16,10**

7 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**11,10**
395988	Spodek	150	-	-	6	**7,35**

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA
9

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395992**	Solniczka	80	6	**8,40**
10.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**8,40**

10 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**53,90**

PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



stalgast

Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	**8,94**
395961	210	15	6	**12,40**
395962	270	20	6	**22,30**
395979	240	20	6	**18,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	**18,50**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	**97,80**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	**12,20**
395976	Spodek	160	-	-	6	**7,43**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	**8,89**
395968	160	70	0,90	6	**11,80**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	**11,30**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	**19,60**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	**9,46**
395978	Spodek	145	-	-	6	**5,99**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395970**	Solniczka	60	6	**6,97**
10.	**395971**	Pieprzniczka	60	6	**6,97**

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	**4,72**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	**4,28**

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	**21,80**
395966	310	220	27	6	**35,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

Isabell

PORCELANA ISABELL

- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



stalgast

Isabell

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**5,20**
388102	180	22	6	**7,15**
388103	200	23	6	**8,43**
388104	230	23	6	**11,50**
388105	240	23	4	**12,60**
388106	250	25	4	**12,80**
388107	260	25	4	**13,50**
388108	280	33	3	**20,60**
388109	310	30	3	**25,80**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	**4,14**
388153	170	43	0,350	5	**8,28**
388154	220	40	0,500	6	**6,47**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**3,33**
388123	200	40	0,210	6	**9,82**
388124	230	40	0,300	4	**14,40**
388125	250	45	0,350	4	**21,40**
388126	305	45	0,550	3	**15,40**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**4,76**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**4,76**

6 DIP

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388234**	75	28	0,065	12	**4,78**
7.	**388233**	50	18	0,020	24	**3,08**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**7,78**
388240	Spodek	145	20	-	12	**4,61**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**8,09**
388238	Spodek	140	20	-	12	**3,92**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	**4,76**
388236	Spodek	120	18	-	12	**2,74**

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**9,34**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,12**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**12,70**
388168	Spodek	140	25	-	12	**6,63**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	4	**10,60**
388146	350	250	25	4	**16,70**
388147	400	290	30	2	**19,30**





Isabell

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	**80,10**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,58**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**19,40**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	**6,48**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**5,11**
388212	180	21	6	**5,37**
388213	200	26	6	**7,85**
388214	230	26	4	**12,00**
388215	250	29	4	**17,40**
388216	300	35	4	**33,30**
388217	360	35	3	**20,30**
388218	410	42	3	**34,40**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**6,49**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**8,81**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**18,00**
388184	170	120	0,640	2	**27,20**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**7,06**
388194	Spodek	155	24	-	12	**3,85**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**9,77**
388196	Spodek	160	24	-	12	**5,76**

10 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**10,30**

11 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	**9,36**
388243	410	290	29	3	**19,80**
388244	470	330	34	3	**29,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast



1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	**5,45**
388136	150	150	65	0,550	4	**7,91**
388137	200	200	90	1,700	4	**13,20**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**47,50**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**8,47**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**8,64**
388176	115	110	0,290	6	**14,10**
388177	130	125	0,450	6	**11,70**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388133	175	175	20	6	**6,44**
388134	235	235	25	4	**15,40**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	**9,96**
388172	230	95	135	0,500	6	**30,90**

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**9,64**

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**46,50**

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**10,20**
388157	145	65	0,550	12	**12,70**

10 DIP

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**2,60**
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**4,67**

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,85**
388186	80	35	0,100	24	**3,51**
388187	90	40	0,130	12	**4,70**
388188	100	50	0,300	12	**6,24**
388189	135	53	0,480	12	**3,61**

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**45,00**



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Bormioli Rocco

SZKLANKA ROCK BAR







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400611**	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	**2,36**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**3,80**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**3,98**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**4,74**
5.	**400615**	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	**4,51**
6.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**5,11**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKLANKA DO PIWA IRISH



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**7,75**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**6,65**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**10,90**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**11,70**

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**4,88**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**8,49**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**8,99**

SZKLANKA STONE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**10,70**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**13,70**

SZKLANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**8,29**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**11,10**

SZKLANKA WIND



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**8,82**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**9,08**
3.	**400637**	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	**11,20**



SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

star glass
CRYSTAL GLASS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400565**	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	**9,96**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**9,75**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**12,70**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**7,65**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**57,30**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1 2 3 4

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**3,21**
2.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**3,62**
3.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**6,78**
4.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,03**

SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	**2,73**
400582	73	155	0,400	12	**5,58**



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**5,27**
400592	90	136	0,500	12	**4,94**



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	**9,46**
400576	83	84	0,200	6	**10,20**
400577	98	100	0,350	6	**10,70**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**6,14**

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**11,10**

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,81**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,51**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**7,01**
400572	253	0,500	12	**8,96**



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**7,56**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**11,80**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**8,25**



1 2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**6,70**
2.	**400623**	125	180	0,300	6	**18,90**

Luigi Bormioli ITALY

SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**34,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**38,30**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**43,00**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1 2 3

Próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**49,60**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**38,90**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	**44,20**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



SZKŁO PASABAHCE

Pasabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400001**	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	**4,84**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**6,51**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**7,32**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**6,71**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	**4,82**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**5,62**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**6,16**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**5,55**



KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400023**	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	**5,62**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**6,43**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**7,23**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**6,17**

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400160**	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	**9,29**
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**10,80**
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**9,35**
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**8,76**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400150**	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	**3,89**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**3,89**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**3,97**

SZKLANKI I KIELISZKI AMBER



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400371**	Szklanka	81	102	0,350	12	**4,01**
2.	**400372**	Szklanka	94	120	0,570	6	**4,39**
3.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**4,99**

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400250**	Szklanka niska	67	110	0,425	6	**6,00**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**10,60**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**10,10**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**9,43**

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400045**	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	**8,67**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**9,01**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**11,00**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**10,20**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**9,65**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**9,34**

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400331**	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	**5,99**
2.	**400332**	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	**10,90**
3.	**400333**	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	**11,30**
4.	**400334**	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	**8,57**
5.	**400335**	Szklanka	93-55	90	0,370	12	**5,05**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



KIELISZKI ENOTECA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



1 2 3 4 5 6 7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**13,30**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**13,60**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**12,50**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**13,20**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**11,00**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**16,30**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**15,60**

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400164**	Kieliszek do białego wina	95	183	0,390	12	**4,45**
2.	**400165**	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	**4,76**
3.	**400166**	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	**5,43**



SZKŁO LINIA TIMELESS

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400321**	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	**6,24**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**7,96**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**14,50**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**10,40**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**10,90**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**14,40**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**15,10**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**8,33**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**8,77**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**12,50**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**9,71**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**11,20**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**10,30**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**12,60**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**11,80**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**13,40**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**16,10**



*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

SZKŁO TIMELESS





1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**19,30**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**10,80**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**37,10**

SZKLANKI HIGHNESS





1 2 3



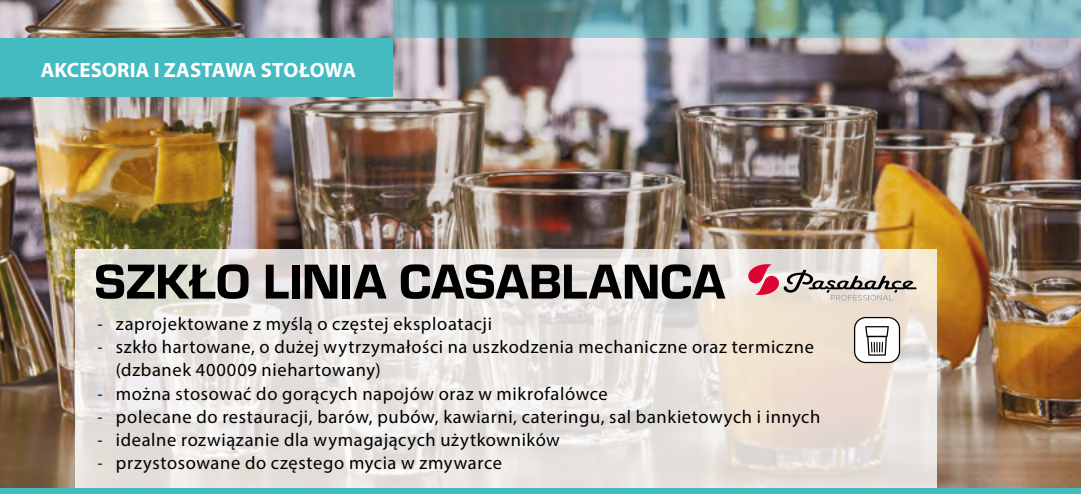
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400364**	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	**8,58**
2.	**400363**	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	**10,96**
3.	**400362**	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	**9,61**

SZKLANKI PLEASURE




1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400365**	Szklanka niska	82	107	0,350	12	**6,33**
2.	**400366**	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	**6,44**



SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400110**	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	**2,75**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**3,70**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,18**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**4,26**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**4,92**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**4,86**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**5,18**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,02**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**5,89**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**7,40**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**8,49**
12.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**12,00**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**19,20**
13.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**29,90**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKLANKI GRANDE-S







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**5,03**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**5,93**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**3,72**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**6,43**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**5,59**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**5,58**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**7,03**

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400211**	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	**4,23**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**4,72**

SZKLANKI SIDE





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400035**	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	**3,49**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**3,70**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**4,90**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**4,39**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**6,23**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**4,38**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**5,17**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,20**

SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**3,88**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**3,82**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,56**

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400130**	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	**3,84**
2.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**7,48**
3.	**400133**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	**3,93**
4.	**400134**	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	**6,27**
5.	**400135**	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	**7,29**

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	**4,81**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KIELISZKI DO WÓDKI





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**3,69**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,40**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**3,84**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**3,61**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,54**

KIELISZKI DO KOKTAJLI





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**10,70**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**8,81**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**7,53**
4.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**6,49**
5.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**8,09**
6.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**8,54**

KIELISZKI HUDSON





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400229**	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	**11,00**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**11,40**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**11,80**

SZKLANKA TIN CAN





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**5,62**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**5,35**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**6,62**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**10,80**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**11,70**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**12,80**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**11,20**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**6,54**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**12,60**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**19,60**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400107**	75-51	128	0,270	12	**5,38**
2.	**400108**	88-61	147	0,410	12	**6,74**
3.	**400111**	102	166	0,665	48	**5,84**

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**4,75**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,16**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**5,55**

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**7,73**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**7,62**



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**7,01**

SZKLANKI GRANDE SUNRAY



1 2 3 4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400265**	Szklanka niska	90	98	0,290	12	**6,71**
2.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**7,12**
3.	**400267**	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	**6,84**
4.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**7,41**



SZKŁO LINIA DIONY



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400271**	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	**9,73**
2.	**400272**	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	**9,42**
3.	**400273**	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	**9,73**
4.	**400274**	Szklanka do wody	78	104	0,265	12	**4,64**
5.	**400275**	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	**4,79**
6.	**400276**	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	**5,96**

SZKLANKI LEAFY



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400287**	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	**9,87**
2.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**10,80**
3.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**11,70**



*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKLANKI NOVA



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	66	81	0,135	6	**3,66**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**4,66**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**5,21**

SZKLANKI AMORF



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400386**	Szklanka niska	84	86	0,340	4	**7,90**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**8,90**

SZKLANKI DORO



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400383**	Szklanka niska	68	99	0,200	6	**1,99**
2.	**400384**	Szklanka wysoka	66	132	0,260	6	**2,99**

FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**9,90**
400257	64	57	0,09	6	**6,78**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**10,10**



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**5,72**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**8,50**
400196	84-75	162	0,360	6	**8,72**
400197	91-75	175	0,455	6	**11,30**

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	**9,99**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**4,83**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**9,99**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**5,88**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**8,56**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PUCHARKI

Paşabahçe PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,03**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**8,27**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**8,74**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**8,77**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**7,12**
	400258	116-70	133	0,17	6	**7,57**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**10,80**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**8,41**
400085	94	0,170	12	**14,60**

POPIELNICZKA



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,11**
2.	**400113**	72	37	24	**4,55**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**4,38**



SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	**7,36**

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**3,23**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**7,78**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**7,81**
4.	**400137**	81,5	211	0,598	12	**5,45**
5.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**8,27**
	400191	75-70	220	0,510	6	**8,39**
	400192	80-73	235	0,660	6	**8,96**


1


2


3

4


5

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUFLE DO PIWA


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**10,60**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**12,10**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**13,20**

SZKLANKA DO PIWA


1


2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**4,48**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**6,95**

POKAL DO PIWA


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**7,72**
2.	**400168**	67	202	0,410	6	**4,65**
3.	**400187**	67	188	0,380	6	**7,45**
4.	**400188**	75	210	0,570	6	**5,69**

Paşabahçe PROFESSIONAL





DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**7,10**
	400177	78-60	153	0,50	6	**9,63**
	400008	97-72	201	1,00	6	**11,80**
	400175	112-86	240	1,85	6	**19,40**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**20,80**





DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**20,20**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**20,00**

NOWOŚĆ





MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**2,99**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**5,09**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**7,03**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**10,50**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**14,20**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**15,80**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**19,80**

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**8,49**
400207	64-80	203	0,50	6	**10,10**
400208	79-94	249	1,00	6	**16,70**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**6,14**
400173	76-87	213	0,50	6	**7,64**
400172	93-107	262	1,00	6	**9,73**

KARAFKA DO WINA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	**7,12**
400238	81	230	0,50	1	**9,59**
400239	100	203	1,18	1	**13,20**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA
2
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	**5,64**
400082	120	24	**3,73**

3 CUKIERNICA
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	**8,15**



1 DZBANEK NA OLIWĘ
2
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**8,24**
2.	**400279**	157	0,260	12	**8,03**

3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU
- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**13,30**



KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**3,33**

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**8,41**
400085	94	0,170	12	**14,60**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**15,30**
369250	0,25	**20,20**
369450	0,45	**26,20**

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**28,40**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**31,00**

3 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	**36,10**

4 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**31,60**

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
362901	Solniczka/pieprzniczka	**6,07**



5


1


2


3


4


5


6


7


8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**14,50**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**22,80**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**27,10**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**39,70**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**20,80**

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	**21,30**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**41,60**

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	**27,70**

SERWETNIKI



1



2



Cr

3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**15,20**
2.	**364100**	-	-	80	**27,10**
3.	**364204**	195	195	190	**41,40**
4.	**364111**	-	-	75	**22,20**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3



1

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	**21,70**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**11,20**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**3,92**

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	**53,10**



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362412	200	**59,60**
362413	300	**92,20**



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	**51,70**
362402	300	**84,90**

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	**362421**	„Królowa”		200	**65,30**
2.	**362422**	„Król”		200	**65,30**

MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	**65,80**







KOSZYK UNIWERSALNY

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 287

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361611**	GN 1/1	530	325	65	**91,00**
	361612	GN 1/2	325	265	65	**54,00**
	361613	GN 1/3	325	175	65	**42,00**
	361614	GN 1/4	265	160	65	**36,00**
	361616	GN 1/6	175	160	65	**29,50**
	361623	GN 2/3	325	355	65	**68,00**
2.	**361617**	owalny	185	135	70	**21,00**
	361619	owalny	240	125	70	**23,00**

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**95,40**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**62,30**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**49,70**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**41,90**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**28,50**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**73,90**
4.	**361301**	GN 1/1	530	325	80	**97,50**
	361302	GN 1/2	325	265	80	**59,40**

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	**100,00**



KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**419001**	GN 1/1	-	530	325	**199,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**137,00**


1


2


3


4


5


6


7


8

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- do koszyka 361530 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 287

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	owalny	-	232	178	50	**11,20**
4.	**361230**	owalny	-	230	150	65	**10,20**
	361371	owalny	-	375	150	70	**14,40**
5.	**361241**	okrągły	240	-	-	50	**10,60**
6.	**361530**	GN 1/1	-	530	325	70	**80,00**
7.	**361380**	owalny	-	380	270	90	**61,10**
8.	**361235**	owalny	-	235	150	70	**25,20**

KOSZYK NA SZTUĆCE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**28,90**

PP

KOSZYK DO PIECZYWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**360230**	-	250	180	45	**26,90**
	360300	-	300	240	50	**32,70**
2.	**360251**	250	-	250	55	**24,20**


1


2

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**114,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**31,20**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**61,30**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**149,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**24,90**

1 CUKIERNICA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	**21,80**

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**40,00**



3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**



4 TABLICZKA INFORMACYJNA
5

- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**8,26**
5.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**7,15**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN 224-241
Regał ociekowy na pojemniki GN 261
Termosy transportowe
i pojemniki termoizolacyjne . . . 244-247, 250-252
Wózki transportowe i kelnerskie 258-259
Regały ze stali chromowanej 260
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 242-243
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 254-257
Torby do pizzy 248
Torby termiczne - Lunchboxy 249
Zgrzewarka do tacek 253

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

POJEMNIK GN 2/1



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117027	650	530	20	4,4	**115,00**
117047	650	530	40	9,0	**125,00**
117067	650	530	65	18,0	**146,00**
117107	650	530	100	30,0	**166,00**
117157	650	530	150	42,0	**242,00**
117207	650	530	200	58,0	**321,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	**53,00**
111047	530	325	40	5,0	**65,00**
111067	530	325	65	8,0	**69,00**
111107	530	325	100	14,0	**85,00**
111157	530	325	150	19,0	**119,00**
111207	530	325	200	26,0	**145,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115027	325	354	20	1,5	**44,00**
115047	325	354	40	3,5	**50,00**
115067	325	354	65	5,5	**62,00**
115107	325	354	100	8,0	**75,00**
115157	325	354	150	12,0	**108,00**
115207	325	354	200	18,0	**132,00**

POJEMNIK GN 1/2



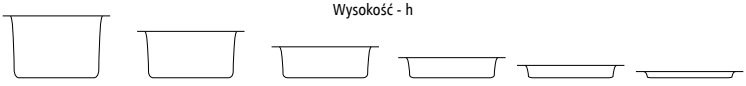
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112027	325	265	20	1,2	**30,00**
112047	325	265	40	2,0	**36,00**
112067	325	265	65	3,5	**46,00**
112107	325	265	100	6,0	**56,00**
112157	325	265	150	8,5	**73,00**
112207	325	265	200	11,5	**91,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113027	325	176	20	0,7	**25,00**
113047	325	176	40	1,5	**33,00**
113067	325	176	65	2,5	**37,00**
113107	325	176	100	3,7	**49,00**
113157	325	176	150	5,7	**77,00**
113207	325	176	200	7,3	**90,00**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114027	265	162	20	0,4	**19,00**
114047	265	162	40	1,0	**28,00**
114067	265	162	65	1,7	**33,00**
114107	265	162	100	2,8	**40,00**
114157	265	162	150	3,6	**64,00**
114207	265	162	200	5,0	**78,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116067	176	162	65	1,0	**23,50**
116107	176	162	100	1,6	**29,00**
116157	176	162	150	2,0	**51,50**
116207	176	162	200	2,8	**100,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**20,00**
119107	176	108	100	0,8	**33,00**

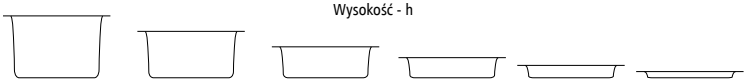
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
117007	GN 2/1	**108,00**
111007	GN 1/1	**59,00**
115007	GN 2/3	**50,00**
112007	GN 1/2	**36,00**

Nr kat.	Opis	Cena netto
113007	GN 1/3	**29,00**
114007	GN 1/4	**23,00**
116007	GN 1/6	**20,00**
119007	GN 1/9	**15,00**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, COMFORT

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131107	530	325	100	14,0	**119,00**
131157	530	325	150	19,0	**163,00**
131207	530	325	200	26,0	**196,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132107	325	265	100	6,0	**90,00**
132157	325	265	150	8,5	**108,00**
132207	325	265	200	11,5	**130,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133107	325	176	100	3,7	**82,00**
133157	325	176	150	5,7	**113,00**
133207	325	176	200	7,3	**128,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134157	265	162	150	3,6	**99,00**
134207	265	162	200	5,0	**114,00**

POJEMNIK GN 1/6



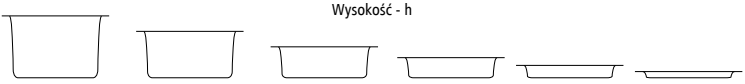
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136107	176	162	100	1,6	**59,00**
136207	176	162	200	2,8	**117,00**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYT



Nr kat.	Opis	Cena netto
131007	GN 1/1	**60,00**
132007	GN 1/2	**44,00**
133007	GN 1/3	**39,50**
134007	GN 1/4	**34,00**
136007	GN 1/6	**26,00**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121027	530	325	20	2,5	**93,00**
121047	530	325	40	5,0	**105,00**
121067	530	325	65	8,0	**119,00**
121107	530	325	100	14,0	**142,00**
121157	530	325	150	19,0	**204,00**
121207	530	325	200	26,0	**255,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**95,00**
191041	530	325	40	5,0	**107,00**
191061	530	325	65	8,0	**119,00**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**92,00**
111042	530	325	40	5,0	**106,00**
111062	530	325	65	8,8	**106,00**
111102	530	325	100	13,7	**150,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

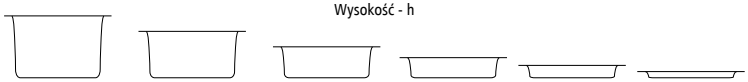


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**
171040	530	325	40	5,5	**144,00**
171060	530	325	65	9,0	**183,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**95,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD

INOX

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**104,00**
117040	650	530	40	9,0	**106,00**
117060	650	530	65	18,0	**140,00**
117100	650	530	100	30,0	**163,00**
117150	650	530	150	42,0	**182,00**
117200	650	530	200	58,0	**287,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**46,80**
111040	530	325	40	5,0	**51,20**
111060	530	325	65	8,0	**56,80**
111100	530	325	100	14,0	**70,00**
111150	530	325	150	19,0	**109,00**
111200	530	325	200	26,0	**119,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**42,80**
115040	325	354	40	3,5	**45,00**
115060	325	354	65	5,5	**48,00**
115100	325	354	100	8,0	**62,30**
115150	325	354	150	12,0	**86,10**
115200	325	354	200	18,0	**121,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**26,50**
112040	325	265	40	2,0	**30,50**
112060	325	265	65	3,5	**34,40**
112100	325	265	100	6,0	**41,40**
112150	325	265	150	8,5	**68,80**
112200	325	265	200	11,5	**84,50**

POJEMNIK GN 2/4



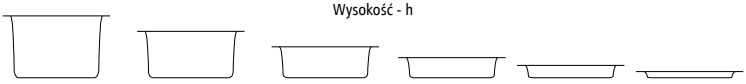
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**41,80**
118060	162	530	65	3,50	**42,80**
118100	162	530	100	5,50	**49,40**
118150	162	530	150	8,50	**72,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**22,90**
113040	325	176	40	1,5	**26,40**
113060	325	176	65	2,5	**30,00**
113100	325	176	100	3,7	**36,50**
113150	325	176	150	5,7	**52,60**
113200	325	176	200	7,3	**60,20**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**17,10**
114040	265	162	40	1,0	**23,20**
114060	265	162	65	1,7	**27,10**
114100	265	162	100	2,8	**30,80**
114150	265	162	150	3,6	**46,00**
114200	265	162	200	5,0	**60,30**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**20,00**
116100	176	162	100	1,6	**24,60**
116150	176	162	150	2,0	**35,10**
116200	176	162	200	2,8	**48,80**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**15,10**
119100	176	108	100	0,8	**22,80**
119150	176	108	150	1,4	**30,60**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**25,00**

POKRYWA GN

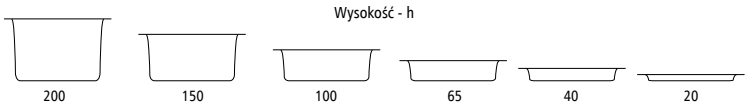


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**121,00**
111000	GN 1/1	**45,40**
115000	GN 2/3	**41,40**
112000	GN 1/2	**28,80**
118000	GN 2/4	**26,90**
113000	GN 1/3	**22,10**
114000	GN 1/4	**19,30**
116000	GN 1/6	**14,80**
119000	GN 1/9	**11,40**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**137,00**
115014	GN 2/3	**117,00**
112014	GN 1/2	**102,00**
113014	GN 1/3	**73,80**
114014	GN 1/4	**69,80**
116014	GN 1/6	**61,10**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**85,40**
131154	530	325	150	19,0	**94,40**
131204	530	325	200	26,0	**109,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	**94,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**53,20**
132154	325	265	150	8,5	**62,70**
132204	325	265	200	11,5	**76,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**47,80**
133154	325	176	150	5,7	**52,00**
133204	325	176	200	7,3	**65,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	**53,80**
134204	265	162	200	5,0	**68,60**

POJEMNIK GN 1/6



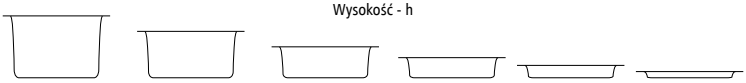
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**31,90**
136204	176	162	200	2,8	**54,90**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT



Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**41,10**
132000	GN 1/2	**29,70**
133000	GN 1/3	**21,00**
134000	GN 1/4	**24,60**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	**55,10**
121044	530	325	40	5,0	**60,00**
121064	530	325	65	8,0	**65,90**
121104	530	325	100	14,0	**74,90**
121154	530	325	150	19,0	**122,00**
121204	530	325	200	26,0	**143,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**39,40**
122104	325	265	100	6,0	**50,30**
122154	325	265	150	8,5	**90,50**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**56,90**
125104	325	354	100	8,0	**73,80**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,50**
100531	530	**13,60**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	**131,00**
107061	650	530	65	18,0	**147,00**

POJEMNIK GN 1/1

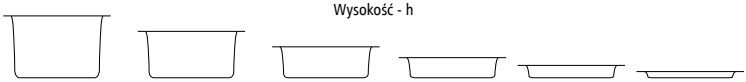
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,80**
101041	530	325	40	5,0	**81,40**
101061	530	325	65	8,0	**90,50**



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**53,80**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 231



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**23,20**
111046	530	325	40	5,0	**27,10**
111066	530	325	65	8,0	**29,30**
111106	530	325	100	14,0	**38,60**
111156	530	325	150	19,0	**57,70**
111206	530	325	200	26,0	**75,20**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,10**
112046	325	265	40	2,0	**16,80**
112066	325	265	65	3,5	**18,70**
112106	325	265	100	6,0	**27,40**
112156	325	265	150	8,5	**40,70**
112206	325	265	200	11,5	**49,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,40**
113106	325	176	100	3,7	**24,00**
113156	325	176	150	5,7	**32,50**
113206	325	176	200	7,3	**45,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**14,70**
114106	265	162	100	2,8	**19,40**
114156	265	162	150	3,6	**27,20**
114206	265	162	200	5,0	**37,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,00**
116106	176	162	100	1,6	**16,80**
116156	176	162	150	2,0	**23,00**
116206	176	162	200	2,8	**34,20**

POJEMNIK GN 1/9



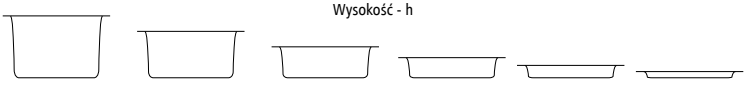
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**11,60**
119106	176	108	100	0,8	**14,70**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**25,60**
112006	GN 1/2	**15,80**
113006	GN 1/3	**12,60**
114006	GN 1/4	**10,50**
116006	GN 1/6	**9,44**
119006	GN 1/9	**8,27**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	**59,80**
141101	530	325	100	13,3	**75,00**
141151	530	325	150	20,0	**85,10**
141201	530	325	200	26,4	**113,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**32,40**
142101	325	265	100	6,1	**40,20**
142151	325	265	150	9,0	**54,30**
142201	325	265	200	11,9	**58,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**28,90**
143151	325	175	150	5,5	**40,20**
143201	325	175	200	7,1	**50,70**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**26,00**
144151	265	164	150	3,8	**29,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**20,60**
146151	176	162	150	2,3	**24,60**
146201	176	162	200	2,8	**29,10**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**15,10**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**45,90**
142001	GN 1/2	**27,30**
143001	GN 1/3	**18,20**
144001	GN 1/4	**15,10**
146001	GN 1/6	**14,00**
149001	GN 1/9	**9,75**

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

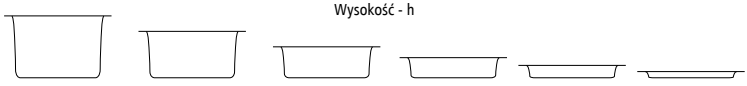


Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**27,80**
142018	GN 1/2	**16,20**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	**39,50**
142014	GN 1/2	**21,90**
143014	GN 1/3	**16,80**
144014	GN 1/4	**14,00**
146014	GN 1/6	**11,60**
149014	GN 1/9	**7,65**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odpornośc na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	**65,60**
151101	530	325	100	13,3	**85,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**31,90**
152101	325	265	100	6,1	**35,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**25,30**
153101	325	175	100	3,8	**27,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	**19,80**
154101	265	164	100	2,6	**22,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**14,80**
156101	176	162	100	1,6	**19,20**

POJEMNIK GN 1/9

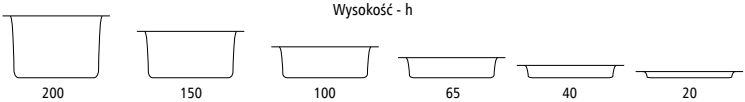


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	**13,10**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	**29,90**
153001	GN 1/3	**11,90**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	**30,10**
161102	530	325	100	14,0	**31,10**
161152	530	325	150	19,0	**35,80**
161202	530	325	200	26,0	**51,60**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**15,80**
162102	325	265	100	6,0	**19,00**
162152	325	265	150	8,5	**22,80**
162202	325	265	200	11,5	**27,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**13,20**
163102	325	176	100	3,7	**17,90**
163152	325	176	150	5,7	**20,20**
163202	325	176	200	7,3	**22,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**10,40**
164102	265	162	100	2,8	**12,30**
164152	265	162	150	3,6	**19,20**

POJEMNIK GN 1/6



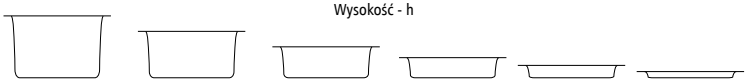
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,48**
166102	176	162	100	1,6	**11,20**
166152	176	162	150	2,0	**14,50**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**16,70**
162002	GN 1/2	**9,16**
163002	GN 1/3	**8,10**
164002	GN 1/4	**7,06**
166002	GN 1/6	**5,92**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PC

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**43,60**
141102	530	325	100	14,0	**54,30**
141152	530	325	150	19,0	**64,90**
141202	530	325	200	26,0	**84,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**23,80**
142102	325	265	100	6,0	**27,50**
142152	325	265	150	8,5	**38,00**
142202	325	265	200	11,5	**42,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**19,00**
143102	325	176	100	3,7	**22,50**
143152	325	176	150	5,7	**30,80**
143202	325	176	200	7,3	**35,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**15,40**
144102	265	162	100	2,8	**17,50**
144152	265	162	150	3,6	**21,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,86**
146102	176	162	100	1,6	**14,10**
146152	176	162	150	2,0	**17,50**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**9,17**
149102	176	108	100	0,8	**10,60**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**31,60**
142002	GN 1/2	**19,40**
143002	GN 1/3	**12,90**
144002	GN 1/4	**11,20**
146002	GN 1/6	**9,17**
149002	GN 1/9	**7,04**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



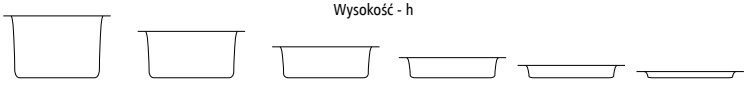
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**44,50**
142019	GN 1/2	**21,60**
143019	GN 1/3	**11,30**
144019	GN 1/4	**9,09**
146019	GN 1/6	**7,02**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**41,60**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**19,60**
182102	325	265	100	6,0	**26,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**14,20**
183102	325	176	100	3,7	**17,70**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**13,00**
184102	265	164	100	2,8	**15,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**9,47**
186102	176	162	100	1,6	**10,10**
186152	176	162	150	2,0	**16,00**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**25,40**
182002	GN 1/2	**14,20**
183002	GN 1/3	**10,60**
184002	GN 1/4	**8,88**
186002	GN 1/6	**7,11**

POKRYWA GN SZCZELNA

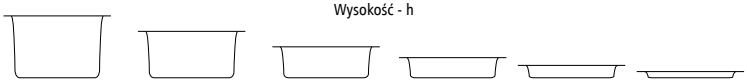
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**



Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

40 +99 −

PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**50,80**
151102	530	325	100	14,0	**68,60**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**24,70**
152102	325	265	100	6,0	**28,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**19,40**
153102	325	176	100	3,7	**22,50**
153152	325	176	150	5,7	**33,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**14,30**
154102	265	164	100	2,8	**18,20**
154152	265	164	150	3,6	**17,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**12,20**
156102	176	162	100	1,6	**14,10**
156152	176	162	150	2,0	**19,70**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**22,30**
152002	GN 1/2	**12,80**
153002	GN 1/3	**7,81**
156002	GN 1/6	**9,17**

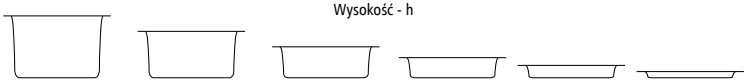
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**



Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

PP

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	**42,90**
161101	530	325	100	13,3	**43,00**
161151	530	325	150	20,0	**48,20**
161201	530	325	200	26,4	**60,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**24,10**
162101	325	265	100	6,1	**24,80**
162151	325	265	150	9,0	**28,40**
162201	325	265	200	11,9	**31,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**21,90**
163151	325	175	150	5,5	**24,90**
163201	325	175	200	7,1	**30,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**17,80**
164151	265	164	150	3,8	**21,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**13,60**
166101	176	162	100	1,6	**14,60**
166151	176	162	150	2,3	**17,80**
166201	176	162	200	2,8	**19,90**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**9,94**
169101	176	108	100	0,9	**13,30**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

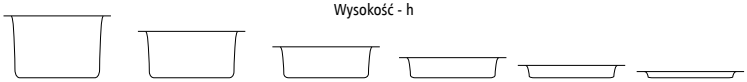
Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**21,90**
162014	GN 1/2	**12,40**
163014	GN 1/3	**8,22**
164014	GN 1/4	**7,26**
166014	GN 1/6	**6,84**
169014	GN 1/9	**6,29**





Etykieta

Wysokość - h



HACCP araven



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

PP

BPA free

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarach i piecach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**117,00**
161205	530	325	200	28,0	**122,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**99,00**
165205	325	354	200	19,0	**106,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**68,50**
162155	325	265	150	10,0	**80,70**
162205	325	265	200	12,5	**93,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**47,50**
163155	325	176	150	6,0	**57,20**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**34,80**
164155	265	162	150	4,3	**34,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**30,20**
166155	176	162	150	2,6	**30,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**19,40**
169105	176	108	100	1,0	**21,00**
169155	176	108	150	1,5	**28,90**

Etykieta

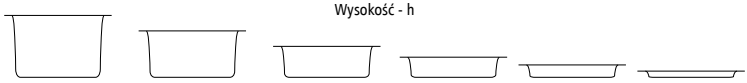


System ColorClip





Wysokość - h



POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C

PP







Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	**10,40**
067102	180	105	2,0	**24,30**
067104	180	212	4,0	**31,00**
067106	220	195	6,0	**45,40**
067110	310	210	10,0	**59,10**
067120	310	375	20,0	**77,50**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**9,48**
067192	Pokrywa	180	**14,10**
067193	Pokrywa	220	**21,60**
067194	Pokrywa	310	**32,70**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim

PP



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**		710	440	270	53	**210,00**
	062761		710	440	380	79	**261,00**
2.	**062532**		710	440	270	53	**210,00**
	062762		710	440	380	79	**261,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POJEMNIK FIFO

PP

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**99,90**
064101	415	340	200	16,0	**75,60**
064102	395	200	200	7,0	**51,60**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**153,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu w kolorze zielonym
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia



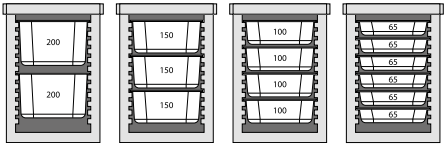
Zawór odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 258
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





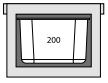
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1040,00**

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	**799,00**

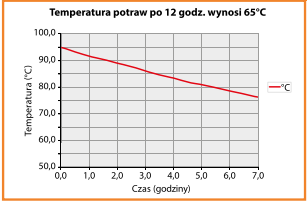
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

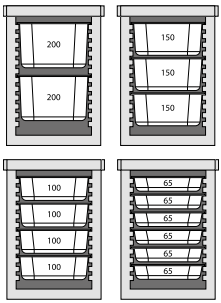
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	**1120,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



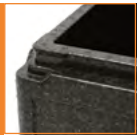
Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**92,70**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie



Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie





Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**180,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**189,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**143,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**278,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201		675	400	290	37	**270,00**
058251		675	400	335	45	**315,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**169,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**236,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**208,00**
056303	685	485	360	80	**320,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	**135,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**188,00**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	**74,20**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**76,10**

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym







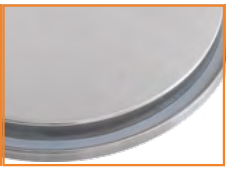
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	**563106**	6 opakowań	490	310	310	420	260	240	**316,00**
2.	**563112**	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	**397,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**506,00**
051154	330	295	15	**592,00**
051204	330	365	20	**647,00**
051254	330	440	25	**692,00**
051304	330	475	30	**788,00**
051354	330	585	35	**795,00**
051504	480	400	50	**965,00**

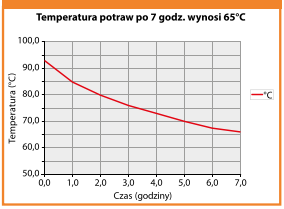


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**555,00**
052154	330	295	15	**596,00**
052204	330	365	20	**723,00**
052254	330	585	25	**723,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**425,00**
051151	330	270	15	**528,00**
051201	330	365	20	**551,00**
051251	330	390	25	**696,00**
051301	330	450	30	**693,00**
051351	330	560	35	**720,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

ZGRZEWARKA DO TACEK

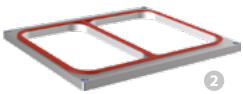
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

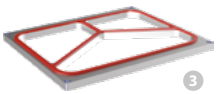
MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję









Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	**2960,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 257
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	**2720,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	**3860,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy zgrzewającej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	**4390,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**4480,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	**4480,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**9470,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**7250,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

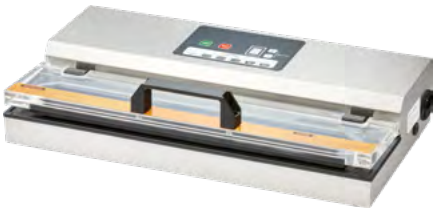
- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- obudowa wykonana z tworzywa ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	**699,00**





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	**1710,00**

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	**1230,00**





PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	**1490,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**45,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**177,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**51,70**
691922	200	300	do 120	100	**81,80**
691923	250	350	do 120	100	**122,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**20,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**35,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**44,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**31,20**
691908	200	300	-18 do 99	100	**53,40**
691909	250	350	-18 do 99	100	**78,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	**44,80**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**66,80**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**80,30**

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	**365,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**885,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
  662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników







Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**750,00**
	662211	590	670	1735	**1120,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**955,00**

WÓZKI KELNERSKIE

INOX

- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO

40 kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**352,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**417,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75 kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	**410,00**
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	**482,00**

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

75 kg

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	**411,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**476,00**

WÓZEK KELNERSKI

50 kg

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	**381,00**



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**390,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	**526,00**
680093	900	450	1800	**601,00**
680092	910	455	1800	**591,00**
680123	1200	450	1800	**720,00**
680122	1220	455	1800	**738,00**
680152	1525	455	1800	**921,00**
681062	610	610	1800	**597,00**
681093	908	610	1800	**794,00**
681123	1213	610	1800	**956,00**
681092	910	610	1800	**723,00**
681102	1060	610	1800	**861,00**
681122	1220	610	1800	**891,00**
681152	1525	610	1800	**1060,00**
681182	1825	610	1800	**1210,00**



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

INOX

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej



Dwa poziomy wyprofilowanych półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	**590,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

150 kg

Al

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stablina konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Możliwość umieszczenia pojemników GN na poprzeczkach regału



Możliwość mycia półek w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	**1120,00**



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....264-269
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 271-275
Dzbanki, termosy stołowe..... 277-279
Tace.....282-286
Lampy grzewcze do potraw.....263
Półmiski 282
Naczynia do finger food 290-295
Płyty do finger food z łupka 289
Kolumny bufetowe 288
Urządzenie do schładzania napojów, granitor ...281

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**474,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**557,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**23,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**299,00**
692601		173	0,25	230	**299,00**
692602		173	0,25	230	**306,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	**367,00**
692611		290	0,25	230	**367,00**
692612		290	0,25	230	**382,00**



PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	**176,00**
431750	420	320	7,5	**256,00**





PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**187,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**179,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**497,00**

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
433240	660	335	400	2 x 4	**590,00**

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

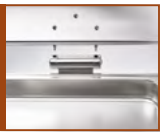
- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z mozliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	**604,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**368,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	**513,00**



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm

Mocowanie grzałki

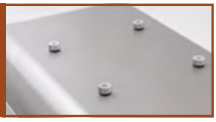


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	**590,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**752,00**





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm

SUNNEX®

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	**536,00**

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	**554,00**





PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437030	630	520	450	9	**638,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	**680,00**



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**829,00**

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**932,00**

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu

Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
438010	630	500	270	**899,00**

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekiem paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki





Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	**5,55**

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	**4,21**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**13,20**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**60,80**

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	**13,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż

SUNNEX

Sposób montażu





Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	**209,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**251,00**
430400	230	200	0,40	230	**160,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**195,00**
430700	250	200	0,70	230	**340,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

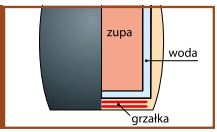
KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	**325,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**320,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



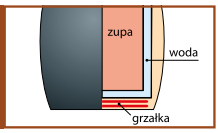
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**465,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**122,00**



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**281,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	**745,00**



SUNNEX

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy" zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751087**	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**376,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**460,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**66,70**

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające sie uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751105**	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	**315,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**365,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**66,70**

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751102**	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	**395,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**515,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**66,70**



WARNIK DWUŚCIANKOWY

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751106**	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	**360,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**425,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**66,70**

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**680,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**915,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752060**	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	**505,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**716,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**765,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**66,70**

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	**689,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**970,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**163,00**

Podświetlany włącznik



Obrót 360°



PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu 2,7 mm

INOX 18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**27,90**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**29,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,10**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**38,60**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486021**	Kawa	100	43	37	**8,51**
2.	**486022**	Herbata	100	43	37	**8,10**
3.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**8,26**
4.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**7,15**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przenoszenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**241,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**342,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,30**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383190**	Termos	-	320	1,9	**88,70**
	383250	Termos	-	360	2,5	**92,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,30**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383400**	Termos	-	380	4,0	**149,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**194,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,30**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**45,70**
382200	2,0	**49,10**



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	**47,50**
382151	245	1,5	**68,00**
382201	285	2,0	**75,70**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**149,00**
386150	250	1,50	**159,00**
386200	295	2,00	**165,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**23,90**
373101	1,0	**39,60**
373151	1,5	**51,70**
373201	1,9	**57,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	**14,40**
374020	75	0,25	**27,40**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**27,70**
372060	0,60	**35,30**
372100	1,00	**40,10**
372150	1,50	**69,10**
372200	2,00	**80,30**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**73,60**



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**32,90**



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**50,30**







DZBANEK

Paşabahçe PROFESSIONAL

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,5	6	**20,20**
2.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**7,10**
	400177	78-60	153	0,50	6	**9,63**
	400008	97-72	201	1,00	6	**11,80**
	400175	112-86	240	1,85	6	**19,40**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**20,80**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**20,00**



NOWOŚĆ



DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	**358,00**

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	**396,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	**658,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	**343,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	**3700,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	**7900,00**





EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	**246,00**

PÓŁMISEK

- rant 3 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**18,20**
401302	302	202	**22,30**
401352	348	233	**25,40**
401402	392	262	**36,30**
401452	448	300	**43,70**
401502	498	346	**56,20**
401552	545	380	**71,60**
401602	599	413	**79,30**





TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**37,70**
406280	300	235	25	**42,10**
406310	325	250	25	**39,90**
406340	355	275	25	**55,80**
406400	420	295	25	**69,80**
406460	580	365	25	**93,40**
406550	580	365	25	**152,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**45,10**
407411	410	20	**50,90**





PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX®

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**56,20**

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**64,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TACE KELNERSKIE



1



2



3

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach;
- okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**412350**	355	-	-	25	**21,50**
	412400	405	-	-	25	**27,40**
2.	**415510**	-	510	635	25	**90,00**
	415600	-	600	735	25	**120,00**
3.	**411450**	-	405	305		**37,10**
	411500	-	460	360		**46,20**
	411560	-	510	380		**75,80**
	411650	-	650	450		**83,60**



1



2 3 4 5

TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**410360**	360	-	-	35	**58,10**
2.	**414000**	-	530	325	-	**57,70**
3.	**414010**	-	530	325	-	**86,40**
4.	**414020**	-	530	325	-	**44,60**
5.	**410450**	-	450	340	-	**42,80**
	410500	-	500	360	-	**48,00**
	410550	-	550	400	-	**54,80**
	410600	-	600	450	-	**69,40**



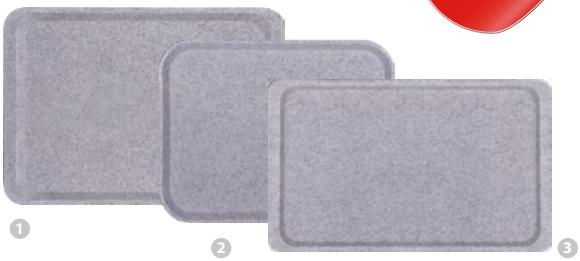
TACE

NOWOŚĆ

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413370**	530	370	17	**46,00**
2.	**413460**	460	360	20	**38,00**
3.	**413530**	530	325	17	**45,00**



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

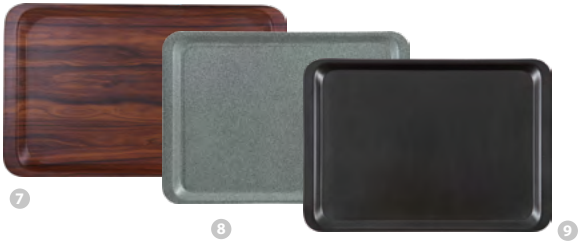
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	**414331**	330	15	**36,00**
5.	**414332**	330	15	**36,00**
6.	**414333**	330	15	**36,00**



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**414371**	530	370	15	**56,00**
8.	**414372**	530	370	15	**56,00**
9.	**414373**	530	370	15	**56,00**



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
10.	**414531**	530	325	15	**53,00**
11.	**414532**	530	325	15	**53,00**
12.	**414533**	530	325	15	**53,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413020**	477	337	15	**29,20**
2.	**413001**	530	325	-	**45,30**
3.	**413010**	530	325	-	**110,00**





3 2 1

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**38,20**
2.	**413033**	456	356	-	**25,40**
3.	**413032**	415	305	-	**20,20**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**21,00**

TACE FAST FOOD

PP

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251		250	350	**9,22**
413252		250	350	**9,22**
413253		250	350	**9,22**
413254		250	350	**9,22**
413255		250	350	**9,22**
413256		250	350	**9,22**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**10,50**
413302		300	400	**10,50**
413303		300	400	**10,50**
413304		300	400	**10,50**
413305		300	400	**10,50**
413306		300	400	**10,50**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**15,70**
413352		350	450	**15,70**
413353		350	450	**15,70**
413354		350	450	**15,70**
413355		350	450	**15,70**
413356		350	450	**15,70**

STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**194,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	**96,00**

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy,
  pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°,
  taca stalowa GN 1/1 20,
  czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**144,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**381,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**29,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**144,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**57,70**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**44,60**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**45,30**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**144,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**536,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**144,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**56,80**



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**12,80**
399102	200	100	5	**7,49**
399103	300	300	5	**24,60**
399104	300	200	5	**15,20**



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**64,20**
816800	500	250	8	**109,00**
816810	800	250	8	**146,00**



KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**		Wysoka	150	150	570	**279,00**
2.	**815621**		Niska	150	150	355	**190,00**
3.	**815600**		Wysoka	150	150	570	**446,00**
	815620		Niska	150	150	355	**294,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonene z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**49,10**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**27,70**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**19,70**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**16,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**12,80**
399103	300	300	5	1	**24,60**
399117	100	100	5	4	**15,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

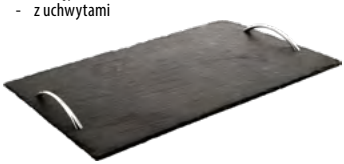
- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**57,20**
399119	300	5	1	**20,90**
399120	330	5	1	**23,50**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**45,50**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**25,80**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,49**
399104	300	200	5	1	**15,20**
399115	400	250	5	1	**25,80**
399116	400	120	5	1	**14,20**

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu





Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399430**	Podstawa	420	320	55	**66,10**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**21,30**



NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**16,30**

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**14,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**15,70**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**6,96**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	**7,94**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	**3,80**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**3,91**

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	**3,82**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



1 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**3,87**

2 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	**17,70**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	**95,70**

4 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**17,20**

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	**22,30**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**20,50**

7 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**16,50**

8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**11,50**

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę


1


2


3


4


5


6


7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	-	6	**3,51**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	6	**3,51**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	-	6	**3,52**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**2,68**
5.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**4,86**
6.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**4,75**
7.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**8,77**

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP
- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546042**	67	30	0,06	**4,35**
2.	**546043**	72	48	0,12	**6,59**

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**5,77**
2.	**546045**	72	48	0,12	**5,85**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**21,30**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**33,70**

MINI WIADERKO
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	**17,60**
546034	95	95	0,400	**17,60**
546035	120	120	0,900	**25,80**

KUBEK NA FRYTKI
- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**14,90**
2.	**546025**	88	85	0,41	**18,10**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**13,00**

STOJAK NA FRYTKI
- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	**13,40**

PAPIER DO FRYTEK





Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	**175,00**

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**19,00**
2.	**546051**	-	100	80	70	**24,00**
3.	**546054**	-	100	100	70	**18,20**





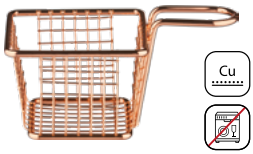


KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546061**	100	80	70	**24,60**
2.	**546064**	100	100	70	**20,80**





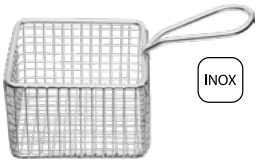
Cu

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546002**	80	-	-	80	**20,60**
2.	**546014**	-	95	95	60	**24,30**
3.	**546004**	-	100	90	60	**33,20**
4.	**546005**	-	105	90	60	**40,90**





INOX





MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**39,50**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**31,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**21,40**

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**28,30**
2.	**546010**	110	60	0,38	**44,30**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**20,40**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**15,90**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**8,10**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	**155,00**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**15,30**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**10,30**



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne.....297-299
Wiszące lampy grzewcze 298
Stolik barowy.....299
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...300
Meble cateringowe 301
Pokrowce na meble cateringowe 302
Słupek hotelowy.....302

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

INOX

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m^2
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**948,00**

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1



2



3

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



Parasol z zamontowanym systemem grzania



1 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	**662,00**

2 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	**506,00**

3 LAMPA GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	**538,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

AI

1



2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	**483,00**

2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	**949,00**

INOX

1 LAMPA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	**1099,00**

2 STOLIK GRZEWCZY

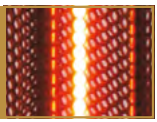
- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**999,00**



1

Specjalna powłoka ochronna





2

LAMPY GRZEWCZE GAZOWE

LAMPA GRZEWCZA

- regulacja temperatury
- w komplecie przewód gazowy oraz reduktor
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr kat. 693230

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693235**		460	1340	10	G30	**1060,00**
2.	**692236**	stalowy	460	1340	10	G30	**1150,00**
3.	**693230**		-	-	-	-	**135,00**


1


2


3


4


5

LAMPA GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (rozm. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
4.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**1480,00**
5.	**693211**	-	2270	-	-	-	**93,80**

LAMPA GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoeletryczny
- sterowanie pokrętłem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozproawadza ciepło oraz zabepiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
6.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**699,00**
7.	**693226**	-	2210	-	-	-	**85,00**


6


7

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1



2



3



4



5



6

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**240,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	**376,00**

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	**348,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	**146,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	**274,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**296,00**

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dówch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać nw pralce w temperaturze pokojowej



Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	biały	**54,70**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	**54,70**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	biały	**59,00**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	**59,00**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	biały	**45,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	**45,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	biały	**57,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	**57,00**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	**35,00**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	**35,00**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	**237,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**221,00**

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**193,00**

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002		1500	**48,00**
689003		1500	**48,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe 304-306
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 319-323
Wyciskarka do cytrusów..... 314, 316-318
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie.....308-309
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 311-312
Miarki, łyżeczki barmańskie.....309-310
Chłodnictwo barowe 325-326
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 313-314
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych.....316-318

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	**2060,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**760,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych,mrożonych i innych napojów
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	2,4	1,05	230	**5910,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	**1130,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęlanu
- możliwość sztaplowania

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	2,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	**8770,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	-	-	**1130,00**

BLENDER KUCHENNY

- udządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	**6070,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1160,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2310,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1210,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2540,00**

WARING COMMERCIAL

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse"
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

BPA FREE
All materials that come in contact with food.



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484110	235	275	540	2	1,5	230	**3790,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475971**	niebieski	65	12	**1,33**
2.	**475972**	żółty	65	12	**1,33**
3.	**475973**	pomarańczowy	65	12	**1,33**
4.	**475975**	czarny	65	12	**1,33**
5.	**475977**	zielony	65	12	**1,33**

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**1,33**
2.	**475980**	103	1	**8,17**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**6,55**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**55,80**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**18,60**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**36,20**



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**18,30**
2.	**472090**	130	**13,60**

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	**13,00**

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	**472999**	120	**20,00**
5.	**472140**	110	**9,36**

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**22,10**

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	**22,10**

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**10,10**

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	**8,02**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	**19,00**
2.	**476003**	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	**24,70**
3.	**476000**	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	**17,90**
4.	**476001**	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	**37,70**



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**55,60**
	476070	0,7	**55,40**
2.	**476051**	0,5	**32,20**
	476071	0,7	**43,30**



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	305	0,53	**14,00**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**12,70**
474301	0,020-0,040	**15,40**
474302	0,025-0,050	**14,80**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**16,20**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**28,70**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**15,80**
2.	**472011**	285	1	**12,20**
3.	**472012**	202	12	**2,48**
4.	**472020**	210	1	**14,90**
5.	**472013**	280	1	**8,02**
6.	**476004**	310	1	**9,83**



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,60**
340351	350	250	10	**35,20**



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**13,80**

*w tabeli podana długość ostrza

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473900**	590	80	16	**34,90**
2.	**473910**	450	300	10	**48,50**

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	**33,70**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**41,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**107,00**

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**66,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	**126,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**53,30**



1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**165,00**



2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**176,00**



3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**55,70**



4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,10**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SYFON ISI SODA SIPHON

INOX

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**241,00**

SYFON DO WODY SODAMAKER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem





Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	**294,00**

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO_2
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	**18,50**

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie





Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	**160,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**233,00**



NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO_2
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	**15,40**



POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**120,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**234,00**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	**30,30**
478030	295	255	355	70	**43,90**
478050	480	450	355	70	**69,50**

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811		90	330	1,0	**13,70**
473812		90	330	1,0	**13,70**
473813		90	330	1,0	**13,70**
473814		90	330	1,0	**13,70**
473815		90	330	1,0	**13,70**

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





1



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7210,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8295,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**9900,00**

SANTOS

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymiennne końcówki wyciskajace
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny



NOWOŚĆ

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	**2070,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymiennne końcówki wyciskajace
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny



NOWOŚĆ

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	**2240,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskaraka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajnośc 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika



NOWOŚĆ

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	**3190,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajnośc 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko - element roboczy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	**3260,00**

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy ośrednicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali nierdzewnej z otworami o ø=0,3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	**22310,00**

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	**1580,00**



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min



2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	**779,00**

DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304

BREMA Ice Makers

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	**18390,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	**6030,00**

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	**158,00**

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	**1210,00**

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX · 6°dH · BREMA Ice Makers





- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~ kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**11710,00**

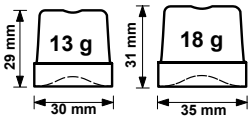
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Wzór kostki







1

22 kg/24h



2

22 kg/24h



5

47 kg/24h



6

67kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3920,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4280,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5260,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6030,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6210,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**6550,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**8580,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**8990,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**9300,00**

BREMA Ice Makers

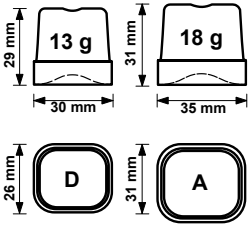
KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Wzór kostki







4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872212**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3940,00**
2.	**872214**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4280,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5260,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6030,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**6210,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**6550,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**8580,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**8990,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**9300,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**12740,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**13490,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

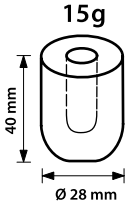


KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową"
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu

Wzór kostki





do 26 kg/24h

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**3160,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3400,00**

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food", supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Wzór łuski





do 95 kg/24h

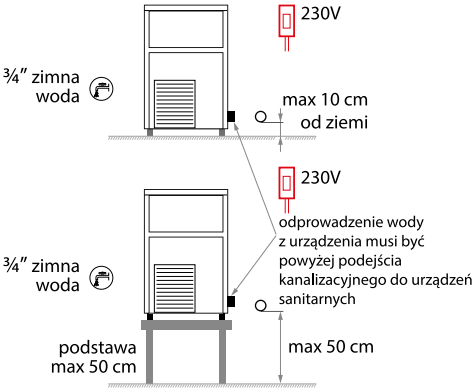


do 155 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**873901**	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**12580,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**12580,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**13910,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	563



Nr kat.	Nr strony
822990	563



Nr kat.	Nr strony
822998	563

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	563

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	560

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	560

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



1



2

882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882151**	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	**1990,00**
2.	**882160**	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	**3270,00**
3.	**882161**	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	**3370,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	**7580,00**
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	**9680,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512

882171 drzwi suwane





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882170**	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	**5340,00**
2.	**882171**	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	**8330,00**
3.	**882172**	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	**7580,00**

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	**5410,00**



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe 328-331
Lodówka na mleko do kawy.....333
Termometr do mleka 335
Młynek do mielenia kawy,
zaparzacz przelewowy 331-332
Stół pod ekspres 334
Szkło do kawiarni 336-337
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów,
dyspenser do przypraw.....335
Chemia do ekspresów 333
Szczotki do czyszczenia ekspresów 333



EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 547-549

EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

CREM®

EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperaury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away”
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486220	770	575	465	11,5	60	3,1	230	**19900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486120	720	585	520	11,5	67	3,35	230	**16500,00**



EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486125	490	585	520	6	47	2,8	230	**15280,00**

EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX

- elektroniczny wyświetlacz z licznikiem kaw i wyświetlaniem temperatury bojlera, intuicyjny panele sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- wysokość do grupy H ~ 75 mm
- podłączenie do wody: gwint wewnętrzny 3/8



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486130	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	**19530,00**



EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	**7990,00**



EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486400	460	590	630	6	2,8	230	**11400,00**



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	**9990,00**



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	**9999,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**9595,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752286**	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	**765,00**
2.	**752289**	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	**48,50**

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY

- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka


1


2


3


4

1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	**1760,00**

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	**1990,00**

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	**2630,00**

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	**2990,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	**23,80**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**27,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**23,40**
648050	5	**79,10**
648100	10	**155,00**







SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	**40,20**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia wężyków i ekspresów

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486721	6	165	**9,90**

LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0–4	21	0,06	230	**1360,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**3170,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

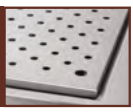


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**3990,00**

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



*stół jest sprzedawany bez baterii (kranu)

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**27,70**
372060	0,60	**35,30**
372100	1,00	**40,10**
372150	1,50	**69,10**
372200	2,00	**80,30**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**15,90**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**99,00**

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączanie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g , lb, oz, ozt, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np:ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**273,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**216,00**

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbaty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**17,40**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**72,00**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**22,70**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**24,60**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**24,00**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486017	245	345	90	**250,00**

SZKŁO DO KAWIARNI

- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 147-187

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194 , 400195, 400385
  cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)






1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**4,83**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**9,99**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**5,88**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**8,56**
5.	**400385**	83	54	0,200	6	**9,99**



5






6 7 8 9

6 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**10,10**

7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**9,90**
400257	64	57	0,09	6	**6,78**

8 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**3,70**

9 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**8,50**
400196	84-75	162	0,360	6	**8,72**
400197	91-75	175	0,455	6	**11,30**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**15,30**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**10,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Luigi Bormioli ITALY



FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**34,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**38,30**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**43,00**



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**49,60**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**38,90**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**44,20**

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**7,73**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**7,62**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....339-343
Maszyny do bitej śmietany 344
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....345-347
Worki, końcówki do wyciskania 348-349
Patery do tortów i owoców.....354-355
Papier do pieczenia, mata do wypieków.....351
Urządzenie do gorącej czekolady 352
Miesiarki planetarne 357-358
Palnik, foremki do crème brûlée.....356
Noże cukiernicze.....353

SYFONY

INOX

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	**479,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**46,40**



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**





Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	**283,00**
500101	1,0	**338,00**

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	**348,00**
500210	1,0	**465,00**

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

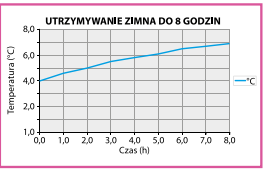


3 końcówki w standardzie

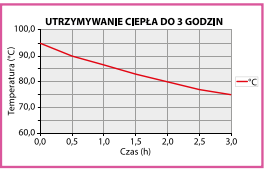


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**442,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



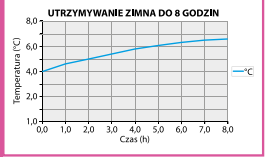
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional

Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**774,00**



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C







SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje: Professional

Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	**158,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**162,00**









AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus





1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	26,60

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	71,80

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	88,90

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	87,80

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwaratnujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**16,70**
500016	Naboje Professional	24	**41,00**
500017	Naboje Professional	50	**84,60**

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**46,40**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	**273,00**
500350	1,0	**302,00**

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany,deserów, kremów,musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N_2O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	**12,80**
500030	24	**30,20**
500040	50	**62,40**



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wyjmowany pojemnik na ciecz 2,0 l dla zwiększenia higieny
- zarówno płynna, jak i bita śmietana są odpowiednio chłodzone
- zdolność produkcyjna: 100 litrów na godzinę
- wydajny układ chłodzenia
- polecany do małej i średniej gastronomi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875200	255	565	470	2	27,2	0,52	230	**11555,00**



FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

INOX

- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wyjmowanymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875300	450	320	315	2,5	22	0,28	230	**7999,00**

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wyjmowana miska, łopatka do lodów i miarka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	**1900,00**



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535012**	Kuweta	200	250	7,3	**185,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**267,00**

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535032**	Kuweta	360	165	120	5	**61,60**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**63,20**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**23,10**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**19,10**





KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**54,50**
2.	**535017**	360	250	80	5	**59,90**



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej

INOX 18/10



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**22,30**
533261		260	**25,90**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**82,10**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



INOX

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1140,00**

PORCJONERY DO LODÓW

stöckel

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium

Al

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**131,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**127,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**149,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**149,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**149,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**157,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**157,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**157,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**7,56**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**11,80**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**8,25**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**6,70**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**18,90**



Paşabahçe PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,03**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**8,27**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**8,74**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**8,77**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**7,12**
	400258	116-70	133	0,17	6	**7,57**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**10,80**

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,96**

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



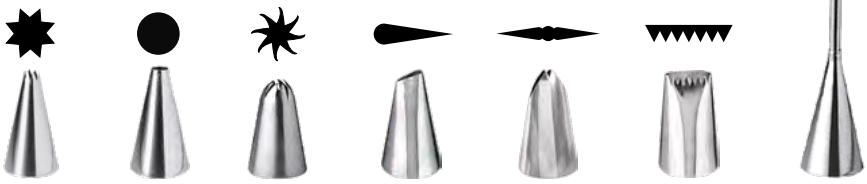
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**14,00**



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**3,10**
515030	3	**3,10**
515040	4	**3,10**
515050	5	**3,10**
515060	6	**3,10**
515070	7	**3,10**
515080	8	**3,10**
515100	10	**3,72**
515110	11	**3,72**
515120	12	**3,72**
515130	13	**3,72**
515140	14	**3,72**
515150	15	**3,72**
515180	18	**8,24**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**3,10**
514040	4	**3,10**
514060	6	**3,10**
514080	8	**3,10**
514100	10	**3,10**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,24**
516060	6	**8,24**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**2,47**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,47**
517021	10	2	**2,47**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,47**
517031	16	2,0	**2,47**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**6,59**

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

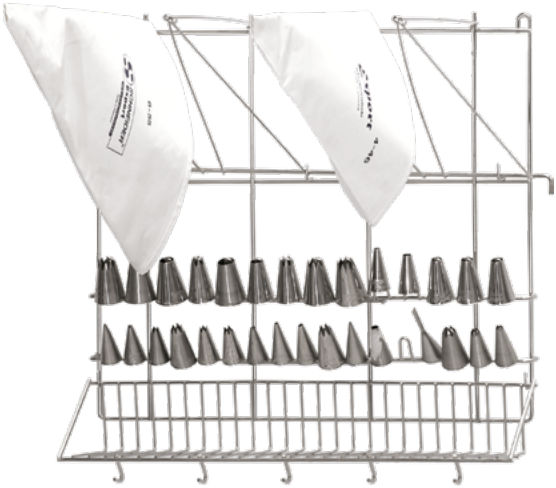
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**62,10**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	**176,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**12,20**
511302	300	**14,70**
511352	350	**16,00**
511402	400	**19,70**
511452	450	**20,90**
511532	530	**25,90**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**65,90**
510011	460	100	**90,70**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**13,10**

ROLKA TNĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	**12,70**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**99,70**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**3,52**
2.	**501155**	155	107	**3,52**
3.	**501160**	160	103	**3,79**
4.	**501195**	195	127	**3,79**

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	**17,10**

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	**15,10**
522080	50	280	**20,80**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**15,20**
528035	100	45	**18,20**
528036	120	45	**20,20**

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**16,10**
	525362	360	**30,20**
	525402	400	**29,30**
2.	**525253**	250	**19,40**
	525363	360	**30,20**
	525403	400	**31,40**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**17,10**
313301	300	**19,70**
313401	400	**22,60**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,32**
523080	80	**26,40**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**33,20**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**274,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**58,80**
521640	585	385	**61,30**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**	biały	325	530	-	-25 + 230	500	**134,00**
2.	**521400**	biały	400	600	-	-25 + 230	500	**180,00**
3.	**521380**	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	**60,40**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**177,00**
527170	7 noży	**275,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**244,00**
527270	7 noży	**162,00**





PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**510022**	Pistolet	200	270	2,0	-	**157,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**23,80**

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~ Ø=9mm
- Ø=210 mm zew.
  Ø=190 mm wew.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	**510020**	1,8	**251,00**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**2120,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**117,00**
2.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**120,00**
3.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**67,10**
4.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**36,30**
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	**42,70**
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	**45,30**
5.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**42,70**

ŁOPATKA KĄTOWA

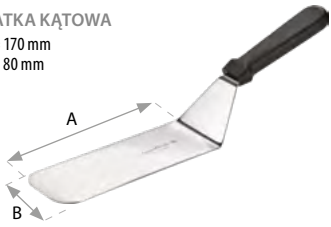
- A = 100 mm
  B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**34,00**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**42,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**29,90**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



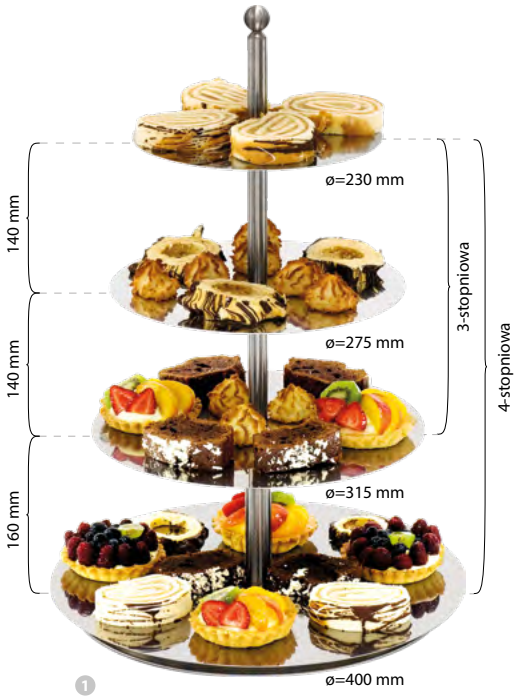
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**19,10**

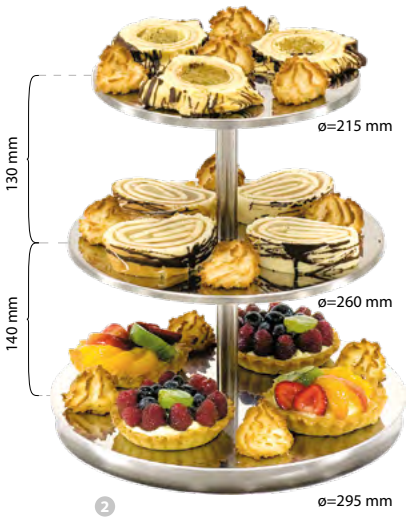
SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,90**

PATERY DO TORTÓW





1 PATERA DO TORTU
- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	**462,00**
542040	4-stopniowa	600	**607,00**

2 PATERA DO TORTU
- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**256,00**

3 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**99,90**

4 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545009	250	80	**125,00**
545010	300	65	**152,00**

5 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**32,90**









PATERY I KOSZE NA OWOCE

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**21,90**
2.	**545017**	102	1	**19,60**
3.	**545018**	187	1	**20,10**



PATERA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**48,60**



PATERA NA CIASTKA I OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**41,90**



PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**50,10**

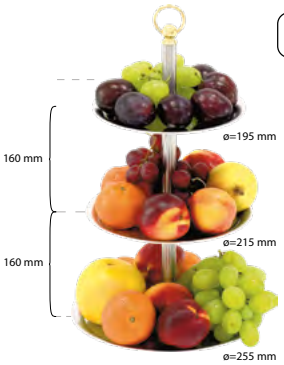


PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**74,20**





1

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**249,00**



2

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**292,00**



3

KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**149,00**

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	**153,00**
544037	360	90	~ 15	**163,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Pasabahce

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**4,38**

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
  500600 - do 75 min.
  500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



1



2

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**96,10**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**114,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**2430,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2980,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	**4510,00**

Zestaw 3 końcówek w komplecie



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**4250,00**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**164,00**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**213,00**
3.	**785214**	Dzieża	**331,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	**6300,00**

Zestaw
3 końcówek
w komplecie





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 361-369
Miksery spiralne 362-363
Blachy, siatki do pizzy 374
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców 373
Torby, pojemniki termoizolacyjne 374-375
Stoły chłodnicze 376-379
Łopaty, łopatki do pizzy 372-373
Talerze do pizzy 374
Rękawice piekarskie 375



PODSTAWY DO PIECÓW



PODSTAWA DO PIECA
- konstrukcja skręcana

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	**1140,00**
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1010,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1010,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**1010,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1010,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**1010,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1010,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1010,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1010,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**1010,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1010,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1010,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1010,00**
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**561,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500 °C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2690,00**	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4910,00**	

PIECE DO PIZZY **PROFESIONAL**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

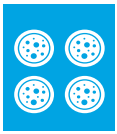


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**3580,00**	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5230,00**	

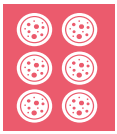
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**4620,00**	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**7700,00**	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9170,00**	

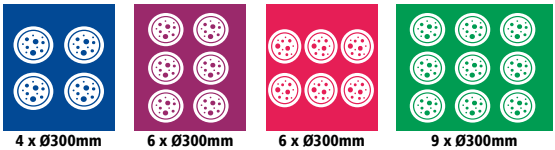


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø300mm | **6 x Ø300mm** | **6 x Ø300mm** | **9 x Ø300mm**

PIEC DO PIZZY E-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

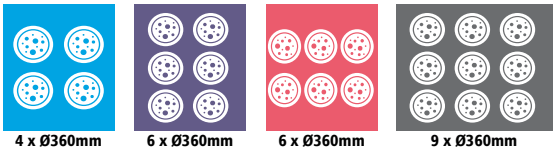


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**4960,00**	
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9450,00**	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10330,00**	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**6950,00**	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12340,00**	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9280,00**	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15020,00**	

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | **6 x Ø360mm** | **6 x Ø360mm** | **9 x Ø360mm**

PIEC DO PIZZY F-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**6140,00**	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9660,00**	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14180,00**	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18170,00**	



PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY E-START LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm**
- **zakres pracy 500°C**

- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

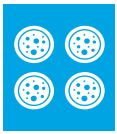


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**4070,00**	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6000,00**	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7250,00**	

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY S-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 450°C**
- **wejście do komory ograniczające spadki temperatur**
- **obudowa ze stali ocynkowej**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	**3350,00**	
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	**5750,00**	



PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL GAS STRONG

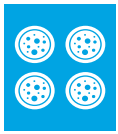
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **4 palnikowy system grzewczy**
- **elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)**
- **zakres pracy do 450°C**
- **piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**10770,00**	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13580,00**	

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

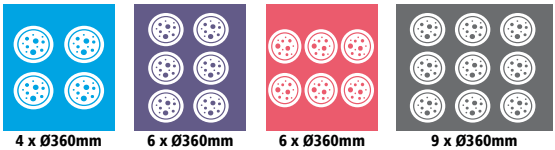


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | **6 x Ø360mm** | **6 x Ø360mm** | **9 x Ø360mm**

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**7520,00**	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12820,00**	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**15710,00**	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10240,00**	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18290,00**	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**22550,00**	

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	**4250,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania





1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**4270,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**5470,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
  prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
  prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	**8999,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10380,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

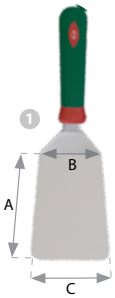
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4320,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5410,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6190,00**

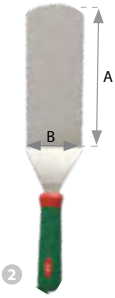


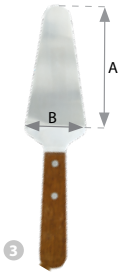
MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	**6980,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**9120,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**143,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**180,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**21,20**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,10**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**48,90**
564052	260	300	450	**72,90**
564102	260	300	1000	**94,40**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**111,00**
564040	350	350	1100	**153,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**164,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**176,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**223,00**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	**374,00**





POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

PP

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	**53,10**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**58,10**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**32,00**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**36,10**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**25,30**



6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250 kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**253,00**

TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	**26,70**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**32,90**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**10,70**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**29,60**



1



2



3

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560181	180	25	**12,10**
560201	200	25	**13,50**
560221	220	25	**13,90**
560241	240	25	**15,60**
560261	260	25	**16,50**
560281	280	25	**16,50**
560301	300	25	**18,40**
560321	320	25	**20,40**
560361	360	25	**23,00**
560401	400	25	**30,00**
560451	450	40	**44,20**
560501	500	40	**48,40**

SIATKA DO PIZZY

Al



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**12,50**
562281	250	280	**13,80**
562311	280	300	**16,20**
562330	310	330	**17,50**
562361	350	380	**21,30**
562400	380	400	**25,00**
562460	430	460	**28,00**
562500	480	500	**35,00**
562600	570	600	**56,30**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**76,10**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	**74,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**188,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	**135,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**59,40**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**125,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**45,80**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**130,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- 2 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443







Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**4090,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443







Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	**5810,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- grubość izolacji ~35mm
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3780,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasuje nadstawka chłodnicza nr kat. 834630
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat.841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**834630**	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**2600,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5720,00**



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512

Ergonomiczne uchwyty



INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	**3610,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali
- nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą
- otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	**9220,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541
- nr kat.





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**11570,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**13100,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**14580,00**



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa.....386-387
Kotleciarki i akcesoria 385-386
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas 388-389
Krajalnice do wędlin i serów 382-384
Obieraczka do ziemniaków.....381
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....391-401
Cuttery i miksery ręczne 402-412
Sokowirówki 390

OBIERACZKA

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- ergonimiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

nowy design

ulepszona konstrukcja urządzenia

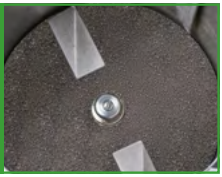




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**789061**	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	**4950,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5990,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**731,00**











KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	**4490,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	**5990,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com













Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**6990,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**2260,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1990,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**1990,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę–prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



AI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	**7510,00**



KOTLECIARKA

INOX

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie

Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	**4990,00**

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721581	**1780,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie











Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	**4290,00**

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721571	**780,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	**1300,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**721121**	499	270	550	do 160	0,8	230	**3070,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**3920,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**2190,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2860,00**



AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**50,10**
	721020	-	721221, 721224	**74,70**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**119,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721021	2	721221, 721224	**131,00**
	721022	3	721221, 721224	**131,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**123,00**
	721024	6	721221, 721224	**123,00**
	721025	8	721221, 721224	**131,00**
	721026	10	721221, 721224	**131,00**



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**880,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**977,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**1290,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blaltu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**399,00**



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	**699,00**



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





1



2

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



3

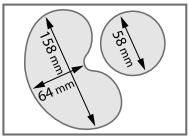


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	**7210,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	**8295,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	**9900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 400-401
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com





Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór wsadowy 104 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



GRATIS Zestaw 4 tarcz tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki

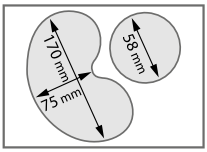


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3415,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

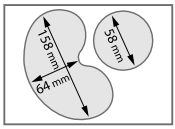
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**713500**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	**5945,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**6130,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1345,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast







SZATKOWNICA DO WARZYW CL30 BISTRO I CL40

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

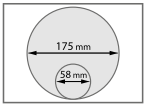


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**713400**	Szatkownica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**5210,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**4275,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str . 400-401





Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



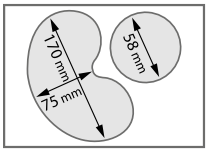
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**10265,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10265,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**11290,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

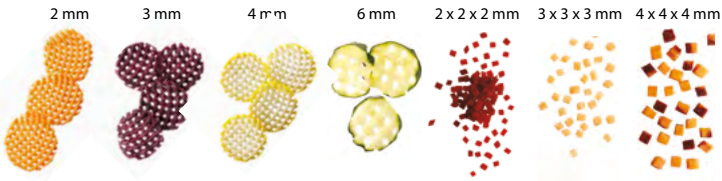
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzieki mozliwosci krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostke oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



7 nowych rodzajów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkownica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	**9465,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

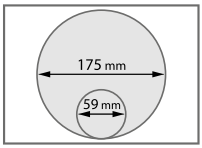
SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę





1



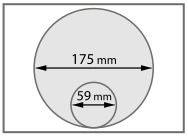
2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**17875,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**17875,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**24060,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórni owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm





Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	**36600,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



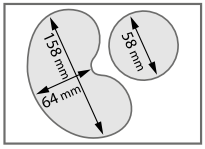
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	**4565,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji





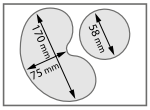


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10050,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10050,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji





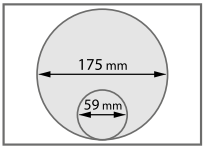
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13000,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

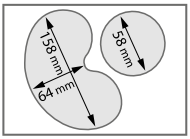
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	**15375,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 400-401





Otwór w 104 cm^2



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5370,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**6600,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

TARCZA PLASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	400,00
714112	2 mm	400,00
714113	3 mm	400,00
714114	4 mm	400,00
714115	5 mm	400,00
714118	6 mm	400,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1590,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	210,00
714012	2 mm	210,00
714013	3 mm	210,00
714014	4 mm	210,00
714015	5 mm	210,00
714016	6 mm	210,00





TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	210,00
714022	2 mm	210,00
714023	3 mm	210,00
714026	6 mm	210,00
714029	9 mm	210,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	260,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	400,00
714122	2 mm	400,00
714123	3 mm	400,00
714124	4 mm	400,00
714125	5 mm	400,00
714127	7 mm	400,00
714131	Parmezan	400,00
714170	Marchew	715,00
714171	Chrzan	640,00
714132	Ziemniaki	640,00

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	600,00
714193	3 mm	600,00
714195	5 mm	600,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	210,00





ZESTAW TARCZ DO FRYTEK



1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	815,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1095,00
714169	10 x 10 mm	1095,00
714160	10 x 16 mm	1095,00

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

TARCZA SŁUPKI

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

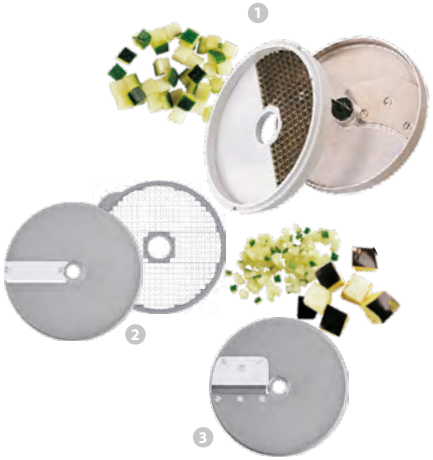
Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	**610,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1140,00**
714142	2 x 2 mm	**610,00**
714145	2 x 4 mm	**610,00**
714147	2 x 6 mm	**610,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**610,00**
714143	3 x 3 mm	**610,00**
714144	4 x 4 mm	**610,00**
714146	6 x 6 mm	**610,00**
714148	8 x 8 mm	**610,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**265,00**
714043	2 x 4 mm	**265,00**
714045	2 x 6 mm	**265,00**
714044	4 x 4 mm	**265,00**
714046	6 x 6 mm	**265,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

1

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**940,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**940,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**940,00**

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

2

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1040,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**940,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**940,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**940,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**940,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**940,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1535,00**
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**400,00**

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

3

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**740,00**

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**630,00**
714103	3 mm	**630,00**
714104	4 mm	**645,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**400,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**155,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Prezentacja na życzenie



Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



1. **Ilość porcji: 1 porcja 0,2kg wsadu**
2. **Ilość porcji: od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu**
3. **Ilość porcji: od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu**
4. **Ilość porcji: od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu**

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712022**	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	**6205,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**6730,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**8250,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11690,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Możliwe zastosowania:

















Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	**13195,00**



CUTTER-WILK R2

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	**4735,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań





W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	**8005,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

1 **Ilość porcji: od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

3 **Ilość porcji: od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu**

4 **Ilość porcji: od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu**

5 **Ilość porcji: od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu**



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy w modelach: 712050, 712051, 712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712050**	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	**10410,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**10410,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**11895,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**17230,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**22155,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**26500,00**

* towar dostępny na specjalne zamówienie z czasem dostawy 4 tygodnie

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.

Polecam: Adam Michalski



- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie

Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości





Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	**1095,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192 Mini MP 190 Combi	711242 Mini MP 240 Combi	711252 CMP 250 Combi	711302 CMP 300 Combi	711352 MP 350 Combi Ultra	711452 MP 450 Combi Ultra
10 l	do 12 l	15 l	30 l	50 l	100 l
250 W	270 W	310 W	350 W	440 W	500 W

Mini MP NAJLEPSZE DO PRZYGOTOWYWANIA NIEWIELKICH PORCJI



CMP NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI (DO 45 LITRÓW)



MP Ultra NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.
7 l
220 W



711191
Mini MP 190 V.V.
10 l
250 W



711241
Mini MP 240 V.V.
12 l
270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.
15 l
310 W



711300
CMP 300 V.V.
30 l
350 W



711351
CMP 350 V.V.
45 l
400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra
50 l
440 W



711355
MP 350 V.V Ultra
50 l
440 W



711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W



711455
MP 450 V.V Ultra
100 l
500 W



711550
MP 550 Ultra
200 l
750 W



711600
MP 600 Ultra
300 l
850 W



711800
MP 800 Turbo
400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY–GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	**1260,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1560,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1850,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2335,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2635,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**815,00**

MIKSER RĘCZNY–GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**711251**	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	**1930,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2085,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2255,00**

MIKSER RĘCZNY–GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**711252**	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	**2710,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**2885,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**3830,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4110,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2135,00**

MIKSER RĘCZNY–GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**711355**	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	**2690,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**2990,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2440,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2725,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4045,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**4995,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**5980,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena netto
711995	**380,00**



MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
  model 710200 – 10000/17000 obr/min
  model 710350 – 18000/22000 obr/min

bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	220-240	**1580,00**
710350	280	0,35	220-240	**2380,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 414-415, 419, 422
Frytownice 416, 420, 423
Gofrownice, naleśnikarki 418, 421, 426
Płyty grillowe 417, 420, 425
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria 431-435
Kuchenki mikrofalowe, witryna grzewcza ..436-439
Rolkowy podgrzewacz do parówek 416, 424
Rożen do kurczaków 430
Bemary nastawne 421
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 417, 427-429
Kuchenka indukcyjna 439-440
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 441-442

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	**3290,00**

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	**3490,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

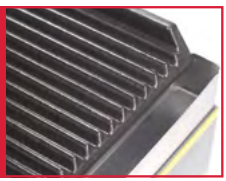
KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1

Ryflowana powierzchnia





2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**742010**	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	**592,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**740,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**1110,00**

GREDIL

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**363,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**390,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**680,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**734,00**

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	**810,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	**825,00**



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



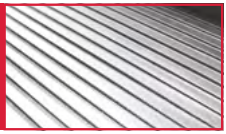
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1980,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**2300,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia



Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	
745120	1/2 Gładka | 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**808,00**	
745123	2/3 Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**599,00**	NOWOŚĆ
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	**825,00**	

GREDIL

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

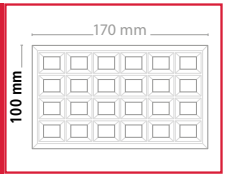
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki cukru
2 łyżki masła roślinnego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**944,00**

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	**737,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

KONTAKT GRILLE

caterina

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej





KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	**800,00**

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**996,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1440,00**

Ryflowana powierzchnia





FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746042**	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	**555,00**
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**585,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**599,00**
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	**997,00**
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1120,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1120,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**827,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1520,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1720,00**

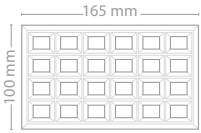
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**1030,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**772284**	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	**1140,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**41,10**

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm



Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	**540,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**655,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**710,00**

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**2950,00**

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	**2430,00**

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	**3780,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy"
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	**1040,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1910,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2240,00**

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	**2130,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3120,00**

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777300**	5	545	320	240	12,5	0,6	230	**2980,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**3860,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4580,00**



URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	**2100,00**

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	**2510,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	**2670,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
  777173 - 400 x 400 mm
  777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777173**	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	**2050,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2810,00**

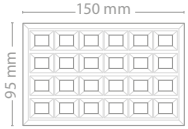
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra Brussels model 777220



Wymiary gofra Liege model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki cukru
2 łyżki masła roślinnego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777220**	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	**3120,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3120,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	**1760,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętło regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowe
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	**1850,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
  777101 – 150 tostów / h
  777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
  777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
  777101 - 350x240 mm
  777102 - (2) 350x240 mm



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777101**	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	**1160,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1760,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	**2990,00**

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	**4580,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie
  (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm


1


2

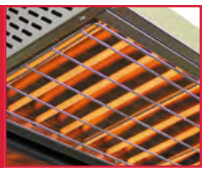

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777264**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**2630,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**3040,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3610,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha

Kwarcowe elementy grzewcze





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	**7890,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

TOSTER

- pojemność:
  model nr kat. 779040 - 4 tosty
  model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy





1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**620,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**785,00**

TOSTER/OPIEKACZ

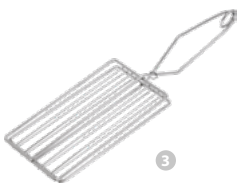
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
  779131 - 360x210 x95 mm
  779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
  779131 - 4 grzałki
  779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779131**	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	**795,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**978,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**16,50**

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**2900,00**

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m^3/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**9990,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
  777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
  777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


1


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777370**	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**4670,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**4940,00**

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
  777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
  777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**5200,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**5540,00**

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	**3390,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3390,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3680,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3680,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3830,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3830,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**6120,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6050,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	**4560,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5090,00**

POTIS

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	**5320,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5210,00**

AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	**153,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**5,19**

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	**126,00**

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwaracji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**666,00**

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	**378,00**

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z dolnym napędem



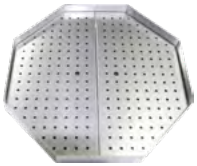


Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**98,90**
2.	**777589**	górny	**98,90**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

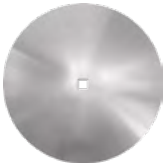
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**495,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**117,00**



SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgarniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	**189,00**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**3100,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3850,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4230,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**234,00**



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	**1520,00**





NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie: nóż 100 mm, ostrzałka do noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**713,00**

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**442,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie 2 miarki, łyżka i widelec





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	**824,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, miesa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**1090,00**

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	**2920,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHENKA MIKROFALOWA

900 W | KOMORA 25 l

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

Panel sterowania



Talerz obrotowy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**718,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000 W | KOMORA 25 l

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1650,00**

SAMSUNG

2 2 lata gwarancji*

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



KOMORA 26 l
1050 W
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1880,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



KOMORA 26 l
1100 W
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	**1750,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s -umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



KOMORA 26 l
1500 W
1850 W
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	**2999,00**
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3860,00**

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



1500 W
KOMORA 26 l
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**3950,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



KOMORA 26 l
1850 W
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**4130,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętłem
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	**310,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 320 mm

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:


Rondel emaliowany


Czajnik stalowy i emaliowany


Rondel żeliwny


Garnek stalowy


Garnek ze stali nierdzewnej


Brytfanna stalowa


WOK stalowy

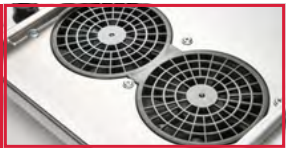
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**1040,00**

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



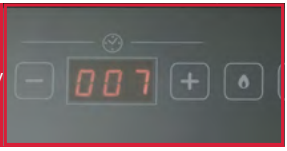
Filtr przeciwtłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielony timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 254-257

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



1200 W

Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	**935,00**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500 W

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	**1250,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**84,70**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**42,20**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną
- cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb
- profesjonalnych kuchni gastronomicznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**1860,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

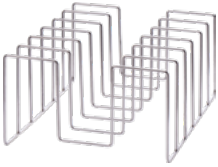
Nr kat.	Cena netto
691251	**177,00**



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	**158,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,50**
422302	300	**26,40**
422402	400	**27,20**

KULKI IZOLACYJNE

- **ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywę pojemnika**
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**45,00**



Classic Cook

Smart Cook

Shop Cook

FM **STG**

FM **STB**

FM **RX**

PIECE KONWEKCYJNO–PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook.....450
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 451-452
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 453
Akcesoria do pieców gastronomicznych....454-455
Piece PIEKARNICZE - FM 460-461
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 462
Akcesoria do pieców piekarniczych.....464-465
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook.....469
Piece ODPIEKOWE - FM RX.....470-471
Akcesoria do pieców odpiekowych 471-472
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM.....472-474

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



stalgast

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.









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 ¾"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



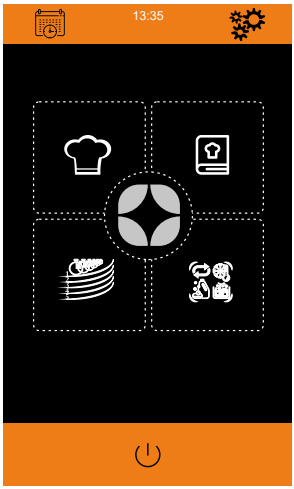
Sterowanie elektroniczne

- 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 ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- 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 wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

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 rozprowadzenie 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 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 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.

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 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.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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**

GN 1/1







Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**9990,00**	**13300,00**	**18560,00**

GN 1/1





Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**24280,00**	**29850,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Sterowanie dotykowe

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 1/1







Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**20070,00**	**26490,00**	**31860,00**

GN 1/1





Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**38030,00**	**42070,00**

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 2/1





Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**34770,00**	**40550,00**

GN 2/1





Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**43020,00**	**46410,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100565**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**52390,00**

GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100566**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**65380,00**

GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100567**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**78130,00**

GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100572**
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**72120,00**

GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	**9100608**
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**9990,00**



GN 1/1

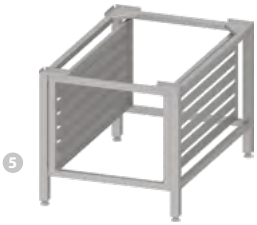
PODSTAWY















Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**822,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1050,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1140,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**810,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1080,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1200,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**990,00**

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**7630,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**8630,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9360,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**9880,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8130,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**865,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**665,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**828,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	**1940,00**

SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

NOWOŚĆ

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**976,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**717,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**726,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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

Nr kat.	Cena netto
9100018	**149,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	**7950,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10110,00**





14
MODELI

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 ¾"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



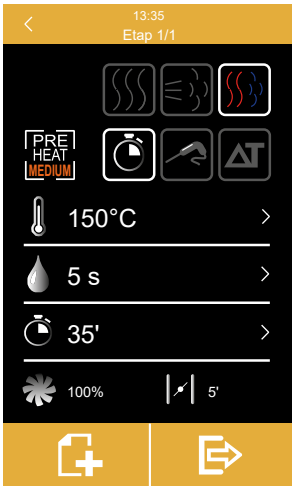
Sterowanie elektroniczne

- 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 ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



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)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**

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.

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

600x400

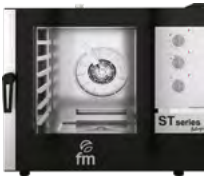






Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**16310,00**	**17200,00**	**21450,00**

600x400





Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**29700,00**	**33450,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Sterowanie dotykowe

Piece FM

600x400







Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**24900,00**	**25290,00**	**37030,00**

600x400





Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**36820,00**	**47540,00**

Piece FM **STB 16 600x400**



Nr kat.	**9120499**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**47900,00**

600x400



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120500**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**59910,00**

600x400



9120501

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120501**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**77230,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców **PIEKARNICZYCH**

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii
- model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem

Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**15510,00**	**17320,00**



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

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	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**7330,00**



PODSTAWY







Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**779,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1020,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1130,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	**8060,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	880	1105	345	**8060,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8210,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**865,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**665,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**828,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**2920,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1850,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3140,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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

Nr kat.	Cena netto
9100018	**149,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8040,00**



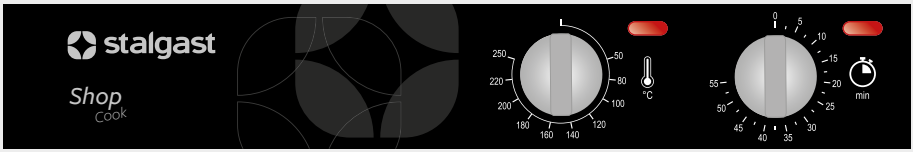
12
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Piece Stalgast **ShopCook**



Sterowanie manualne





	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		✓	

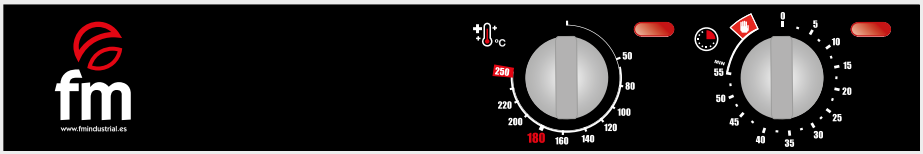


Sterowanie elektroniczne




	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 FM **RX**



Sterowanie manualne







	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	✓				



Sterowanie elektroniczne




	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**

Sterowanie manualne





Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2540,00**	**3410,00**	**7450,00**

Sterowanie elektroniczne




Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6090,00**	**9530,00**

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne





Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2880,00**	**5780,00**	**6000,00**

Sterowanie manualne




Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6150,00**	**7800,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne





Nr kat.	**912544**	**912545**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6230,00**	**9100,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	**912604**
Liczba półek	8 (600x400 / GN 1/1)
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
Cena netto	**4550,00**



PODSTAWY





Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1020,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1130,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW SHOPCOOK/RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**434,00**

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	**5090,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5570,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1420,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1420,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1430,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2550,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**70,30**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**60,80**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**63,70**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**646,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**437,00**



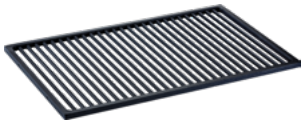
RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK, WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**594,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**366,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**627,00**

INOX



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**106,00**
111062	530	325	65	8,8	**106,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

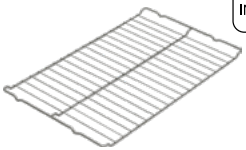
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,80**



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**81,40**

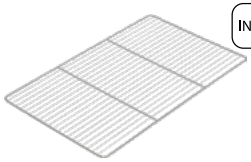
INOX



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**89,80**

INOX

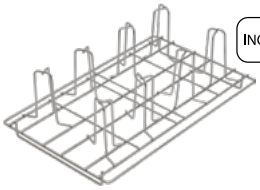


RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 220-225

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**117,00**

INOX



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**144,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

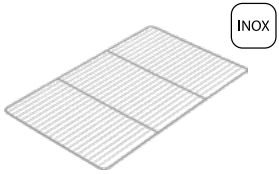
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**82,30**
911102	600	400	**102,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**73,90**



RUSZT

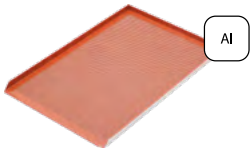
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**119,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	**160,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm,

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**150,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**320,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**59,90**
647106	10	**118,00**



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**126,00**
647205	20	**244,00**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	**120,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

REJESTRACJA PIECA

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

stalgast.com/rejestracja





CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 478-480, 494, 498-499
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 487-489, 492-493
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 481-486, 494
Stoły chłodnicze do pizzy..... 490-491, 495
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne..... 496-497, 500-504
Chłodnictwo w standardzie 600x400 494-495
Stoły, szafy, witryny barowe 506-509
Zamrażarki skrzyniowe 510
Schładzarka szokowa 511
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 512

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

Urządzenie chłodnicze

Urządzenie mroźnicze

lub

oraz

Układ statyczny

Układ dynamiczny

600/400 Do blach cukierniczych/piekarniczych

GN 1/1 Do pojemników gastronomicznych

GN 2/1 Do pojemników gastronomicznych

Witryna otwierana z dwóch stron

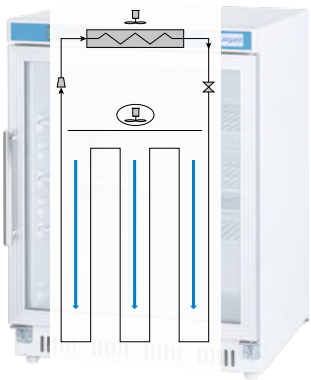
Drzwi uchylne

Drzwi suwane

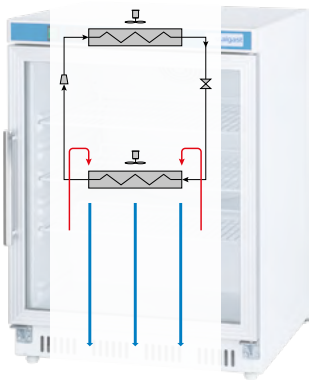
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



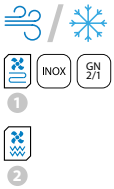
schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621
- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

840590
- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**840590**	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	**5580,00**
2.	**840620**	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**6030,00**
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,60	230	D	2632	589	444	4	**7030,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- przednie kółka wyposażone w hamulec
- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 20 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

INOX GN 2/1

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830590**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	**5780,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	**6230,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	**7230,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

INOX GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	**9450,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**10670,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 połek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- przednie kółka wyposażone w hamulec - nr kat. 830130

INOX GN 2/1

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	**9650,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	**10870,00**



INOX GN 2/1

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**10350,00**



GN 2/1

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	**5710,00**
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	**6120,00**



GN 2/1

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	**8000,00**
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	**9060,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841026	chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	**5760,00**
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**7440,00**

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841036	chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	**7030,00**
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**8910,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	**6110,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	**3300,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**5180,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice



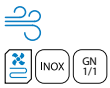
NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**5960,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice



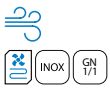
NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	**7230,00**

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	**6080,00**



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**7370,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	**3450,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

NOWOŚĆ

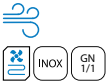
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	**5360,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



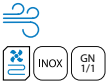
NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**6210,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN1/1 montowana w komorze
- maksymalna głębokość pojemnika w szufladzie 100 mm
- grubość izolacji 35 mm
- filtr przeciwpyłkowy



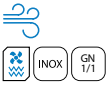
NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832042	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**5120,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- zlew 400x400x150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	**8830,00**

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 841051, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	**2130,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	**10330,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	**3410,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	**6100,00**



STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	**4160,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	**4460,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	**5810,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu







Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	**3540,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 (model 832222)
- 3 półki GN1/1 (model 832232)
- deska do krojenia z polietylenu







1



2

Lp.	Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**832222**	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**4830,00**
2.	**832232**	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**6030,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej









Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	**4330,00**

NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	**3610,00**



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**9220,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 2 półki GN
- dedykowane prowadnice 841443



NOWOŚĆ





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	**4090,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN
- dedykowane prowadnice 841443



NOWOŚĆ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	**5810,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat.841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat.841443



NOWOŚĆ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	**3780,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844540	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1940,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844641	6 x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2020,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844541	7 x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2660,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2720,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844840	8 x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	**2240,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

NOWOŚĆ

GN 1/3



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834430	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2530,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

NOWOŚĆ

GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2020,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

NOWOŚĆ

GN 1/3 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2600,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2090,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

NOWOŚĆ

GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2320,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przylgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	**8190,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	**9620,00**



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841041
- 3 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841040
- regulowane nóżki (+45 mm)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**841041**	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	**7120,00**
2.	**841040**	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	**10020,00**



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat.841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat.841443

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5720,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**11570,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**13100,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**14580,00**



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	B	643	**5830,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	**8660,00**



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	**8880,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	**13180,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**5740,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	**5540,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	**2920,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880601 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**5720,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6190,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400- automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**4540,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5200,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2610,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2970,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880603 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**6350,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6740,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafa chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880406 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**5120,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5530,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**3150,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**3570,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	**13090,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	**9730,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**10330,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	**5540,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	C	1806	**6360,00**



INOX

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	**3930,00**



INOX

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	**4470,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	**2380,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	**3790,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852170**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**
3.	**852172**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**
4.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2110,00**
5.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2110,00**
6.	**852175**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2110,00**

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 338-358 oraz na stalgast.com









WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	**4470,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**3620,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny







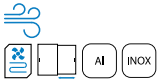
Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852103**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2840,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2840,00**
3.	**852105**	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2840,00**



WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

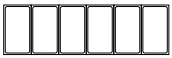
- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA





GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**5990,00**



STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi





STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	**7580,00**





STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	C	1385	**9680,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	**1990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	**3370,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	**3270,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	**5340,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	**8330,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	**7580,00**



WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie





WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10 / -15	0,28	230	100	**5410,00**

Wyposażenie BAROWE znajdziesz na stronach 303-326 oraz na stalgast.com







ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883101**	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	**1750,00**
2.	**883201**	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	**2350,00**
3.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2910,00**
4.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3820,00**
5.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**5050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut





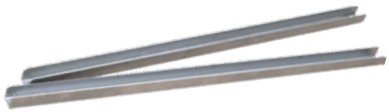


SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**11010,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12600,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**17430,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**17290,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

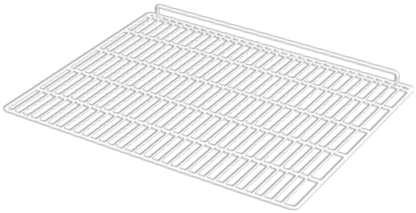
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	**103,00**
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**119,00**
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**129,00**

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
840151	Półka do modelu 882151	410	320	**44,10**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**69,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**69,00**
840653	Półka do modeli 882171	400	360	**126,00**
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**64,40**
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	**135,00**
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**68,80**
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**119,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**70,80**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast



MEBLE

17

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne 521, 525
Szafki, szafy, półki 521-522, 527
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 518-520, 525-526
Regały magazynowe 527
Okap przyścienny DriveVent Economic 528

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb.
Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com

- **wyceny w 24h**
- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**
- PZH **atest PZH**



Proekologiczne technologie

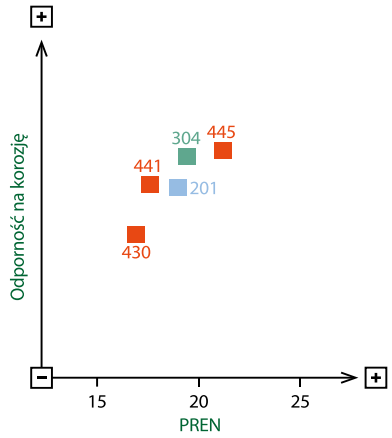
Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

Stal ferrytyczna a korozja wżerowa -nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.
W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

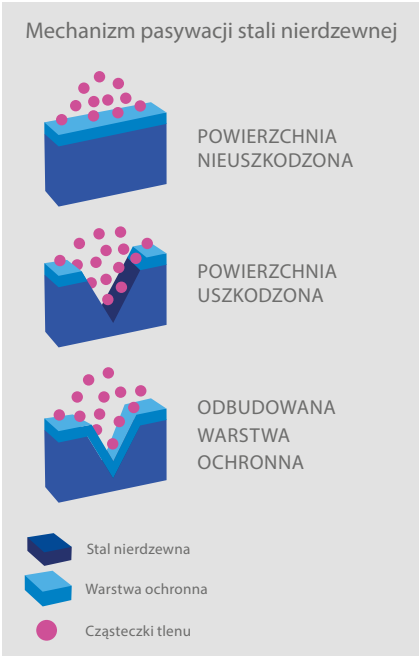
Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23°C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.

STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)
– posiadają w standardzie rant tylny

BLATY STOŁÓW
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
– obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej

NOGI STOŁÓW
– wykonane są z profili kwadratowych
– stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm

PODSTAWY STOŁÓW
– usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
– prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla

DRZWI
– wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
– wyposażone w zatrzask magnetyczny
– wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

DRZWI SUWANE
– zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
– w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi

REGAŁY
– półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
– maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m^2
– stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
– nogi z profili kwadratowych lub kątowników

SZAFY
– korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
– nogi szaf z profili kwadratowych
– półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)

SZUFLADY
– wykonane ze stali nierdzewnej
– prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
– montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
– panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
– maksymalne obciążenie: do 25 kg
– wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI
– obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
– wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
– wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

KOMORY ZLEWÓW
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wyposażone w otwór pod syfon

BASENY
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



MEBLE SPAWANE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 518-522

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	**432,00**





Oferta dozowników patrz str. 535

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**644,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1280,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1530,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1530,00**
614126	1200			**1650,00**

24h MEBLE



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1950,00**
614707	1000	700		**2030,00**

24h MEBLE



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2930,00**

24h MEBLE



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**3090,00**

24h MEBLE





Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 564

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1230,00**
611486	800	600		**1370,00**
611506	1000	600		**1450,00**
611487	800	700		**1480,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1460,00**
611706	1000	600		**1610,00**
611687	800	700		**1620,00**
611707	1000	700		**1770,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	**2160,00**
611607	1200	700		**2170,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	**2390,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	**1580,00**
615623	1200	300	600	**1650,00**
615604	1000	400	600	**1520,00**
615624	1200	400	600	**1600,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	**1310,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			**922,00**
612326	1200	600	850	**1030,00**
612346	1400			**1070,00**
612307	1000			**988,00**
612327	1200	700	850	**1110,00**
612347	1400			**1220,00**



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	**2010,00**
616126	1200	600	850	**2220,00**
612007	1000	700	850	**2270,00**
616127	1200	700	850	**2620,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**3110,00**



SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	**2280,00**



SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**4140,00**



SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	**3790,00**





MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 524-527

MEBLE
DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



stalgast

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**618,00**
611086	800	600	850	**647,00**
611106	1000	600	850	**725,00**
611127	1200	700	850	**922,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	**666,00**
611286	800	600	850	**774,00**
611306	1000	600	850	**873,00**
611326	1200	600	850	**990,00**
611346	1400	600	850	**1070,00**
611386	1800	600	850	**1330,00**
611307	1000	700	850	**988,00**
611327	1200	700	850	**1110,00**
611357	1500	700	850	**1210,00**
611387	1800	700	850	**1460,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Zlew z otworem o średnicy 52 mm





24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1200,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1530,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

24h MEBLE

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1690,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

24h MEBLE

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1950,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

24h MEBLE

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**2070,00**
613746	1400			**2100,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

INOX

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

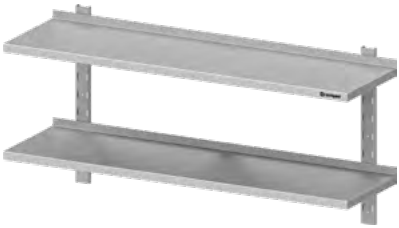


24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	**311,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**648,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	**945,00**
610084	800	400	1800	**990,00**
610104	1000	400	1800	**1130,00**
610105	1000	500	1800	**1220,00**
610125	1200	500	1800	**1260,00**
610106	1000	600	1800	**1320,00**
610126	1200	600	1800	**1380,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	**1390,00**
610307	1000	700	1800	**1550,00**

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX

- polecane do zastosowań z piecami konwekcyjno-parowymi
- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętłem - oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	180	230	**5200,00**
611200	1200	900	450	180	230	**5820,00**

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętłem
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	400	230	**7910,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zborowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 530
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 539-540
Pojemniki na odpady 536-538
Obuwie gastronomiczne 534
Odzież robocza 531-534
Chemia 545-546
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....541-542
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych.....535, 543
Szafki BHP 535

SAMSUNG

PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	**5283,74**

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiegp suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- udządzenie energooszczędne klasy A+++

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	**6503,25**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2 3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	**68,70**
634073	M	**68,70**
634074	L	**68,70**
634075	XL	**66,10**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**71,40**
634053	M	**71,40**
634054	L	**71,40**
634055	XL	**68,60**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**77,90**
634063	M	**77,90**
634064	L	**77,90**
634065	XL	**77,90**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	**71,20**
634104	L	**71,20**
634105	XL	**71,20**

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	**91,80**
634084	L	**91,80**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**86,00**
634804	L	**86,00**
634805	XL	**86,00**

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	**22,60**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	**6,60**
507251	250	20	**6,54**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**23,10**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011		373	**32,60**
634013		373	**32,60**
634014		373	**22,70**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**35,50**
634022		700	**34,10**
634023		700	**35,50**
634025		700	**34,10**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	**36,80**
634033		1000	**36,80**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	**634041**		920	**61,50**
2	**634042**		920	**61,50**
3	**634043**		960	**53,90**



RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	**9,99**
505052	M	**9,99**
505053	L	**9,99**
505054	XL	**9,99**

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m^2
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	**67,10**

OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkalosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

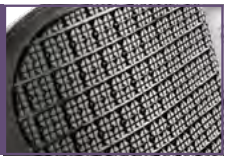


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	**81,90**
635241	41	272	**81,90**
635242	42	280	**81,90**
635243	43	289	**81,90**
635244	44/45	297	**89,60**

Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniajace prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktycznka półka i dzielona komora węwnatrz





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**494,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**972,00**

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**185,00**

DOZOWNIK MYDŁA

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**78,00**



Oferta mydła HACCP
patrz str. 545

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem





Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068201**	satyna	300	440	20	**153,00**
2	**068202**	połysk	300	440	20	**136,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**40,00**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo







Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068211**	połysk	200	700	15	**186,00**
2	**068212**	satyna	200	700	15	**204,00**
3	**068213**	czarny	200	700	15	**171,00**

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika











Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**275,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**234,00**

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068041**	Pojemnik		363	468	440	38	**60,30**
2.	**068042**	Pojemnik		363	468	440	38	**60,30**
3.	**068043**	Pojemnik		363	468	440	38	**60,30**
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**147,00**
5.	**068045**	Pokrywa		398	447	52	-	**18,70**
6.	**068046**	Pokrywa		398	447	52	-	**18,70**
7.	**068047**	Pokrywa		398	447	52	-	**18,70**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**45,70**

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068751**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**34,50**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**34,50**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**34,50**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**56,10**



POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068125**	Pojemnik		520	630	700	120	**126,00**
2.	**068126**	Pojemnik		520	630	700	120	**126,00**
3.	**068127**	Pojemnik		520	630	700	120	**126,00**
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**273,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**29,60**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**29,60**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**29,60**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**70,00**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**71,60**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**71,60**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**79,60**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**84,20**



PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	**274,00**







PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**61,90**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**61,30**

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	**62,50**
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	**69,70**

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**97,60**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**98,20**

4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	**218,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**290,00**

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	**157,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**150,00**

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

INOX

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	**399,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
  692211 - 20 m
  692216 - 30 m
  692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**190,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**240,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**286,00**

Nr kat.	Produkt	P1 W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**25,90**
692015	Świetlówka do 692216	15	**29,60**
692020	Świetlówka do 692221	18	**32,60**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 m²
  692216 do 100 m²
  692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**185,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**214,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**247,00**

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Świetlówka LED do 692116	4	**34,90**
692012	Świetlówka LED do 692212	6	**39,40**
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**43,50**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1 W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**398,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**21,50**
692012	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	**39,40**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNA, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- mozliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m^2
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**549,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**49,00**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

INOX

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej

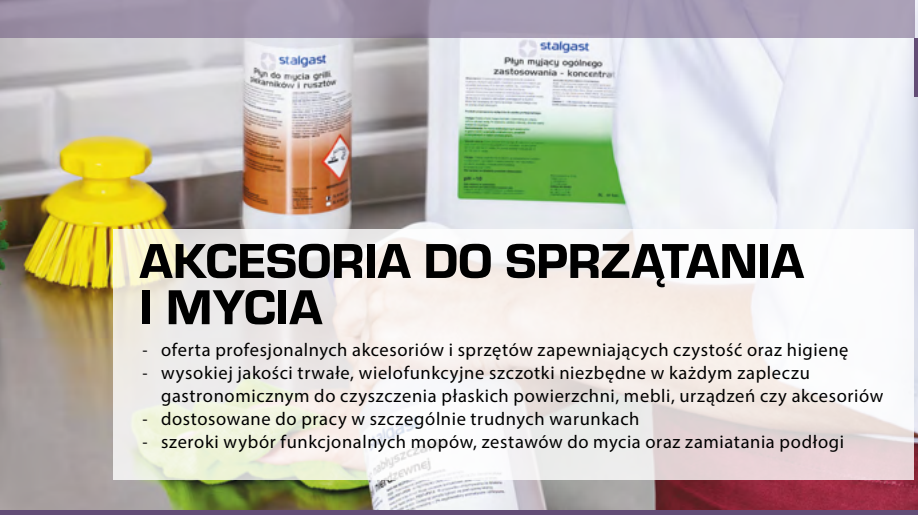


Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**1210,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	**17,30**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk		127	64	74	**15,00**



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	**27,90**
667143		240	75	75	**32,90**



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053		285	45	75	**27,20**

RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

- twarde włosie



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	**57,50**
622333		100	95	**57,50**
622335		100	95	**57,50**



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	**18,60**



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953		450	65	100	**44,40**



SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	**139,00**



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	**200,00**



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064	niebieski	**15,20**



KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	**23,70**

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm





1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**643520**	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	**94,20**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**102,00**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**117,00**

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**59,40**



ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamgławiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	**690,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 70 m^3 w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	**1090,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	**1330,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	**1790,00**

CHEMIA

HACCP

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**125,00**
641100	10	**190,00**
641200	20	**390,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	**99,00**
642100	10	**199,00**

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	**80,50**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,60**

PŁYN UNIWERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



Nr kat.	V litry	Cena netto
644055	5	**79,90**

MYDŁO HACCP

HACCP

- polecane do gastronomii,a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruć pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	**19,90**
643150	5	**49,90**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**19,00**
820999	25	**39,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**23,40**
648050	5	**79,10**
648100	10	**155,00**

PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witryn szklanych oraz powierzchni szkliwionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	**15,20**

PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	**27,10**
647050	5	**89,50**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**70,80**



CHEMIA DO EKSPRESÓW

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	**23,80**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**27,00**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....548-556
Kosze do zmywarek.....557-559
Zmiękczacze do wody.....560-563
Umywalki bezdotykowe.....565
Kolumna wodna do linii 700.....572
Napełniacze i baterie.....566-572
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....564-565
Ociekacz na talerze.....560



ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

ITALIAN QUALITY

EVO HY-NRG

SILANOS
QUALITY MADE EASY

2 Gwarancja 2 lata, montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

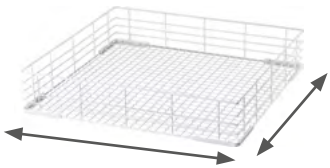
LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

SILANOS
QUALITY MADE EASY

Wysokość wsadu
aż 620 mm



Wielkość kosza
aż 570/620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	**24340,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60 120/180 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas
- płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu
- ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	**19990,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**21000,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/ 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas
- płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony
- przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	**18600,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**12060,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**12870,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**14680,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 558-563, 545-546 oraz na stalgast.com









ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu: DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY

2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**9550,00**

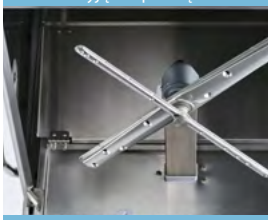
ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**10450,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12130,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**12740,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



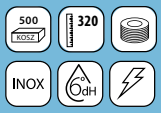
Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarek gastronomicznych zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu

DOBRY WZÓR 2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	**6160,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6510,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7220,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7520,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5050,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5370,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5690,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**6090,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**6510,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**356,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	**3820,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4130,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4370,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4670,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**460,00**

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- **zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez**
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła
- oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do
- zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5450,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**30,90**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**10,40**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**147,00**
2.	**815400**	265	305	200	**158,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	**31,40**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	**23,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**31,20**



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**47,90**

KOSZ DO TALERZY

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**47,90**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**49,40**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**47,90**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**55,50**
810400	400	400	**57,50**

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**63,30**

WÓZEK DO KOSZY

150 kg

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**475,00**



KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP









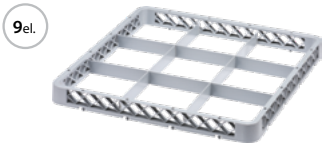


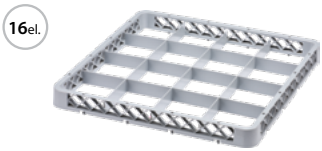
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**41,80**
811600	16 elementów	500	500	104	**60,20**
812500	25 elementów	500	500	104	**58,90**
813600	36 elementów	500	500	104	**60,20**
814900	49 elementów	500	500	104	**64,30**

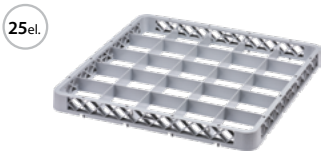
NADSTAWA DO KOSZA

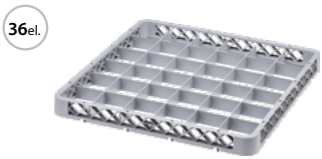
PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP











Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**21,40**
811610	16 elementów	500	500	45	**24,50**
812510	25 elementów	500	500	45	**24,50**
813610	36 elementów	500	500	45	**21,40**
814910	49 elementów	500	500	45	**21,40**

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX | 80kg

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**399,00**



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**33,90**

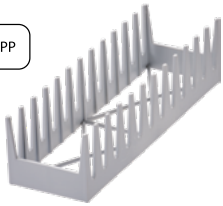


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**14,40**



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej

Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy







1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	**143,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**143,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**671,00**
822827	124	123	476	3464	**437,00**
822829	117	108	421	2086	**299,00**
822831	117	108	265	831	**202,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**340,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	**2320,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**377,00**





FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	**1790,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**456,00**



FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	**3310,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**646,00**

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**136,00**

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**378,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**426,00**
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	**219,00**

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w kpl



Nr kat.	Cena netto
823850	**212,00**

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywicy znajdującej się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klosz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**820011**	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	**76,90**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**18,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	**1340,00**

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	**938,00**

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	**347,00**
820121	185	510	12	**417,00**
820161	185	610	16	**490,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**19,00**
820999	25	**39,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**



INOX

ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
  obierki jarzyn i owoców
  niewielkie kości drobiowe
  skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**650001**	205	312	8,8	0,4	230	**3860,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**5559,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**790,00**



INOX

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	**225,00**



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**990,00**

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	**1110,00**

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

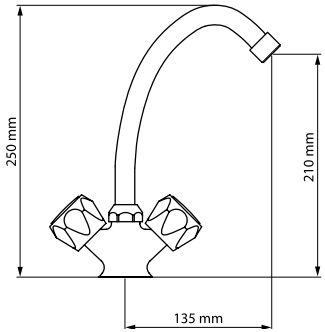


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**891,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

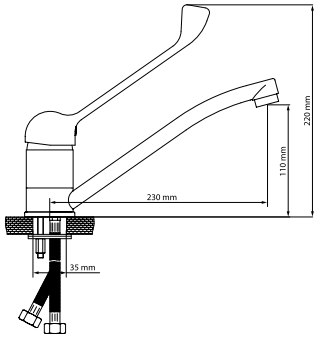


Nr kat.	Cena netto
651100	**247,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



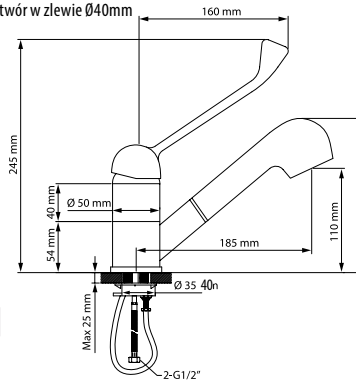
Nr kat.	Cena netto
651110	**374,00**



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



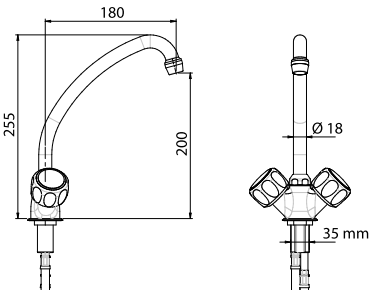
Nr kat.	Cena netto
651111	**536,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



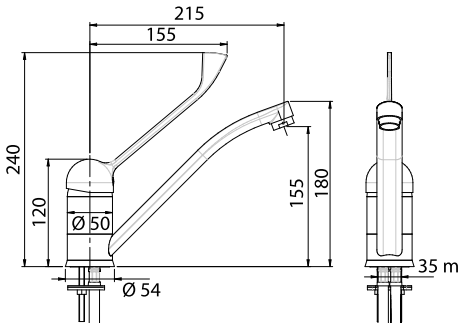


Nr kat.	Cena netto
651102	**390,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



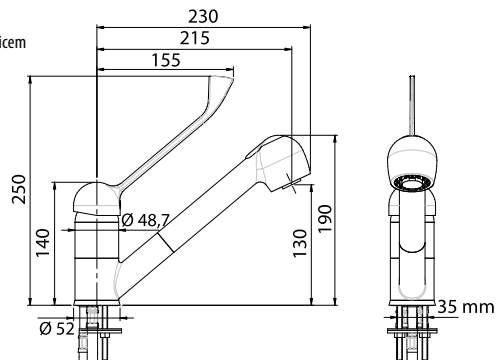


Nr kat.	Cena netto
651112	**432,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	**629,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	909,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1240,00

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

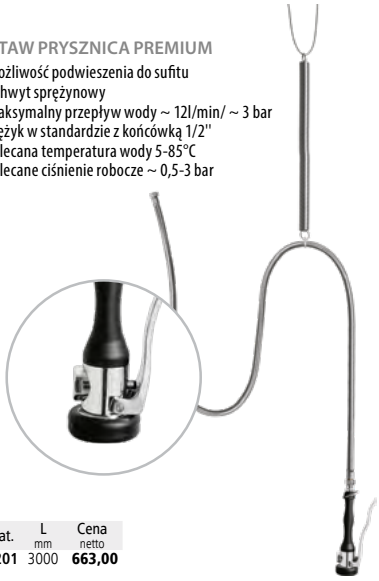
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączemie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	**1860,00**

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2''
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar



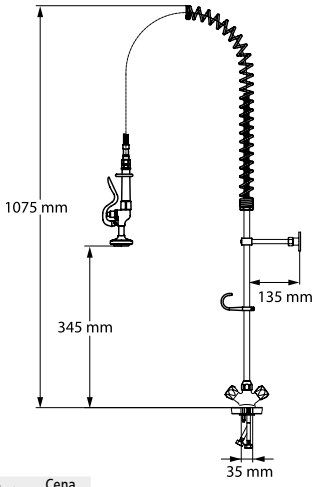
Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	**663,00**

NAPEŁNIACZE



NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

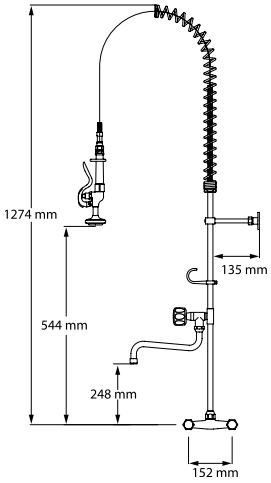


Nr kat.	Cena netto
651512	**774,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



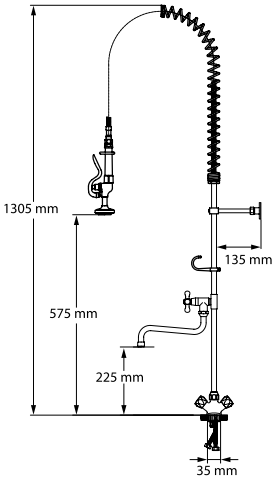


Nr kat.	Cena netto
651542	**1040,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





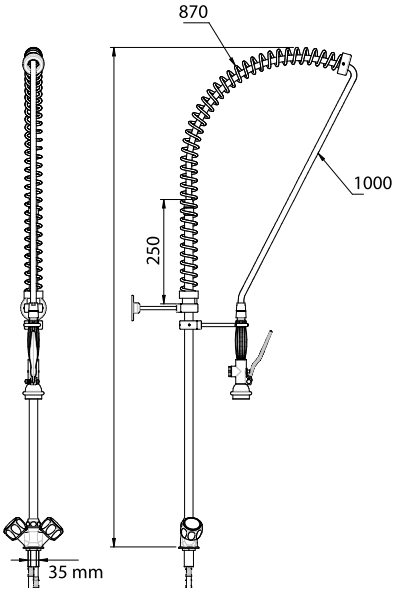
Nr kat.	Cena netto
651522	**999,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



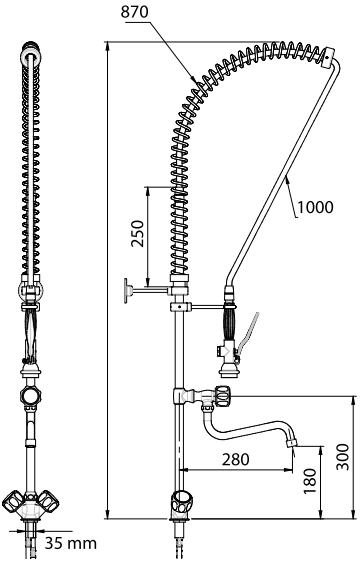


Nr kat.	Cena netto
651513	**899,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



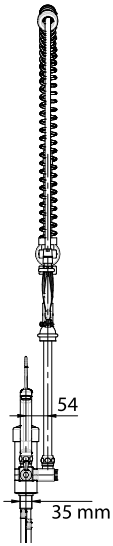


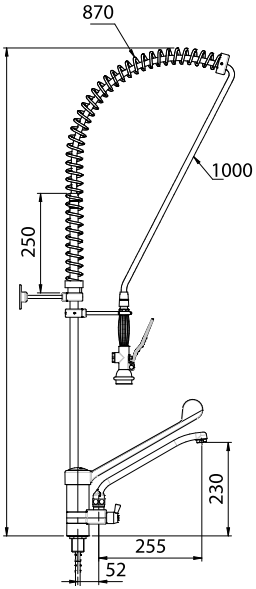
Nr kat.	Cena netto
651524	**1390,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





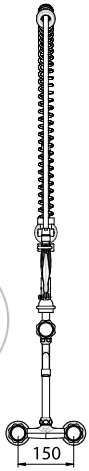


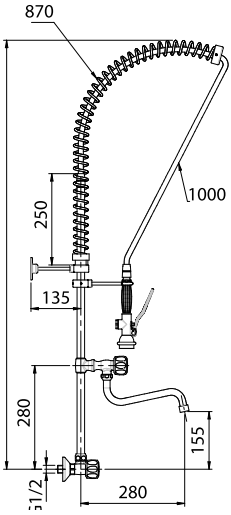
Nr kat.	Cena netto
651525	**1860,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



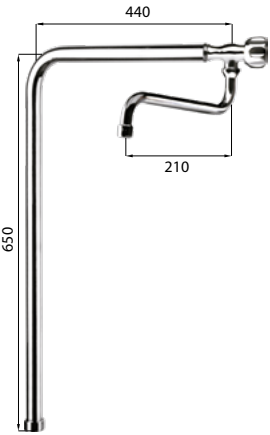




Nr kat.	Cena netto
651543	**1380,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**960,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Nr kat.	Strona
010100	560
010404	57
010505	57
010606	57
011161	53
011162	55
011201	53
011202	55
011204	56
011241	53
011242	55
011244	56
011245	54
011281	53
011282	55
011284	56
011285	54
011321	53
011322	55
011324	56
011325	54
011342	55
011344	56
011345	54
011361	53
011362	55
011364	56
011365	54
011401	53
011402	55
011404	56
011405	54
011410	57
011451	53
011452	55
011454	56
011455	54
011501	53
011502	55
011504	56
011505	54
012161	53
012162	55
012201	53
012202	55
012204	56
012241	53
012242	55
012244	56
012281	53
012282	55
012284	56
012285	54
012321	53
012322	55
012324	56
012325	54
012361	53
012362	55
012364	56
012365	54
012401	53
012402	55
012404	56
012405	54
012451	53
012452	55
012454	56
012455	54
012501	53
012502	55
012504	56
013201	53
013202	55
013204	56
013241	53
013242	55
013244	56
013281	53
013282	55
013284	56
013321	53
013322	55
013324	56
013361	53
013362	55
013364	56
013401	53
013402	55
013404	56
014201	58
014203	58
014241	58
014243	58
014244	59
014245	60
014281	58
014283	58
014284	59
014285	60
014311	58
014321	58
014323	58
014324	59
014361	58
014363	58
014401	58
014403	58
014411	58
015161	53
015162	56
015164	56
015201	53
015202	56
015204	56
015241	53
015242	56
015244	56
015281	53
015282	56
015284	56
016362	56
016364	56
016381	59
017161	53
017201	53
017202	56
017241	53
017242	56
018203	62
018204	62
018243	62
018244	62
018246	61
018247	61
018261	61
018263	62
018264	62
018283	62
018284	62
018286	61
018287	61
018303	62
018304	62
018321	61
018323	62
018324	62
018326	61
018327	61
018361	61
018363	62
018364	62
018366	61
018403	62
018404	62
018406	61
019001	57
019161	53
019164	56
019201	53
019204	56
019241	53
019244	56
019281	53
019284	56
019321	53
019324	56
019361	53
019364	56
019401	53
019404	56
019451	53
019454	56
019501	53
019504	56
020320	57
020361	53
031200	64
031240	64
031280	64
031320	64
031360	64
031400	64
032250	64
032260	63
032261	63
032280	64
032300	63
032301	63
034240	60
034241	60
034280	60
034281	60
034320	60
034380	64
035200	63
035201	63
035240	63
035241	63
035280	63
035281	63
035321	63
035361	63
035401	63
036200	64
036240	64
036280	64
037280	59
037400	32, 59
037401	32, 59
049002	65
049003	65
049004	65
049012	65
051101	252
051104	251
051151	252
051154	251
051201	252
051204	251
051251	252
051254	251
051301	252
051304	251
051351	252
051354	251
051504	251
052104	251
052154	251
052204	251
052254	251
053870	244
054030	247
054201	247
054300	244
055106	245
056151	246
056201	246
056203	247
056231	245
056251	246
056301	246
056303	247
057231	247, 375
057301	247, 375
058201	246
058251	246
059001	258
059002	258
061500	243
062531	242
062532	242
062761	242
062762	242
063110	557
063210	557
064100	243
064101	243
064102	243
065002	82
065004	82
065005	82
065100	82
065105	82
065164	82
065166	82
065169	82
065351	82
065352	82
065353	82
065721	82
065722	82
065723	82
067060	536
067061	536
067101	242
067102	242
067104	242
067106	242
067110	242
067120	242
067191	242
067192	242
067193	242
067194	242
068000	538
068041	537
068042	537
068043	537
068044	537
068045	537
068046	537
068047	537
068048	537
068080	538
068081	538
068082	538
068083	538
068084	538
068120	538
068121	538
068122	538
068123	538
068124	538
068125	537
068126	537
068127	537
068128	537
068135	537
068136	537
068137	537
068138	537
068144	537
068145	537
068146	537
068147	537
068148	537
068201	536
068202	536
068203	222, 536
068211	536
068212	536
068213	536
068751	537
068752	537
068753	537
068754	537
068761	537
068762	537
068763	537
068764	537
071220	71
071240	71
071360	71
071410	71
072190	68
072283	71
072323	71
072363	71
072403	71
072452	71
072502	71
073200	70
073210	70
073250	70
073300	70
074300	71
074350	71
074450	351
075200	70
075201	70
075240	70
075241	70
076120	70
076150	70
076180	70
076200	70
077220	71
077260	71
081150	69
081200	69
081250	69
081300	69
081360	69
081380	69
082161	69
082180	69
082200	69
082201	69
082221	69
082240	69
082251	69
082280	69
082281	69
082300	69
082311	69
082320	69
082341	69
082360	69
082371	69
082400	69
082500	69
082550	69
082600	69
082700	69
082800	69
082900	69
083400	69
083450	69
083500	69

Nr kat.	Strona
086170	68
086380	68
091061	67
091063	67
091101	67
091103	67
091121	67
091123	67
091151	67
091153	67
092101	67
092103	67
092121	67
092123	67
092151	67
092153	67
093101	67
093103	67
093121	67
093123	67
093151	67
093153	67
094100	68
095450	57
098010	70
098020	70
098030	70
099102	80
099103	80
099104	80
099105	80
100321	231
100531	231
101021	231, 473
101041	231, 473
101061	231
103114	473
103115	473
103644	474, 512
105041	231
107021	231
107061	231
110100	229
111000	229
111002	227
111006	232
111007	225
111014	229
111020	228
111022	227
111026	232
111027	224
111040	228
111042	227, 473
111046	232
111047	224
111060	228, 287
111062	227, 473
111066	232
111067	224
111100	228
111102	227
111106	232
111107	224
111150	228

Nr kat.	Strona
111156	232
111157	224
111200	228
111206	232
111207	224
112000	229
112006	232
112007	225
112014	229
112020	228
112026	232
112027	224
112040	228
112046	232
112047	224
112060	228
112066	232
112067	224
112100	228
112106	232
112107	224
112150	228
112156	232
112157	224
112200	228
112206	232
112207	224
113000	229
113006	232
113007	225
113014	229
113020	228
113027	224
113040	228
113047	224
113060	228
113066	232
113067	224
113100	228
113106	232
113107	224
113150	228
113156	232
113157	224
113200	228
113206	232
113207	224
114000	229
114006	232
114007	225
114014	229
114020	229
114027	225
114040	229
114047	225
114060	229
114066	232
114067	225
114100	229
114106	232
114107	225
114150	229
114156	232
114157	225
114200	229

Nr kat.	Strona
114206	232
114207	225
115000	229
115007	225
115014	229
115020	228
115027	224
115040	228
115047	224
115060	228
115067	224
115100	228
115107	224
115150	228
115157	224
115200	228
115207	224
116000	229
116006	232
116007	225
116014	229
116060	229
116066	232
116067	225
116100	229
116106	232
116107	225
116150	229
116156	232
116157	225
116200	229
116206	232
116207	225
117000	229
117007	225
117020	228
117027	224
117040	228
117047	224
117060	228
117067	224
117100	228
117107	224
117150	228
117157	224
117200	228
117207	224
118000	229
118040	228
118060	228
118100	228
118150	228
119000	229
119006	232
119007	225
119060	229
119066	232
119067	225
119100	229
119106	232
119107	225
119150	229
121024	231
121027	227
121044	231

Nr kat.	Strona
121047	227
121064	231
121067	227
121104	231
121107	227
121154	231
121157	227
121204	231
121207	227
122064	231
122104	231
122154	231
125064	231
125104	231
131000	230
131007	226
131104	230
131107	226
131154	230
131157	226
131204	230
131207	226
132000	230
132007	226
132104	230
132107	226
132154	230
132157	226
132204	230
132207	226
133000	230
133007	226
133104	230
133107	226
133154	230
133157	226
133204	230
133207	226
134000	230
134007	226
134154	230
134157	226
134204	230
134207	226
135204	230
136007	226
136104	230
136107	226
136204	230
136207	226
141001	233
141002	236
141011	236-238
141014	233
141018	233
141019	236
141061	233
141062	236
141101	233
141102	236
141151	233
141152	236
141201	233
141202	236, 441
142001	233

Nr kat.	Strona
142002	236
142011	236-238
142014	233
142018	233
142019	236
142061	233
142062	236
142101	233
142102	236
142151	233
142152	236
142201	233
142202	236, 441
143001	233
143002	236
143011	236-238
143014	233
143019	236
143062	236
143101	233
143102	236
143151	233
143152	236
143201	233
143202	236
144001	233
144002	236
144011	236-238
144014	233
144019	236
144062	236
144101	233
144102	236
144151	233
144152	236
146001	233
146002	236
146011	236-238
146014	233
146019	236
146062	236
146101	233
146102	236
146151	233
146152	236
146201	233
149001	233
149002	236
149014	233
149062	236
149101	233
149102	236
151001	234
151002	238
151061	234
151062	238
151101	234
151102	238
152002	238
152061	234
152062	238
152101	234
152102	238
153001	234
153002	238

Nr kat.	Strona
153061	234
153062	238
153101	234
153102	238
153152	238
154061	234
154062	238
154101	234
154102	238
154152	238
156002	238
156061	234
156062	238
156101	234
156102	238
156152	238
159101	234
161002	235
161014	239
161061	239
161062	235
161101	239
161102	235
161151	239
161152	235
161155	240
161201	239
161202	235
161205	240
162002	235
162014	239
162061	239
162062	235
162101	239
162102	235
162105	240
162151	239
162152	235
162155	240
162201	239
162202	235
162205	240
163002	235
163014	239
163062	235
163101	239
163102	235
163105	240
163151	239
163152	235
163155	240
163201	239
163202	235
164002	235
164014	239
164062	235
164101	239
164102	235
164105	240
164151	239
164152	235
164155	240
165155	240
165205	240
166002	235

Nr kat.	Strona
166014	239
166061	239
166062	235
166101	239
166102	235
166105	240
166151	239
166152	235
166155	240
166201	239
169014	239
169061	239
169065	241
169101	239
169105	241
169155	241
171020	227, 473
171040	227
171060	227
181002	237
181062	237
182002	237
182062	237
182102	237
183002	237
183062	237
183102	237
184002	237
184062	237
184102	237
186002	237
186062	237
186102	237
186152	237
191021	227
191041	227
191061	227
200001	115
200005	99, 114
200015	114
200019	113
201000	111-112
201180	98
201220	98, 112
202200	98
202240	98
203139	103
203180	98
203209	103, 113
204160	98
204189	103
204220	98, 112
205280	98
207160	98
208160	98
209148	104
209159	103, 113
209160	98, 112
210208	104, 113
210240	98
210626	98
211158	104, 113
211189	103, 113
212220	99, 115
212257	102, 112, 115
212259	103-104, 115
212300	99, 115
212309	104, 113, 115
213160	99
214100	99, 112
214108	104, 113
214109	103
214138	104
215120	99
216060	99
216088	104
216089	103
217139	103
218200	98, 112
218208	104, 113
218209	103, 113
218250	98
218258	104
218259	103
218300	98
218309	103
219208	104
219209	103, 113
219240	98
219320	98
220320	98
220370	98
225314	107
225330	98
226090	98
226161	99
226180	99
227180	117
227200	106, 117
227210	117
227240	117
227250	117
227259	104, 117
229180	99
231360	99
240001	124
240004	124
242001	116
242180	116
242500	116
247030	124
247040	124
247090	124
247500	115
247501	115
247502	115
247510	124
247514	124
247519	124
248308	111
248458	111
248608	111
249338	111, 113
249448	111
249558	111-112
250012	110
252360	353
252361	353
253352	353
261090	76, 353
261260	353
261310	353
261360	353
263260	353
264170	76, 99, 112
270150	76, 99, 372
270260	76, 99, 372
281151	109
281152	109
281153	109
281154	109
281155	109
281156	109
281211	109
281212	109
281213	109
281214	109
281215	109
281216	109
281251	109
281252	109
281253	109
281254	109
281255	109
281256	109
282151	110
282154	110
283062	106
283091	106
283092	106
283094	106
283101	107
283111	107
283114	107
283115	107
283121	107
283142	106
283156	108
283181	106
283182	106
283183	106
283184	106
283185	106
283186	106
283191	107
283201	105
283202	105
283203	105
283231	105, 115
283251	105
283252	105
283256	108
283261	105
283262	105
283263	105
283264	105
283265	105
283266	105
283304	107
283306	108
283366	108
284151	106
284181	106
284182	106
284183	106
284184	106
284185	106
284205	110
284251	108
284303	110
284311	108
285081	110
285082	110
285083	110
285092	110, 310
285102	110
286062	100
286101	100
286102	100
286150	100
286160	100
286182	100
286212	100
286220	100
286222	100
286242	100
286243	100
286252	100
287070	100
287110	100
287111	100
287112	100
287120	100
287132	100
290200	102, 112
290201	102
290250	102
291150	102, 112
291230	102, 112
292150	102, 112
293065	102, 112
293090	102, 112
293115	102, 112
294230	102, 112
295180	102, 112
296180	102
298101	141
298110	141
298111	141
298115	141
298116	141
298121	141
298210	105
300000	88
300010	88
300640	88
301131	78
301151	78
302161	78
302190	79
302191	79
303211	84
303220	84
304017	78
304033	78
304060	78
304071	78
304072	78
304073	78
304101	78
304102	78
305020	78
305100	78
305200	78
310160	77
310161	77
310200	77
310201	77
310241	77
310300	80
311100	73
311500	73
312340	73
313250	77
313251	350
313300	77
313301	350
313350	77
313400	77
313401	350
313450	77
313500	77
313550	77
313600	77
314075	77
314100	77
314125	77
314130	77
314300	77
314460	77
314610	77
319000	80
319010	293
319041	293
319042	293
320010	73
320020	73
320030	73
320040	73
320050	73
320060	73
320070	73
320080	73
321010	74
321020	74
321030	74
321040	74
321050	74
321060	74
321070	74
321100	74
321110	74
321120	74
321150	74
321160	74
323061	72
323062	72
323081	72
323082	72
323092	72
323101	72
323102	72
323121	72
323122	72
323141	72
323142	72
323161	72
323162	72
323182	72
323201	72
324100	72
324101	72
324120	72
324121	72
324140	72
324141	72
324160	72
324161	72
324201	72
325010	75
325030	75
325040	75
325070	75
325080	75
325120	75
325130	75
331010	88
332030	84
332071	84
332991	84
333001	87
333002	87
333014	90
333016	90
333114	90
333115	90
333116	90
333214	90
333216	90
333314	90
333315	90
333316	90
334006	117
334011	84
334020	117
334070	86
334080	86
334100	117
334101	85
334102	85
334103	85
334105	85
334106	85
334107	85
334110	117
334111	85
334112	85
334113	85
334114	85
334115	85
334118	117
334119	117
334120	86, 117
334311	76, 353
334324	76, 353
334406	86
336003	89
340250	121
340270	121, 310
340300	121

Nr kat.	Strona
340350	121
340351	121, 310
340440	121
340500	121
340600	121
341320	118
341321	119
341322	119
341323	119
341324	119
341325	119
341326	119
341327	120
341450	118
341451	118
341452	118
341453	118
341454	118
341455	118
341456	118
341457	120
341530	118
341531	119
341532	119
341533	119
341534	119
341535	119
341536	119
341537	120
341631	119
341632	119
341633	119
341634	119
341635	119
341636	119
341637	120
342250	122
342400	122
342500	122
343400	122, 220
344400	122
344500	122
344600	122
348030	82
348050	82
349060	118
350210	134
350240	134
350250	134
350260	134
350270	134
350280	134
350510	140
350550	140
350560	140
350580	140
350610	137
350650	137
350660	137
350680	137
351010	139
351011	131
351050	139
351051	131
351060	139
351061	131
351080	139
351081	131
351120	139
351140	139
353010	130
353051	130
353060	130
353081	130
354010	127
354050	127
354060	127
354080	127
354110	126
354150	126
354160	126
354180	126
355011	128
355051	128
355061	128
355081	128
355110	129
355150	129
355160	129
355180	129
355440	354
355610	138
355640	138
355650	138
355660	138
355670	138
355680	138
355710	135
355720	135
355740	135
355750	135
355760	135
355780	135
356610	136
356620	136
356640	136
356650	136
356660	136
356680	136
357010	132
357050	132
357060	132
357080	132
357120	132
357140	132
357300	295
357410	133
357450	133
357460	133
357480	133
358011	142
358051	142
358061	142
358081	142
358110	142
358150	142
358160	142
358180	142
360230	221
360251	221
360300	221
361201	220
361202	220
361203	220
361204	220
361205	220
361206	220
361230	221
361235	221
361241	221
361242	221
361270	221
361301	220
361302	220
361371	221
361380	221
361530	221
361611	220
361612	220
361613	220
361614	220
361616	220
361617	220
361619	220
361623	220
362001	217
362002	217
362003	217
362004	217
362005	217
362006	217
362007	217
362009	217
362020	216
362021	216
362030	216
362130	219
362320	216
362401	219
362402	219
362411	219
362412	219
362413	219
362421	219
362422	219
362901	216
363150	335
363200	335
363300	335
364010	222
364100	218
364101	218
364111	218
364204	218
364241	215
365011	222
365241	222
365301	222
366050	222
366800	222
368010	218
368020	218
368060	218
369150	215
369250	215
369450	215
370101	348
370105	348
371200	279
372035	278, 335
372060	278, 335
372100	278, 335
372150	278, 335
372200	278, 335
373051	278
373101	278
373151	278
373201	278
374010	278
374020	278
377020	279
377170	279
382101	278
382150	278
382151	278
382200	278
382201	278
383140	277
383190	277
383250	277
383300	273-275
383400	277
383500	277
385140	277
385951	277
386100	278
386150	278
386200	278
388101	185
388102	185
388103	185
388104	185
388105	185
388106	185
388107	185
388108	185
388109	185
388120	187
388122	185
388123	185
388124	185
388125	185
388126	185
388127	187
388133	187
388134	187
388135	187
388136	187
388137	187
388138	186
388139	186
388140	185
388145	185
388146	185
388147	185
388149	187
388150	185
388152	185
388153	185
388154	185
388156	187
388157	187
388160	186
388161	186
388165	185
388166	185
388167	185
388168	185
388170	186
388171	187
388172	187
388174	187
388175	187
388176	187
388177	187
388181	187
388182	186
388183	186
388184	186
388185	187
388186	187
388187	187
388188	187
388189	187
388193	186
388194	186
388195	186
388196	186
388211	186
388212	186
388213	186
388214	186
388215	186
388216	186
388217	186
388218	186
388219	186
388233	185
388234	185
388235	185
388236	185
388237	185
388238	185
388239	185
388240	185
388241	186
388243	186
388244	186
388253	187
388254	187
388601	147
388602	147
388603	147
388604	147
388605	147
388606	147
388607	147
388608	147
388610	147
388612	147
388613	147
388615	141, 147, 374
388616	144
388617	144
388618	144
388619	144
388620	144
388625	145
388626	144
388627	144
388628	144
388629	144
388630	144
388651	147
388652	147
388653	147
388654	147
388655	147
388656	147
388659	147
388751	143
388752	143
388753	143
388761	145
388770	145
388771	145
388780	145
388781	145
388791	145
390001	152
390002	152
390003	152
390004	152
390005	152
390006	152
390007	152
390008	152
390009	152
390010	152
390011	152
390012	152
390013	152
390014	152
390015	152
390016	152
390017	152
390018	152
390019	152
390020	152
390021	152
390022	152
390023	152
390101	154
390102	154
390103	154
390104	157
390105	154
390201	156
390202	156
390203	157
390204	157
390205	157
390206	157
390207	157
390208	157
390209	157
390210	157
390211	157
390212	157
390213	157

Nr kat.	Strona
390214	157
390215	156
390216	156
390217	156
390218	156
390219	157
390220	157
390221	156
390222	157
390223	156
390224	156
390225	156
390226	156
390227	156
390228	156
390229	156
390230	156
390231	156
390232	156
390233	156
390234	156
390235	156
390236	156
390237	156
390238	156
390239	156
390301	141, 374
390302	141, 374
390401	154
390402	154
390403	154
390404	154
390405	154
390407	154
390408	154
390409	154
390410	154
390411	154
390412	154
390414	154
390415	154
390416	154
390417	154
390418	154
390419	154
390420	154
390421	154
390422	154
390423	154
390424	154
390425	154
390426	154
390427	154
394000	165
394001	165
394002	165
394003	165
394004	165
394005	165
394006	165
394010	166
394011	166
394014	165
394015	165
394016	165
394017	165
394018	165
394019	165
394020	165
394021	166
394022	165
394023	166
394024	165
394040	165
394042	166
394051	166
394052	165
394100	162
394102	162
394108	162, 178, 290
394109	162, 178, 290
394110	162, 178, 290
394111	162
394113	162, 178, 291
394114	162
394117	162
394118	162
394119	162
394120	162
394133	162
394134	162
394135	162
394137	163
394140	162-163
394142	163
394150	162
394153	163
394154	163
394155	163
394200	176
394201	176
394202	176
394203	176
394204	176
394205	176
394240	176
394242	176
394252	176
394254	176
394400	167, 178, 291
394401	167, 178, 291
394403	167
394404	167, 178, 291
394405	167
394406	167
394407	167
394408	167, 178, 290
394409	167, 178, 290
394411	167
394412	167, 178, 291
394414	167, 178, 291
394416	167, 178, 291
394419	141, 374
395000	169
395001	169
395002	169
395003	169
395008	170
395009	170
395010	170
395012	169
395015	169
395016	169
395018	169
395019	169
395020	169
395021	169
395022	169
395023	169
395024	170
395025	170
395040	169
395042	170
395051	170
395052	170
395053	169
395100	177
395101	177
395102	177
395111	177
395113	177
395115	177
395116	177
395117	177
395119	177
395141	177
395151	177
395200	164
395201	164
395202	164
395205	164
395206	164
395209	164
395210	164
395211	164
395212	164
395213	164
395214	164
395216	164
395217	164
395221	164
395241	164
395251	164
395300	160
395301	160
395302	160
395303	160
395304	160
395309	160
395310	161
395312	160
395313	160
395314	160
395315	160
395317	160
395318	160
395319	160
395320	160-160
395321	160
395323	161
395325	161
395327	161
395328	161
395329	161
395330	161
395331	161
395332	161, 178, 290
395333	161, 178, 290
395334	161
395335	161, 178, 290
395336	161
395338	163
395340	160-161
395341	161
395342	161
395350	161
395351	161
395352	161
395353	160
395400	173
395401	173
395402	173
395403	173
395404	173
395428	173
395430	173
395444	173
395453	173
395456	173
395457	173
395458	173
395526	175, 291
395602	166
395603	166
395604	166
395607	166
395640	166
395641	166
395650	166
395651	166
395700	171
395701	171
395702	171
395713	171
395717	171
395721	171
395740	171
395751	171
395752	171
395753	171
395801	175
395802	175
395803	175
395804	175
395805	175
395806	175
395827	175
395828	175
395830	175
395832	175
395833	175
395840	175
395842	175
395900	163
395901	163
395902	163
395915	163
395944	143
395945	143
395946	143
395947	143
395948	143
395949	143
395950	142
395951	142
395952	142
395953	142
395954	142
395955	142
395960	183
395961	183
395962	183
395963	183
395964	183
395965	183
395966	183
395967	183
395968	183
395969	183
395970	183
395971	183
395972	183
395973	183
395974	183
395975	183
395976	183
395977	183
395978	183
395979	183
395980	181
395981	181
395982	181
395983	181
395984	181
395985	181
395987	181
395988	181
395989	181
395990	181
395991	181
395992	181
395993	181
396101	149
396102	149
396103	149
396104	149
396111	149
396112	149
396113	149
396114	149
396151	149
396152	149
396153	149
396161	149
396162	149
396163	149
398000	80
398100	80
398150	80
399101	288-289
399102	288-289
399103	288-289
399104	288-289
399111	289
399112	289
399113	289
399114	289
399115	289
399116	289
399117	289
399118	289
399119	289
399120	289
399121	289
399122	289
399430	289
399431	289
400001	195
400002	195
400003	195
400004	195
400005	195
400006	195
400007	211
400008	214, 279
400009	202
400010	202
400011	202
400012	202
400013	202
400014	202
400015	202
400016	202
400017	202
400018	202, 336
400019	202
400020	196
400021	196
400022	196
400023	196
400024	204
400026	195
400027	202
400028	202
400030	207
400031	203
400032	203
400033	203
400034	203
400035	203
400036	203
400038	203
400039	212
400040	207
400041	198
400042	198
400043	198
400044	205
400045	198
400046	198
400047	198
400061	205
400062	205
400063	210, 336
400064	204
400065	204
400066	205
400067	205
400068	204
400080	211, 347

Nr kat.	Strona
400082	215
400083	69, 214
400084	211, 215
400085	211, 215
400086	211, 347
400087	215
400088	211, 356
400089	215
400090	69, 214
400091	69, 214
400092	69, 214
400093	69, 214
400094	69, 214
400095	69, 214
400096	211, 347
400097	211, 347
400098	210, 336
400099	210, 336
400100	210
400104	213
400105	213
400106	213
400107	207
400108	207
400109	213
400110	202
400111	207
400112	195
400113	211
400117	189
400118	189
400119	213
400130	204
400132	204
400133	204
400134	204
400135	204
400136	212
400137	212
400140	199
400141	199
400142	199
400143	199
400144	199
400145	199
400146	199
400150	197
400151	197
400153	197
400160	196
400161	196
400162	196
400163	196
400164	199
400165	199
400166	199
400168	213
400169	214, 279
400172	214
400173	214
400174	214
400175	214, 279
400176	214, 279
400177	214, 279
400178	214, 279

Nr kat.	Strona
400179	215
400180	205
400181	205
400183	205
400185	205
400186	205
400187	213
400188	213
400189	213
400190	212
400191	212
400192	212
400193	210, 336
400194	210, 336
400195	210, 336
400196	210, 336
400197	210, 336
400201	212
400206	214
400207	214
400208	214
400210	203
400211	203
400212	203
400213	203
400214	203
400215	203
400216	203
400217	203
400218	203
400224	206
400225	206
400226	206
400227	206
400228	206
400229	206
400230	203
400231	206
400232	206
400233	206
400234	206
400235	205-206
400236	206
400237	206
400238	214
400239	214
400248	214
400250	197
400252	197
400253	197
400254	197
400256	210, 336
400257	210, 336
400258	211, 347
400263	292
400265	208
400266	208
400267	208
400268	208
400271	208
400272	208
400273	208
400274	208
400275	208
400276	208

Nr kat.	Strona
400279	215
400282	292
400283	292
400284	292
400285	292
400286	207, 292
400287	208
400288	208
400289	208
400291	215
400307	211, 347
400320	200
400321	200
400322	200
400323	200
400324	200
400325	200
400326	200
400327	200
400328	200
400329	200
400330	201
400331	198
400332	198
400333	198
400334	198
400335	198
400336	200
400337	200
400338	200
400339	200
400340	200
400341	200, 292
400342	201
400343	201, 211, 347
400344	200
400351	192
400352	207, 337
400353	207, 337
400362	201
400363	201
400364	201
400365	201
400366	201
400371	197
400372	197
400377	197
400378	214, 279
400380	209
400381	209
400382	209
400383	209
400384	209
400385	210, 336
400386	209
400387	209
400390	212
400400	207
400506	189
400507	189
400526	189
400527	189
400528	189
400529	189
400536	191

Nr kat.	Strona
400537	191
400538	189
400542	191
400543	191
400565	190
400566	190
400567	190
400568	190
400569	190
400571	193
400572	193
400575	192
400576	192
400577	192
400581	192
400582	192
400585	192
400588	192
400589	192
400591	192
400592	192
400595	193, 347
400596	193, 347
400597	193, 347
400611	188
400612	188
400613	188
400614	188
400615	188
400616	188
400621	193, 347
400623	193, 347
400631	189
400632	189
400635	189
400636	189
400637	189
400901	194, 337
400902	194, 337
400903	194, 337
400904	194, 337
400905	194, 337
400906	194, 337
401252	282
401302	282
401352	282
401402	282
401452	282
401502	282
401552	282
401602	282
406250	282
406280	282
406310	282
406340	282
406400	282
406460	282
406550	282
407361	282
407411	282
408301	282
409250	282
410360	283
410450	283
410500	283

Nr kat.	Strona
410550	283
410600	283
411450	283
411500	283
411560	283
411650	283
412350	283
412400	283
413001	285, 287
413010	285
413020	285
413031	285
413032	285
413033	285
413251	286
413252	286
413253	286
413254	286
413255	286
413256	286
413301	286
413302	286
413303	286
413304	286
413305	286
413306	286
413351	286
413352	286
413353	286
413354	286
413355	286
413356	286
413370	284
413460	284
413530	284
414000	283, 287
414010	283
414020	283, 287
414090	285
414331	284
414332	284
414333	284
414371	284
414372	284
414373	284
414531	284
414532	284
414533	284
415000	286
415510	283
415600	283
419000	287
419001	221
419006	287
419100	287
419112	287
419202	221
420012	75, 276
420022	75, 276
420032	75, 276
420042	75, 276
420052	75, 276
421040	83
421050	83
421060	83

Nr kat.	Strona
421070	84
421080	84
422211	84
422241	83
422242	83, 442
422243	83
422301	83
422302	83, 442
422303	83
422311	84
422401	83
422402	83, 442
423223	83
423224	83
423283	83
423284	83
423285	83
425110	83
425130	83
425410	83
425430	83
430001	269
430002	269
430003	269
430005	269
430010	269
430300	270
430350	270
430400	270
430401	270
430700	270
431400	264
431750	264
432100	272
432101	272
432105	271
432110	271
432115	272
432190	272
433240	265
433241	268
434090	265
434099	266
435090	266, 287
435130	268
436110	264
436120	264
437010	267
437011	266
437020	267
437021	266
437030	267
437041	265
437042	265
438010	268
467001	280
467007	280
468001	280
468002	280
469102	281
469105	352
469112	281
471000	319
471100	84
471101	83

Nr kat.	Strona
471600	319
472010	310
472011	310
472012	310
472013	310
472014	309
472020	310
472030	307
472090	308
472092	308
472093	308
472100	308
472101	308
472140	308
472200	308
472201	308
472999	308
473000	307
473012	314
473021	307
473500	311
473811	314
473812	314
473813	314
473814	314
473815	314
473900	311
473910	311
474000	84, 307
474101	309
474251	309
474300	309
474301	309
474302	309
474310	314
475970	307
475971	307
475972	307
475973	307
475975	307
475977	307
475980	307
476000	309
476001	309
476002	309
476003	309
476004	310
476050	309
476051	309
476070	309
476071	309
477000	311
477003	281
477100	311
477201	312
477280	311
477351	312
477771	312
478020	314
478030	314
478050	314
478610	312
478680	312
479200	312
480012	318
480021	318
482600	316
482610	316
482620	316
482630	317
482650	317
483030	403
483080	315, 390
483090	315, 390
483100	315, 390
484110	306
484600	304
484601	304
484610	304
484611	304
484620	305
484621	305
484630	305
484631	305
484632	305
484633	305
484634	305
486011	333
486012	335
486014	335
486017	335
486021	276
486022	276
486025	222, 276
486026	222, 276
486031	222, 276
486100	330
486120	329
486125	329
486130	329
486200	330
486220	328
486300	330
486400	330
486500	332
486502	332
486503	332
486504	332
486700	334
486710	334
486721	333
486812	331
500001	342
500002	342
500006	342
500007	342
500009	342
500010	313
500011	342
500015	343
500016	343
500017	343
500020	314
500025	343
500026	339, 343
500030	343
500040	343
500051	340
500101	340
500125	341
500126	339
500150	341
500205	340
500210	340
500250	343
500305	340
500350	343
500410	341
500500	313
500504	313
500505	313
500521	314
500600	356
500700	356
501125	350
501155	350
501160	350
501195	350
502120	353
503200	76
503205	76
503210	372
503220	353
503230	76
503235	76
503240	76
504010	350
504020	350
505011	375
505013	375
505014	375
505020	375, 474
505021	375, 543
505051	534
505052	534
505053	534
505054	534
506010	79
506015	79
506052	79
506053	79
506102	79
506103	79
506202	79
506203	79
506303	79
506503	79
507221	532
507251	532
510000	349
510010	349
510011	349
510020	352
510022	352
510023	352
511252	349
511302	349
511352	349
511402	349
511452	349
511532	349
514020	348
514040	348
514060	348
514080	348
514100	348
515020	348
515030	348
515040	348
515050	348
515060	348
515070	348
515080	348
515100	348
515110	348
515120	348
515130	348
515140	348
515150	348
515180	348
516050	348
516060	348
516950	348
517011	348
517020	348
517021	348
517030	348
517031	348
518100	348
521110	351
521325	351
521380	351
521400	351
521640	351
522040	350
522080	350
523040	350
523080	350
524390	351
525252	350
525253	350
525362	350
525363	350
525402	350
525403	350
527150	352
527170	352
527250	352
527270	352
528010	350
528034	350
528035	350
528036	350
528050	350
530009	346
530300	346
530400	346
531120	84
531300	346
531360	346
531400	346
532300	346
532360	346
532400	346
533260	346
533261	346
535012	345
535014	345
535017	345
535023	345
535024	345
535025	345
535031	345
535032	345
536004	346
542030	354
542031	354
542040	354
544030	356
544032	356
544036	356
544037	356
544100	356
545009	354
545010	354
545011	354
545014	355
545015	355
545016	355
545017	355
545018	355
545024	355
545025	355
546001	295
546002	294
546004	294
546005	294
546007	294
546008	295
546009	295
546010	295
546014	294
546017	295, 335
546021	295
546022	293
546024	293
546025	293
546033	293
546034	293
546035	293
546040	293
546042	293
546043	293
546044	293
546045	293
546051	294
546052	294
546054	294
546058	294
546061	294
546064	294
547009	295, 336
547010	295, 336
560181	374
560201	374
560221	374
560241	374
560261	374
560281	374
560301	374
560321	374
560361	374
560401	374
560451	374
560501	374
561101	372
562231	374
562281	374
562311	374
562330	374
562361	374
562400	374
562460	374
562500	374
562600	374
563106	249
563112	249
563407	373
563408	373
563409	373
563410	373
563411	373
563412	373
563452	248, 374
563453	248, 374
564022	372
564030	372
564040	372
564052	372
564102	372
564401	373
564411	373
564412	373
564413	373
603064	542
610000	518
610001	518
610004	565
610005	565
610010	527
610020	527
610064	527
610084	527
610104	527
610105	527
610106	527
610125	527
610126	527
610305	527
610307	527
611000	528
611066	525
611086	525
611106	525
611127	525
611200	528
611266	525
611286	525
611306	525
611307	525
611326	525
611327	525
611346	525
611357	525
611386	525
611387	525
611466	520
611486	520
611487	520
611506	520

Nr kat.	Strona
611606	520
611607	520
611686	520
611687	520
611706	520
611707	520
611800	528
611806	520
612006	521
612007	521
612306	521
612307	521
612326	521
612327	521
612346	521
612347	521
613306	525
613466	525
613706	526
613726	526
613746	526
614066	518
614106	519
614126	519
614306	518
614706	519
614707	519
615106	526
615386	522
615503	521
615603	521
615604	521
615623	521
615624	521
616126	521
616127	521
616306	519
616407	519
617000	522
617010	522
617106	522
620010	94
620011	94
620110	94
620210	94
620310	94
620412	94, 474
620510	94
620610	94, 335
620711	94
620899	90
622332	542
622333	542
622335	542
630601	532
634003	532
634011	533
634013	533
634014	533
634021	533
634022	533
634023	533
634025	533
634031	533
634033	533
634041	533
634042	533
634043	533
634044	534
634052	531
634053	531
634054	531
634055	531
634062	531
634063	531
634064	531
634065	531
634072	531
634073	531
634074	531
634075	531
634083	532
634084	532
634103	532
634104	532
634105	532
634803	532
634804	532
634805	532
635238	534
635241	534
635242	534
635243	534
635244	534
641050	545
641100	545
641200	545
642050	545
642100	545
643000	535
643110	545
643150	545
643500	535
643510	512, 545
643520	543
643530	543
643600	543
644055	545
645050	545
646010	546
647010	546
647050	546
647056	474
647105	474
647106	474
647205	474
648010	333, 546
648050	333, 546
648100	333, 546
648200	333, 546
648210	333, 546
649010	512, 546
649450	544
650001	564
650003	564
650022	565
650025	565
650090	565
651100	566
651102	567
651110	566
651111	566
651112	567
651113	567
651114	568
651115	568
651116	569
651201	569
651202	50, 474
651210	526, 564
651220	526, 564
651225	526, 564
651235	526, 564
651512	569
651513	571
651522	570
651524	571
651525	572
651542	570
651543	572
651601	572
661020	259
661022	259
661030	259
661033	259
661035	259
661040	259
661050	259
662001	535
662006	535
662111	258
662211	258
662461	258
666231	542
666389	542
666953	542
667053	541
667141	541
667143	541
667573	541
667825	541
669112	542
669330	542
680062	260
680092	260
680093	260
680122	260
680123	260
680152	260
680200	260
680541	123
681062	260
681092	260
681093	260
681102	260
681122	260
681123	260
681152	260
681182	260
682060	261
684410	123
684411	123
684415	123
684416	123
684510	123
684511	123
684515	123
684516	123
686100	261
689001	302
689002	302
689003	302
689010	302
689011	302
690310	436
690552	540
690620	544
690640	544
691100	441
691190	257, 442
691196	441
691250	442
691251	257, 442
691252	442
691301	256
691303	256
691304	256
691309	255
691310	254
691311	255
691312	254
691313	255
691314	255
691315	256
691350	255
691640	544
691907	257
691908	257
691909	257
691914	257
691915	257
691916	257
691921	257
691922	257
691923	257
691924	257
691925	257
691926	257
691935	253
691936	253
691937	253
692003	539
692010	539
692012	539
692013	539
692015	539
692016	539
692020	539
692116	539
692211	539
692212	539
692213	539
692216	539
692221	539
692236	300
692265	540
692266	540
692301	297
692310	298
692311	298
692312	298
692315	539
692321	299
692322	299
692333	299
692334	299
692400	263
692500	263
692510	263
692600	263
692601	263
692602	263
692610	263
692611	263
692612	263
693210	300
693211	300
693225	300
693226	300
693230	300
693235	300
710200	412
710350	412
711151	407
711161	410
711191	410
711192	410
711241	410
711242	410
711251	410
711252	411
711300	410
711302	411
711350	411
711351	410
711352	411
711355	411
711450	411
711452	411
711455	411
711550	411
711600	411
711800	411
711995	412
711998	410
711999	411
712020	404
712022	402
712033	402
712040	405
712044	402
712050	406
712051	406
712055	402
712070	406
712080	406
712100	406
712150	406
712212	397
712300	399
712301	399
712402	397
712403	397
712502	398
712752	398
713200	391
713300	393
713400	393
713500	392
713501	392
713510	394
713520	393
713521	393
713522	393
713550	395
713551	395
713553	395
713600	396
714011	400
714012	400
714013	400
714014	400
714015	400
714016	400
714021	400
714022	400
714023	400
714026	400
714029	400
714031	400
714042	401
714043	401
714044	401
714045	401
714046	401
714050	401
714058	401
714059	401
714068	400
714072	400
714073	391, 393, 397
714097	401
714099	401
714102	401
714103	401
714104	401
714109	401
714111	400
714112	400
714113	400
714114	400
714115	400
714118	400
714121	400
714122	400
714123	400
714124	400
714125	400
714127	400
714131	400
714132	400
714139	401
714140	401
714141	401
714142	401
714143	401
714144	401
714145	401
714146	401
714147	401

Nr kat.	Strona
714148	401
714150	401
714151	401
714153	401
714154	401
714155	401
714157	401
714159	401
714160	400
714168	400
714169	400
714170	400
714171	400
714186	400
714192	400
714193	400
714195	400
714198	392-393, 398
714201	392
721010	387
721011	387
721012	387
721013	387
721014	387
721015	387
721016	387
721020	387
721021	387
721022	387
721023	387
721024	387
721025	387
721026	387
721121	387
721124	387
721129	386
721221	387
721224	387
721305	388
721307	388
721310	388
721570	386
721571	386
721580	385
721581	385
722125	382
722130	382
722141	383
722221	384
722252	384
722255	384
725001	389
725002	89, 389
730001	91
730002	91
730003	92
730011	91, 335
730012	91, 335
730030	91
730031	92
730032	91
730036	93
730060	91
730061	92
730062	91
730066	93
730150	91
730151	92
730152	91
730156	93
730301	91
730302	91
730311	92
731152	92
731153	92
732031	93
732032	93
732061	93
732062	93
732151	93
732152	93
732351	93
732352	93
741155	421
741156	421
741205	421
742010	415
742018	419
742020	415
742028	419
742030	415
742038	419
743000	417
744000	417
744020	417
745104	420
745120	417
745121	417
745123	417
746035	416
746042	420
746043	420
746050	416
746067	420
746068	420
746069	420
746070	416
746079	420
746096	420
746097	420
746100	416
751087	273
751102	274
751105	273
751106	274
751185	273
751186	274
751192	274
751205	273
751209	274
751220	274
751900	276
752060	275
752120	275
752150	275
752286	331
752289	331
753060	275
753150	275
770100	416
770201	439
770351	440
771101	435
772281	418
772284	421
772289	421
772321	418
772326	421
773000	40
773001	40
773003	40
773011	40
773013	40
773020	43
773025	42
773028	42
773035	41
773036	41
773051	41
773052	41
774901	435
774905	435
775002	437
775010	437
775313	438
775315	438
775319	438
775412	438
775415	439
775419	439
777101	427
777102	427
777107	427
777134	505
777171	425
777173	425
777174	425
777195	430
777213	422
777214	422
777217	422
777220	426
777221	426
777242	426
777243	426
777264	428
777265	428
777266	428
777271	427
777290	424
777300	424
777301	424
777303	424
777304	424
777320	423
777323	423
777325	423
777326	423
777333	423
777351	428
777370	431
777371	431
777373	431
777374	431
777450	501
777520	432
777521	432
777525	432
777530	432
777531	432
777535	432
777540	432
777541	432
777550	432
777551	432
777560	433
777561	433
777581	434
777582	433
777583	433
777584	433
777585	433
777586	433
777587	434
777588	433
777589	433
777590	434
777591	434
777612	434
777615	434
777618	434
777645	434
778002	50
779040	429
779060	429
779131	429
779161	429
779198	429
781000	360
781010	367
781020	367
781040	368
781045	368
781301	366
781302	366
781312	366
781421	363
781422	363
781432	363
781501	364
781502	364
781512	364
781521	364
781522	364
781531	364
781532	364
781601	365
781602	365
781702	365
781712	365
781801	369
781802	369
781812	369
781901	369
781902	369
781912	369
782001	362
782002	362
782010	360
782011	360
782012	360
782013	360
782014	360
782015	360
782016	360
782017	360
782018	360
782019	360
782020	360
782021	360
782022	360
782050	357
782100	361
782120	361
783071	357
783100	357
783210	358
783250	358
785211	358
785213	358
785214	358
785300	430
786100	370
786102	371
786200	370
786202	371
786302	371
786400	371
786402	371
786500	371
786502	371
786931	370
789003	381
789061	381
789120	381
789215	385
801021	555
801350	555
801351	555
801400	555
801401	555
801501	556
801502	556
801505	555
801506	555
801507	555
801516	555
801517	555
801555	554
801556	554
801565	554
801566	554
802010	551, 554-555
802200	551
802201	551
802202	551
803021	553
803035	553
803036	553
803037	553
803050	550
803055	550
803056	550
804012	555
805020	549
807000	530
807520	530
810000	558
810100	558
810120	560
810150	558
810210	558
810300	558
810350	558
810400	558
810401	560
810501	558
810900	559
810910	559
811600	559
811610	559
812500	559
812510	559
813600	559
813610	559
814900	559
814910	559
815010	557
815020	557
815025	311, 557
815100	557
815200	81
815240	81
815250	81
815300	557
815400	557
815500	81
815600	288
815601	288
815620	288
815621	288
816800	288
816810	288
816830	288
820010	562
820011	562
820081	563
820121	563
820161	563
820998	546, 563
820999	546, 563
822060	562
822080	562
822185	562
822800	560
822801	560
822825	560
822827	560
822829	560
822831	560
822850	562
822990	563
822998	563
823045	561
823046	561
823401	561
823402	561
823850	562
823998	560
824130	561

Nr kat.	Strona
824131	561
830130	479
830145	479
830590	479
830620	479
830621	479
831026	483
831036	483
831126	483
832029	484
832039	484
832041	485
832042	485
832129	489
832222	489
832232	489
832328	489
833027	376, 491
833029	377, 491
833031	377, 494
833037	376, 491
834430	493
834540	493
834630	377, 493
834641	493
834840	493
840130	479
840145	479
840151	512
840590	478
840602	480
840620	478
840621	478
840643	512
840644	512
840645	512
840653	512
840654	512
840655	512
840810	494
840811	494
841000	486
841026	481
841027	481
841036	481
841037	481
841040	494
841041	494
841052	486
841061	485
841443	512
842029	482
842039	482
842041	482
842045	484
842129	487
842139	487
842222	488
842232	488
842328	488
843029	378, 490
843032	378, 490
843271	379, 495
843300	379, 495
843310	379, 495

Nr kat.	Strona
844100	333
844540	492
844541	492
844641	492
844741	492
844840	492
849033	511
849053	511
849073	511
849103	511
850010	496
850011	496
850020	496
850021	496
852103	504
852104	504
852105	504
852111	501
852120	504
852121	436
852122	504
852130	500
852150	500
852160	502
852161	502
852170	503
852171	503
852172	503
852173	503
852174	503
852175	503
852176	503
852180	502
852230	501
871101	320
871120	323
871126	323
872132	322
872152	322
872211	321
872212	322
872213	321
872214	322
872281	321
872282	322
872331	321
872332	322
872421	321
872422	322
872461	321
872462	322
872651	321
872652	322
872801	321
872802	322
872901	321
872902	322
873151	323
873550	318
873551	320
873901	323
873902	323
875200	344
875300	344
875310	344

Nr kat.	Strona
880173	498
880174	498
880175	499
880176	499
880177	497
880180	326, 509
880245	512
880400	498
880401	498
880402	497
880405	499
880406	499
880600	498
880601	498
880602	499
880603	499
880604	497
880645	512
880700	480
880701	480
881400	480
881401	480
882151	325, 507
882160	325, 507
882161	325, 507
882170	326, 508
882171	326, 508
882172	326, 508
882180	325, 506
882181	325, 506
883101	510
883201	510
883301	510
883401	510
883501	510
9050608	454
9051203	464
9051206	464
9051208	464
905123	472
905126	472
9057931	454
9057932	454
9057961	454
9057962	454
9057981	454
9057982	454
9100018	455, 465
9100043	450
9100044	451
9100045	450
9100046	450
9100047	451
9100048	451
9100049	450
9100050	450
9100051	451
9100052	451
9100053	452
9100054	452
9100055	452
9100056	452
9100347	455
9100348	455
9100375	455

Nr kat.	Strona
9100376	455
9100434	455, 465
9100565	453
9100566	453
9100567	453
9100572	453
9100581	455
9100582	455
9100583	455
9100586	455
9100608	454
9100620	455
9100627	455
9100671	455, 465
9100704	455
9100708	455, 465
9100709	455, 465
9100710	455, 465
911101	474
911102	474
911111	474
911201	474
911211	474
912057	469
912058	469
912059	469
9120346	465
9120489	460
9120490	461
9120491	460
9120492	461
9120493	460
9120494	461
9120495	460
9120496	461
9120497	460
9120498	461
9120499	462
9120500	462
9120501	462
9120514	465
9120515	465
9120519	465
9120580	464
9120581	464
912060	469
912061	469
9120626	464
9120632	465
9120705	465
9120711	465
912522	470
912527	470
912528	470
912529	470
912541	470
912544	471
912545	471
912552	472
912553	472
912554	472
912556	472
912604	471
912631	472
912706	472

Nr kat.	Strona
912781	472
917003	473
917028	473
917034	473
917036	473
917037	473
917102	473
917340	472
917430	472
917431	472
920010	414
920110	414
950112	301
950118	301
950120	301
950121	301
950131	301
950141	301
950160	302
950163	302
950164	302
950167	302
950168	302
950171	302
950172	302
950175	302
950176	302
950179	302
960001	51
965001	51
970000	14-15, 44-45
9700020	18-20, 35-37
9700040	18-20, 36-37
9700041	37
9700042	37
970005	14-15, 44-45
9700060	18, 23, 36-37
9700061	37
9700062	37
9700071	37
9700072	37
9700073	37
9700081	37
9700082	37
9700200	36
9700210	36
9700400	36
9700410	36
9700600	36
9700610	36
9701200	37
9701400	37
9701600	37
9702200	37
9702400	37
9702600	37
9703200	37
9703400	37
9703600	37
9704005	32
9705000	23
9705100	19
9705110	18
9705130	18
9705210	18

Nr kat.	Strona
9705230	18
9705500	20
9706000	23
9706100	19
9706110	18
9706130	18
9706210	18
9706230	18
9706310	18
9706330	18
9706500	20
9707000	23
9707110	18
9707130	18
9707210	18
9707230	18
9710110	14
9710130	14
9710210	14
9710230	14
9710310	14
9710330	14
9711110	15
9711130	15
9711210	15
9711230	15
9713610	16
9713630	16
9713710	16
9713730	16
9714310	17
9714330	17
9714410	17
9714430	17
9715000	21
9715110	14
9715130	14
9715210	14
9715230	14
9715310	14
9715330	14
9716000	21
9716110	14
9716130	14
9716210	14
9716230	14
9716310	14
9716330	14
9717000	22
9717110	15
9717130	15
9717210	15
9717230	15
9718000	22
9718110	15
9718130	15
9718210	15
9718230	15
9720000	33
9721000	33
9724500	29
9725000	28
9725110	28
9725130	28
9725210	28

Nr kat.	Strona
9725230	28
9725500	28
9726000	28
9730100	24
9730110	24
9730130	24
9730200	24
9730210	24
9730230	24
9731000	24, 26
9731100	24
9731110	24
9731130	24
9731190	25
9731200	24
9731210	24
9731230	24
9731290	25
9731300	24
9731310	24
9731330	24
9731390	25
9732000	25
9732010	27
9732030	27
9732110	27
9732130	27
9733000	25
9733010	27
9733030	27
9733110	27
9733130	27
9736100	26
9736110	26
9736130	26
9736200	26
9736210	26
9736230	26
9737100	26
9737110	26
9737130	26
9737200	26
9737210	26
9737230	26
9737300	26
9737310	26
9737330	26
973997	27
973998	27
973999	27
9740000	31
9740010	30
9740030	30
9741000	31
9745000	35
9745110	34
9745130	34
979250	49
979301	48
979302	48
979311	48
979312	48
979313	48
979500	47
979510	46

Nr kat.	Strona
979511	44
979513	44
979521	44
979523	44
979531	44
979533	44
979600	47
979610	46
979611	44
979613	44
979621	44
979623	44
979991	28, 49
979992	34-35
979993	34-35
9905151	38
9905782	38
9906152	38
9906782	38
990998	14-15, 21-22
990999	14-15, 21-22
999511	45
999513	45
999521	45
999523	45
999531	45
999533	45
999541	45
999543	45
999551	45
999553	45
999611	45
999613	45
999621	45
999623	45

A

Akcesoria do gyrosów Potis . . . 433
Akcesoria do maszynek do mięsa . . . 387
Akcesoria do sprzątania i mycia . . . 541
Akcesoria do syfonów iSi . . . 342
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . 512
Akcesoria do szatkownic . . . 401
Automatyczna wyciskarka J80 Ultra/ J80 Buffet/ J100 Ultra . . . 315, 390
Automatyczny dozownik do mydła . . . 543
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . . . 543
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem . . . 332

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień . . . 569
Bateria umywalkowa . . . 566, 567
Bateria umywalkowa z prysznicem . . . 566-568
Bateria umywalkowaz wyciąganym prysznicem . . . 568
Bemar . . . 33
Bemar nastawny . . . 421
Bemar nastawny z kranem . . . 421
Bemary . . . 33
Blacha aluminiowa . . . 472
Blacha aluminiowa perforowana . . . 472
Blacha do jajek i placków GN 1/1 . . . 473
Blacha do pizzy . . . 374
Blacha emaliowana do smażenia . . . 473
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . . . 473
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 . . . 473
Blacha nieprzywierająca do smażenia . . . 473
Blacha wypiekowa . . . 474
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . 473
Blender . . . 304, 305
Blender barowy . . . 304, 305
Blender kuchenny . . . 305
Blender Xtreme . . . 306
Blixer . . . 402
Blixer 2 . . . 402
Blixer 3 . . . 402
Blixer 4 . . . 402
Blixer 5g . . . 402
Bluza kucharska Chef . . . 531
Bluza w serek . . . 532
Bulionówka . . . 152, 154, 156, 160, 162, 165, 169, 171, 173, 175, 176, 183, 185
Butelka do oliwy i octu . . . 215
Butelka Quattro Stagioni . . . 192
Butelka Swing . . . 193

C

Cedzak . . . 71
Chemia . . . 545
Chemia do ekspresów . . . 546
Chochełka (dodatkowa) . . . 222
Chochla . . . 72-75, 222, 276
Cmp 250 Combi . . . 411
Cmp 250 V.V. . . . 410
Cmp 300 Combi . . . 411
Cmp 300 V.V. . . . 410
Cmp 350 V.V. . . . 410
Cooler akrylowy . . . 311
Cukiernica . . . 152, 154, 157, 161, 164, 166, 170, 181, 183, 186, 215, 222
Cukiernica/dyspenser do parmezanu . . . 217
Cutter-wilk . . . 406
Cutter-wilk R10 . . . 406
Cutter-wilk R15 . . . 406
Cutter-wilk R2 . . . 404
Cutter-wilk R4 . . . 405
Cutter-wilk R5g . . . 406
Cutter-wilk R7 . . . 406
Cutter-wilk R8 . . . 406
Cyrkulator . . . 441
Czajnik . . . 154
Czajnik elektryczny . . . 276
Czapka . . . 532
Czapka budyniówka . . . 532
Czapka kucharska . . . 532
Czapki . . . 532

D

Dekanter . . . 190
Deska do krojenia . . . 120-122, 310
Deska do krojenia Haccp 450x300 . . . 118
Deska do krojenia Haccp 600x400 . . . 119
Deska do krojenia Haccp GN 1/1 . . . 119
Deska do krojenia Haccp GN 1/2 . . . 119
Deska do pieczywa z rowkami . . . 122, 220
Deski do krojenia Haccp . . . 118
Dessert whip mini . . . 341
Dessert whip mini plus . . . 341
Dip . . . 154, 161, 162, 167, 175, 178, 183, 185, 187, 290, 291
Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . 216
Dozownik do lodu . . . 318
Dozownik do mydła . . . 543
Dozownik do napojów . . . 280
Dozownik do płatków . . . 280
Dozownik do płynów . . . 543
Dozownik do ręczników papierowych . . . 535
Dozownik do sosów fifo . . . 82
Dozownik do sosów z pompką . . . 82
Dozownik mydła . . . 535
Dozownik płynu myjącego . . . 555
Drzwi do podstaw . . . 37
Dyspenser barmański . . . 314
Dyspenser do przypraw . . . 335
Dyspenser do sosów . . . 82
Dzbanek . 152, 154, 161, 166, 170, 181, 186, 187, 201-202, 214, 278-279, 304-305
Dzbanek do blendera . . . 304, 305
Dzbanek miarka . . . 79
Dzbanek na mleko . . . 157
Dzbanek na oliwę . . . 215
Dzbanek stalowy . . . 305
Dzbanek z filiżanką i spodkiem . . . 187
Dzbanek z poliwęglanu . . . 305
Dzbanek/sosjerka . . . 164
Dzieża . . . 358
Dzwonek recepcyjny . . . 80

E

Ekspozytor . . . 281
Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek . . . 82
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki . . . 82
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek . . . 82
Ekspozytor na pojemniki GN . . . 81
Ekspozytory . . . 82
Ekspres 1 grupowy . . . 330
Ekspres 1 grupowy z młynkiem . . . 330
Ekspres 2 grupowy . . . 330
Ekspres 2 grupowy, Crem, mini onyx . . . 329
Ekspres 2 grupowy, Crem, onyx . . . 329
Ekspres 2-grupowy, Crem, ex3 . . . 328
Ekspres 3 grupowy, Crem, onyx . . . 329
Ekspres automatyczny do kawy . . . 331
Ekspresy do kawy . . . 328
Elementy neutralne . . . 36
Etui na noże . . . 113
Etui na noże Stalgast . . . 113

F

Fartuch . . . 532
Fartuch wodoodporny . . . 534
Fartuchy . . . 533
Filiżanka . 145, 152, 154, 157, 161, 163-164, 166, 170-171, 173, 175-177, 181, 183
Filiżanka cappuccino . . . 336
Filiżanka cappuccino/espresso . . . 210
Filiżanka do cappuccino . . . 145, 194, 337
Filiżanka do espresso . . . 145, 194, 337
Filiżanka do herbaty ze spodkiem . . . 210
Filiżanka uniwersalna . . . 194, 337
Filiżanka ze spodkiem . . . 147
Filiżanki do kawy . . . 194
Filtr do wody . . . 324, 560, 561

stalgast

Filtr do wody, wkład wymienny, one c . . . 562
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ . . . 562
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf . . . 562
Filtr zgrubny do wody . . . 562
Foremka do creme brulee . . . 187
Foremka do terin . . . 70
Foremka na crème brûlée . . . 211, 356
Forma do modelowania . . . 350
Frezer-konserwator, maszyna pomocnicza do lodów . . . 344
Frytownica . . . 420, 423
Frytownica elektryczna . . . 28, 49
Frytownica elektryczna wolnostojąca . . . 49
Frytownica gazowa . . . 28
Frytownica podwójna . . . 28, 416, 420
Frytownica podwójna pozioma . . . 420
Frytownica podwójna z kranem . . . 420
Frytownica pojedyncza . . . 28, 49, 416, 420, 423
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami . . . 28
Frytownica pojedyncza pozioma . . . 420
Frytownica pojedyncza z kranem . . . 420, 423
Frytownice . . . 28, 423

G

Gama combi . . . 408
Gama mini . . . 409
Gama szeroka . . . 409
Gama średnia . . . 409
Garnek do duszenia . . . 56
Garnek do gotowania ryb . . . 57
Garnek niski . . . 53, 55, 56
Garnek średni . . . 53-56
Garnek wysoki . . . 53-56
Garnek z kranem . . . 57
Garnki Comfort Line . . . 53
Garnki Gredil . . . 54
Garnki Premium Line . . . 55
Garownik / komora wzrostowa . . . 464, 471
Generator ozonu . . . 544
Gładka . . . 25
Gładko-ryflowana . . . 25
Głowica . . . 560, 562
Głowica purity c by-pass 0% . . . 560
Głowica purity c by-pass 30% . . . 560
Gofrownica . . . 421, 426
Grangusto . . . 144
Granitor . . . 281
Grill lawowy . . . 27
Grill lawowy (s ruszt) . . . 27
Grill lawowy (v ruszt) . . . 27
Grill wodny . . . 25
Grille . . . 24
Grille chromowane . . . 26
Grille elektryczne . . . 48
Grzałka do podgrzewaczy . . . 270
Gyros . . . 431
Gyros elektryczny . . . 432
Gyros gazowy . . . 432, 433

I

Imbryk . . . 154, 157

J

J100 Ultra . . . 315, 390
J80 Buffet . . . 315, 390
J80 Ultra . . . 315, 390

K

Kamienie lawowe . . . 27
Karafka do wina . . . 214
Karafka do wina/wody . . . 214
Kaszub / Hel . . . 155
Kieliszek do białego wina . . . 190, 195-199, 208
Kieliszek do białego wina . . . 195
Kieliszek do burgunda . . . 198, 199
Kieliszek do burgunda / wody . . . 198
Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . 199
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . . 198
Kieliszek do czerwonego wina . . . 190, 195-200, 208
Kieliszek do drinków i koktajli . . . 189
Kieliszek do jaj . . . 161, 183, 215
Kieliszek do koktajli . . . 200, 205
Kieliszek do koktajli typu „kir" . . . 195
Kieliszek do koktajlu . . . 206
Kieliszek do koniaku . . . 195, 205
Kieliszek do lekkiego białego wina . . . 199
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) . . . 198
Kieliszek do likieru . . . 195
Kieliszek do margarity . . . 199, 205
Kieliszek do martini . . . 195, 199, 200, 206
Kieliszek do słodkiego wina . . . 198
Kieliszek do szampana . . . 190, 195-200, 206, 208
Kieliszek do wina . . . 200
Kieliszek do wina białego . . . 197
Kieliszek do wina czerwonego . . . 197
Kieliszek do wódki . . . 188, 189, 200, 202-204
Kieliszek finger food . . . 292
Kieliszek uniwersalny . . . 196, 197
Kieliszki bistro . . . 195
Kieliszki do koktajli . . . 205
Kieliszki do wódki . . . 205
Kieliszki Enoteca . . . 199
Kieliszki Hudson . . . 206
Kieliszki Imperial . . . 196
Kieliszki Imperial Plus . . . 196
Kieliszki Lyric . . . 198
Kieliszki Primetime . . . 198
Kieliszki Risus . . . 199
Kieliszki Saxon . . . 197
Kij uniwersalny . . . 542
Kloc masarski . . . 123
Kocioł warzelny elektryczny . . . 38
Kocioł warzelny gazowy . . . 38
Kociołek do gulaszu . . . 222
Kociołek do zup . . . 272
Kociołek elektryczny do zup . . . 271, 272
Kociołki elektryczne do zup . . . 271
Kolumna bufetowa . . . 288
Kolumna wodna do linii 700 . . . 572
Kolumny . . . 288
Kominek . . . 37
Kominek dla modułów 1200 mm . . . 18, 23, 36
Kominek dla modułów 400 mm . . . 18-20, 23-25, 31, 33, 35, 36
Kominek dla modułów 800 mm . . . 18-20, 23-25, 33, 36
Komplet 4 tarcz (polski) . . . 399
Komplet końcówek dekoracyjnych . . . 348
Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 . . . 512
Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145 . . . 512
Komplet prowadnic do szafy GN 2/1 . . . 512
Kontakt grill . . . 414, 419
Kontakt grill panini . . . 415, 419, 422
Kontakt grill podwójny . . . 415, 422
Kontakt grill pojedynczy . . . 415, 422
Kontakt grille . . . 415, 419, 422
Końcówka do nadziewania . . . 348
Końcówka do ubijania piany . . . 358
Końcówka do ucierania ciast lekkich . . . 358
Końcówka gwiazdka . . . 348
Końcówka liść . . . 348
Końcówka okrągła . . . 348
Końcówka płatek . . . 348
Końcówka prosta . . . 342
Końcówka róża . . . 348
Końcówka tulipan . . . 342
Końcówka wstążka . . . 348
Końcówki dekoracyjne . . . 348
Korek do butelki szampana . . . 307
Korek przelewowy z sitkiem . . . 526, 564
Korek z rurką . . . 307
Kostkarka . . . 320, 323
Kostkarka do kruszonego lodu . . . 320
Kostkarki przeznaczone do zabudowy . . . 322
Kostkarki wolnostojące . . . 321

Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 34, 35
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 34, 35
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 221
Kosz do szkła 558, 559
Kosz do sztućców 557, 558
Kosz do tac GN 1/1 558
Kosz do talerzy 558
Kosz na owoce 356
Kosz na śmieci 536
Kosz stołowy 222, 536
Kosz uniwersalny 558
Koszyk do pieczywa 220, 221
Koszyk finger food 294
Koszyk na sztućce 221
Koszyk uniwersalny 220
Kotleciarka 385, 386
Kotły warzelne 38
Kółko 88
Krajacz do jaj 84
Krajalnica do kiełbasy 89, 389
Krajalnica do wędlin 384
Krajalnica do wędlin i serów 382-384
Krajalnice do kiełbas 389
Krustownica 311
Kruszarka do lodu 319
Kruszarka elektryczna 319
Krzesło cateringowe 301
Kubek . . 142-143, 147, 152, 157, 161, 163-164, 166, 175, 181, 183, 186-187, 194
Kubek do espresso 145
Kubek do espresso, emaliowany 295, 336
Kubek do gorących napojów 210
Kubek do herbaty 145
Kubek do sztućców 557
Kubek emaliowany 295, 336
Kubek Iconic 207, 337
Kubek miarka 79
Kubek na frytki 293
Kubek słoik 192
Kubek słoik quattro stagioni 192
Kubek stalowy do przesiewania 351
Kubek stalowy do shakera 309
Kubki/szklanki termiczne 194, 337
Kuchenka indukcyjna 439, 440
Kuchenka mikrofalowa 437-439
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem 14
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, Eco 16
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem 15
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, Eco 17
Kuchnia ceramiczna 20
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem 21
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem 22
Kuchnia elektryczna nastawna 23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca 47
Kuchnia gazowa nastawna 18
Kuchnia gazowa wolnostojąca 44, 45
Kuchnia indukcyjna 19
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 46
Kuchnie elektryczne 21, 47
Kuchnie gazowe 14, 44
Kuchnie gazowe Eco 16
Kuchnie indukcyjne 19, 46
Kuchnie infrared 20
Kufel do piwa 202
Kufle do piwa 213
Kulki izolacyjne 442
Kuweta do lodów 345
Kuweta okrągła 345
Kuwety do lodów 345

L

Lampa grzewcza 299, 300
Lampa grzewcza do potraw 263
Lampa grzewcza piramida 300
Lampa grzewcza podwieszana do parasola 298
Lampa owadobójcza 539, 540
Lampa owadobójcza z lepem, LED 539
Lampa owadobójcza z wentylatorem 540
Lampa owodobójcza 539
Lampy grzewcze 297, 299
Lampy grzewcze do potraw 263
Lampy grzewcze gazowe 300
Lejek 78
Lep do lampy owadobójczej 692315 539
Licznik przepływu wody 324, 560, 562
Listwa do bonowania 80
Listwa łącząca blaty urządzeń 37
Listwa magnetyczna 111-113
Listwa magnetyczna z haczykami 111
Listwa wspornikowa 231
Lodówka na mleko do kawy 333

Ł

Ławka cateringowa 301
Łopata do pizzy 372, 373
Łopata operacyjna do pizzy 373
Łopatka do pizzy 372
Łopatka do przewracania 73-76, 99
Łopatka do przewracania perforowana 99, 112
Łopatka do ryb 73
Łopatka do serwowania 75, 276
Łopatka do tortu 134, 138, 354
Łopatka kątowa 76, 353
Łopatka kątowa (ostrze gładkie) 353
Łopatkado przewracania 76
Łopatki 76
Łuskarka do lodu 323
Łyżeczka barmańska 310
Łyżeczka do deserów 142
Łyżeczka do herbaty 126-140
Łyżeczka do kawy 132, 135, 136, 139
Łyżeczka do lodów 348
Łyżeczka finger food 295
Łyżka cedzakowa 72-75, 77
Łyżka do serwowania 73-75, 276
Łyżka do spaghetti 73, 74
Łyżka miarka 79
Łyżka perforowana 73, 75, 276
Łyżka stołowa 126-140, 142
Łyżka wazowa 134, 138
Łyżka/podstawka pod łyżkę 291

M

Makaroniarka 34, 35
Makaroniarka elektryczna 35
Makaroniarka gazowa 34
Makaroniarki 34
Maszyna do bitej śmietany 344
Maszynka do mielenia mięsa 386, 387
Maszynka do ostrzenia noży 116
Mata barmańska 311
Mata do wypieków 351
Matryca 253
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki 253
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki 253
Meble cateringowe 301
Meble do samodzielnego montażu 524
Meble skręcane do samodzielnegomontażu 523
Meble spawane 517
Miarka 309
Miarka dwustronna 309
Miecz do gyrosa 433
Miesiarka planetarna 357, 358
Mieszadło 77
Mieszadło do kotła 77
Mikser Bamix Gastro 412
Mikser Micromix 407
Mikser ręczny-gama combi 411
Mikser ręczny-gama mini 410
Mikser ręczny-gama szeroka 411
Mikser ręczny-gama średnia 410
Mikser spiralny 370, 371
Mini brytfanna finger food 294
Mini cedzak 295

Mini dip . . . 293
Mini dzbanek . . . 161
Mini MP 160 V.V. . . . 410
Mini MP 190 Combi . . . 410
Mini MP 190 V.V. . . . 410
Mini MP 240 Combi . . . 410
Mini MP 240 V.V. . . . 410
Mini naczynia szklane do finger food . . . 292
Mini naczynie na mleko . . . 295, 335
Mini patelnia finger food . . . 295
Mini patery . . . 355
Mini rondelek . . . 295
Mini wiaderko . . . 293
Miotła . . . 542
Miseczka do lodów i deserów . . . 145
Miseczka do zupy . . . 142
Miseczka finger food . . . 292
Miska . . . 68-69, 147, 154, 157, 187, 214
Młynek do kawy z zasobnikiem, iconic . . . 332
Młynek do mielenia kawy . . . 332
Młynek do przypraw . . . 219
Młynki do mielenia kawy . . . 332
Moduły z szufladami . . . 486
Moździerz . . . 308
Moździerz z tłuczkiem . . . 219
MP 350 Combi Ultra . . . 411
MP 350 Ultra . . . 411
MP 350 V.V. Ultra . . . 411
MP 450 Combi Ultra . . . 411
MP 450 Ultra . . . 411
MP 450 V.V. Ultra . . . 411
MP 550 Ultra . . . 411
MP 600 Ultra . . . 411
MP 800 Turbo . . . 411
Mydło Haccp . . . 545

N

Naboje do syfonów . . . 343
Naboje do syfonów do wody . . . 313
Naboje do syfonu do wody . . . 314
Naboje Nitro . . . 339, 343
Naboje Professional . . . 343
Naboje Soda . . . 313
Naczynia do finger food . . . 293
Naczynia porcelanowe do finger food . . . 290
Naczynia żeliwne . . . 65
Naczynie do miksowania z wylewką . . . 201
Naczynie do zapiekania . . . 167
Naczynie finger food . . . 200, 292
Nadstawa do kosza . . . 559
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . 490
Nadziewarka do kiełbas . . . 388
Nadziewarki do kiełbas . . . 388
Nakładka redukcyjna . . . 37, 44-45
Nakładka redukcyjna na ruszt . . . 14-15, 18, 40
Nakładka wok . . . 14-15, 18, 37, 44-45
Naleśnikarka . . . 421, 426
Napełniacz . . . 569-572
Napełniacze . . . 569
Napęd do gyrosa . . . 433
Naświetlacz uniwersalny . . . 540
Noże cukiernicze . . . 353
Noże dekoracyjne . . . 85
Noże kute Stalgast Elite . . . 101
Noże Sanelli . . . 100
Noże Sanelli linia Premana Professional . . . 96
Noże Stalgast Haccp ze stali walcowanej . . . 109
Noże Stalgast ze stali kutej . . . 103
Noże Stalgast ze stali walcowanej . . . 104
Noże ze stali nierdzewnej Premium Haccp . . . 105
Nożyce . . . 117
Nożyce do drobiu . . . 104, 117
Nożyce kuchenne . . . 117
Nożyczki do drobiu . . . 117
Nożyczki do ziół . . . 117
Nożyczki gastronomiczne . . . 117
Nóż . . . 88
Nóż dekoracyjny . . . 85
Nóż dekoracyjny do cytrusów . . . 85
Nóż dekoracyjny do masła . . . 85
Nóż dekoracyjny julienne . . . 86
Nóż dekoracyjny prosty . . . 86
Nóż dekoracyjny zakrzywiony . . . 86
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . . 85
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . . 85
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . . . 353
Nóż do bułek . . . 110
Nóż do chleba . . . 98, 100, 102-104, 108, 112-113
Nóż do filetowania . . . 103, 107, 113
Nóż do filetowania giętki . . . 98, 100, 112
Nóż do jarzyn . . . 99, 100, 102-104, 106, 110, 112
Nóż do krojenia . . . 106, 110
Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane) . . . 353
Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie) . . . 353
Nóż do krojenia plastrów . . . 117
Nóż do łososia . . . 98
Nóż do mięsa . . . 103, 107, 113
Nóż do nacinania . . . 98
Nóż do obierania . . . 85, 99, 100, 102-104, 106, 110, 112-113, 310
Nóż do obierania cytrusów . . . 85
Nóż do oddzielania kości . . . 104
Nóż do oddzielania kości prosty . . . 98
Nóż do oddzielania kości wąski . . . 98, 100, 112
Nóż do oddzielania kości zagięty . . . 98, 100
Nóż do odzielania kości . . . 107
Nóż do ostryg . . . 98
Nóż do pieczeni . . . 98, 100, 104, 113
Nóż do pomidorów . . . 99, 100, 102, 112
Nóż do ryb . . . 98
Nóż do sera z dwiema rączkami . . . 99, 108
Nóż do serów miękkich . . . 108
Nóż do steków i pizzy . . . 141
Nóż do steków jumbo . . . 141
Nóż do steków/pomidorów . . . 100, 103
Nóż do szatkowania . . . 98
Nóż do trybowania . . . 102, 112
Nóż do twardego sera . . . 99
Nóż do warzyw . . . 106
Nóż do wędlin . . . 98
Nóż do wędlin i kebaba . . . 98
Nóż elektryczny do gyrosa . . . 435
Nóż japoński . . . 99
Nóż japoński santoku . . . 99
Nóż japoński sashimi . . . 105
Nóż kuchenny . . . 98, 100, 102-105, 107, 109, 112-113
Nóż kuchenny karbowany . . . 102
Nóż masarski . . . 98, 108, 112
Nóż santoku . . . 102, 112
Nóż stołowy . . . 126-140, 142
Nóż uniwersalny . . . 100, 106, 109, 110
Nożyczki do ziół . . . 106

O

Obieraczka . . . 381
Obieraczka do warzyw . . . 74
Obieraczki . . . 117
Obrączka do serwetek . . . 167
Obuwie gastronomiczne . . . 534
Ociekacz . . . 233
Ociekacz GN . . . 236
Ociekacz na talerze . . . 560
Odkamieniacz . . . 333, 546
Okap . . . 455, 465, 472
Okap DriveVent Economic . . . 528
Okap przyścienny skrzyniowy . . . 528
Opal glass . . . 146
Opiekacz . . . 417, 427
Ostrzałka do noży . . . 115
Otwieracz . . . 84, 308
Otwieracz do butelek . . . 308
Otwieracz do konserw . . . 74, 88
Otwieracz kelnerski . . . 308

P

Pakowarka listwowa . . . 256
Pakowarka próżniowa . . . 254, 255
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . . . 254
Pakowarka próżniowa listwowa . . . 256
Pakowarki próżniowe komorowe . . . 254
Pakowarki próżniowe listwowe . . . 256
Paliwo do podgrzewaczy . . . 269
Palnik do crème brûlée . . . 356
Papier do frytek . . . 293
Papier do pieczenia . . . 351
Parasol grzewczy . . . 297
Patelnia . . . 31, 50, 58, 61-64
Patelnia do naleśników . . . 61-64
Patelnia do naleśników z powłoką granitową . . . 62
Patelnia do paelli . . . 58
Patelnia do ryb . . . 64
Patelnia elektryczna . . . 50
Patelnia głęboka . . . 64
Patelnia grillowa . . . 65
Patelnia nieprzywierająca . . . 59-60
Patelnia powlekana tytanem . . . 60
Patelnia uchylna . . . 50
Patelnia uchylna elektryczna . . . 31
Patelnia uchylna gazowa . . . 30
Patelnia wielofunkcyjna . . . 31
Patelnia wok . . . 32, 59, 61
Patelnia z powłoką granitową . . . 62
Patelnia ze stali węglowej . . . 59
Patelnie . . . 30, 58
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą . . . 64
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort . . . 62
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite . . . 62
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus . . . 61
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum . . . 63
Patelnie powlekane tytanem . . . 60
Patera . . . 355
Patera do ciastek i owoców . . . 356
Patera do tortu . . . 354
Patera na ciastka i owoce . . . 355
Patera na ciasto . . . 167
Patera na owoce . . . 356
Patera talerz szklany z pokrywą . . . 355
Patera z kloszem . . . 355
Patery do tortów . . . 354
Patery i kosze na owoce . . . 355
Pędzelek . . . 350
Pędzelek silikonowy . . . 350
Pęseta . . . 84
Pęseta do usuwania ości . . . 84
Piec do pizzy . . . 361
Piec do pizzy E-line . . . 364
Piec do pizzy E-start line . . . 366
Piec do pizzy F-line . . . 365
Piec do pizzy FR-line . . . 369
Piec do pizzy Gas-line . . . 368
Piec do pizzy Gredil . . . 362
Piec do pizzy S-line . . . 367
Piec do pizzy X-line . . . 363
Piec dwukomorowy . . . 362, 367
Piec jednokomorowy . . . 362, 367
Piec konwekcyjny . . . 428
Piec statyczny . . . 464
Piece do pizzy Compact . . . 361
Piece do pizzy Profesional . . . 362
Piece do pizzy Profesional Extra Power . . . 369
Piece do pizzy Profesional Gas Strong . . . 368
Piece do pizzy Profesional Strong . . . 364, 366
Piece FM . . . 453, 460-462, 470-471
Piece GASTRONOMICZNE-FM STG 20 GN . . . 453
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast ClassicCook . . . 450
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast SmartCook . . . 451-452
Piece ODPIEKOWE-FM RX . . . 470-471
Piece ODPIEKOWE-Stalgast ShopCook . . . 469
Piece PIEKARNICZE-FM . . . 460-461
Piece PIEKARNICZE-FM STB 16 1600x400 . . . 462
Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem . . . 455, 465
Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM . . . 455, 465
Piecyk konwekcyjny . . . 427
Piekarnik . . . 51
Pieprzniczka . . . 161, 181, 183, 185
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . 350
Piła do kości . . . 385
Pistolet do sosów i kremów . . . 352
Płuczka do porcjonera do lodów . . . 346
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych . . . 512, 545
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . 333, 546
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . 546
Płyn do mycia szyb i luster . . . 546
Płyn do mycia w zmywarkach . . . 545
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . 512, 546
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . 545
Płyn myjący . . . 474
Płyn myjący ogólnego zastosowania . . . 545
Płyn nabłyszczający . . . 474
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy . . . 545
Płyta do finger food z łupka . . . 289
Płyta grillowa . . . 65, 417, 420, 425
Płyta grillowa elektryczna . . . 24
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . . . 48
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . . 25
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . . . 26
Płyta grillowa gazowa . . . 24
Płyta grillowa gazowa, chromowana . . . 26
Płyta z łupka . . . 288-289
Podgrzewacz do bułek . . . 424
Podgrzewacz do frytek . . . 29
Podgrzewacz elektryczny . . . 287
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . 266, 268
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup . . . 268
Podgrzewacz GN 1/1 . . . 264, 267
Podgrzewacz okrągły . . . 264, 267
Podgrzewacz owalny . . . 267
Podgrzewacz Roll-Top . . . 265
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . 265-266
Podgrzewacz Roll-Top okrągły . . . 266
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 . . . 268
Podgrzewacz z kociołkami . . . 265
Podgrzewacze gastronomiczne . . . 264
Podstawa bufetowa . . . 289
Podstawa do pieca . . . 360
Podstawa do wiaderka . . . 312
Podstawa do zmywarki 400x400 . . . 555
Podstawa do zmywarki uniwersalnej . . . 551, 554-555
Podstawa na kółkach . . . 537-538
Podstawa pod garnki . . . 57
Podstawka pod łyżkę . . . 167, 178
Podstawy . . . 454, 464, 472
Podstawy do pieców . . . 360
Podstawy do urządzeń . . . 37
Podstawy i akcesoria . . . 37
Pojemnik . . . 242, 537
Pojemnik barmański . . . 311
Pojemnik Fifo . . . 243
Pojemnik GN 1/1 . . . 224, 226-228, 230-240
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający . . . 227
Pojemnik GN 1/1 poliwęglan . . . 441
Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej . . . 287
Pojemnik GN 1/1, perforowany . . . 227
Pojemnik GN 1/12 . . . 229
Pojemnik GN 1/2 . . . 224, 226, 228, 230-240
Pojemnik GN 1/2 poliwęglan . . . 441
Pojemnik GN 1/3 . . . 224, 226, 228, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/4 . . . 225-226, 229, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/6 . . . 225, 226, 229, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/9 . . . 225, 229, 232-234, 236, 239, 241
Pojemnik GN 2/1 . . . 224, 228, 231
Pojemnik GN 2/3 . . . 224, 228, 230-231, 240
Pojemnik GN 2/4 . . . 228
Pojemnik na butelki . . . 314
Pojemnik na ciasto . . . 373
Pojemnik na jajka . . . 243
Pojemnik na kubki do sztućców . . . 557
Pojemnik na odpadki . . . 537
Pojemnik na odpady . . . 536, 538

stalgast

Pojemnik na paliwo i żel. 269
Pojemnik na sztućce 557
Pojemnik termoizolacyjny. 245
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 247
Pojemnik termoizolacyjny do lodu. 312
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 247, 375
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . . . 245, 246
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 247
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 247
Pojemnik termoizolacyjnydo wina. 312
Pojemnik transportowy 242
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą 240
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium 239
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard 235
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard 237
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium 234
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard 238
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium 233
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard 236
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard. . . 231
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytami, Comfort . . . 226
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytami, Standard. . . 230
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic 232
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort 224, 227
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium. 227
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard. 228
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard 231
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu 245
Pojemniki uniwersalne 537
Pokal do piwa. 213
Pokrowce na meble cateringowe. 302
Pokrowiec. 112
Pokrowiec kucharski na noże 111
Pokrywa. 24, 26, 222, 242, 282, 537, 538
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 373
Pokrywa do pojemnika 563411 373
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2. 287
Pokrywa GN. 225, 227, 229, 232-236, 238
Pokrywa GN szczelna 236-238
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt 230
Pokrywa GN z wycięciem na uchwyt. 226
Pokrywa Roll-top GN 1/1 287
Pokrywa szczelna. 229
Pokrywa uchylna. 538
Pokrywa uchylna do 068080 538
Pokrywa uchylna do 068120 538
Pokrywa z otworem 537, 538
Pokrywa z otworem do 068080 538
Pokrywa z otworem do 068120 538
Pokrywa zatrzaskowa GN 233, 239
Pokrywka 53, 56, 67, 237
Pomocnik barmański. 311
Popielnica z koszem na śmieci 536
Popielniczka. 211
Popychacz do szatkownicy 8 części. 90
Porcelana Afrodyta. 151
Porcelana Apulia 159
Porcelana Bistro 180
Porcelana czarna i kolorowa 148
Porcelana dla dzieci 142-143
Porcelana Isabell 184
Porcelana Koneser 182
Porcelana Liguria. 174
Porcelana Lubiana 150
Porcelana Prato. 168
Porcelana Stalgast 158
Porcelna Wersal. 153
Porcjoner do lodów 346
Porcjoner do ryżu i purée 84
Porcjonery do lodów. 346
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos. 91
Półka do szaf GN 2/1. 512
Półka szklana 288
Półka wisząca przestawna podwójna 527
Półka wisząca przestawna pojedyncza 527
Półka z pojemnikami na przyprawy 81
Półki do szaf i stołów. 512
Półmisek. 65, 147, 160, 164-165, 167, 169, 171, 173, 176-178, 282, 291
Półmisek owalny 147, 152, 154, 156, 183, 185-186
Półmisek pod talerz 282
Półmisek prostokątny 181
Półmisek żeliwny. 65
Pralka EcoBubble™. 530
Prowadnice do podwieszania kieliszków 314
Prowadnice do szaf i stołów. 512
Przybory do serwowania 75, 276
Przybory do ślimaków 218
Przybory kuchenne. 74
Przybory kuchenne monoblok 72, 73
Przyłącze 3/8" 560
Przyłącze JG8 560
Przystawka zgniatająca 385
Pucharek do lodów. 348
Pucharek do lodów i deserów. 201
Pucharki 211
Pucharki do lodów 347
Pucharki do lodów i deserów 193
Purity 1200 clean. 561
Purity 450 561
Purity 450 steam 561

R

R211 XL 397
R402 397
R502g 398
Radełko do pizzy 372
Radełko proste 74
Reduktor ciśnienia wody 455, 465
Regał magazynowy GN 1/1. 261
Regał magazynowy półki pełne 527
Regał magazynowy półki perforowane 527
Regał ociekowy na pojemniki GN 261
Regał ze stali chromowanej. 260
Ręczna szczotka okrągła. 542
Rękawica stalowa 124
Rękawice kuchenne 375
Rękawice lateksowe 375, 543
Rękawice ochronne 534
Rękawice piekarskie 375
Rękawice termiczne olejoodporne. 474
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 375
Robot Cook 403
Robot wielofunkcyjny R211 XL 397
Robot wielofunkcyjny R301. 399
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra 399
Robot wielofunkcyjny R301 Ultra 399
Robot wielofunkcyjny R402. 397
Robot wielofunkcyjny R502. 398
Robot wielofunkcyjny R752. 398
Roboty wielofunkcyjne 397
Rolka dziurkująca. 350
Rolka tnąca 350
Rolkowy podgrzewacz do parówek 424
Rondel 53, 56
Rondel do sosów 53, 56
Rozdrabniacz odpadów organicznych 564-565
Rozdrabniacze odpadów organicznych 564
Rożen do kurczaków 430
Rózga 77
Rózga do miksera 711352, 711452 411
Rózga do miksowania 410
Rózga stalowa 77
Ruszt. 474
Ruszt do grillowania GN 1/1 473
Ruszt do pieczenia kurczaków 473
Ruszt do piekarnika 600x400. . . . . .14, 15, 21-22
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . .14-15, 21-22
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 27
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 27
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 473
Ruszt ze stali nierdzewnej. 473

S

Salamander 417, 428

Salaterka . . . 144, 147, 149, 152, 154, 156-157, 160, 162, 164-165, 167, 169, 171
Salaterka fala . . . 178, 291
Salaterka kropla . . . 178, 291
Schładzarka szokowa . . . 511
Schładzarko-zamrażarki szokowe . . . 511
Separator obierzyn . . . 381
Serwetnik . . . 163, 175
Serwetniki . . . 218
Shaker bez szklanki . . . 309
Shaker bostoński . . . 309
Shaker do koktajli . . . 309
Shaker stalowy bez szklanki . . . 309
Shaker stalowy ze szklanką . . . 309
Shaker ze szklanką . . . 309
Siatka do pizzy . . . 374
Siekacz zmiękczający do mięsa . . . 124
Sitko . . . 70
Sitko barmańskie . . . 308
Sitko barmańskie typu julep . . . 308
Sitko stożkowe . . . 70
Sitko stożkowe z gęstą siatką . . . 70
Sitko z lejkiem . . . 342
Sito . . . 71
Sito do przesiewania . . . 70
Skrobak do ryb . . . 84
Skrobka plastikowa . . . 350
Słoik Fido . . . 192
Słoik Quattro Stagioni . . . 192
Słupek hotelowy . . . 302
Solniczka . . . 161, 181, 183, 185
Solniczka / pieprzniczka . . . 161, 181, 183, 215-216
Sonda . . . 455
Sosjerka . . . 154, 156, 161, 166, 170, 187, 211, 215
Spodek . . . 145, 147, 152, 154, 156-157, 160-161, 163, 185
Spodnie kucharskie . . . 532
Stalka . . . 99, 103-105, 113, 115
Stalka diamentowa . . . 102, 112, 115
Stalka Sanelli . . . 115
Stalki . . . 115
Stanowisko neutralne . . . 36
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . . 36
Stanowisko neutralne z szufladą . . . 36
Stanowisko podłączenia kostkarki . . . 324
Sterylizator UV do noży . . . 115
Stojak do dozowników . . . 543
Stojak do dozowników automatycznych . . . 543
Stojak do miecza . . . 433
Stojak na 3 hot dogi . . . 82
Stojak na deski . . . 118
Stojak na frytki . . . 293
Stojak na kartę menu . . . 222, 276
Stojak na spodki do kosza . . . 560
Stojak na talerze do kosza . . . 560
Stojak na wafle do lodów . . . 346
Stojak na worek na odpady . . . 538
Stojak pod tace . . . 286
Stolik barowy . . . 301
Stolik grzewczy . . . 299
Stoły chłodnicze i mroźnicze . . . 481
Stoły chłodnicze sałatkowe . . . 487
Stół cateringowy . . . 301
Stół cateringowy okrągły . . . 301
Stół chłodniczy . . . 481-486
Stół chłodniczy 2 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną . . . 376, 491
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną . . . 376, 491
Stół chłodniczy barowy . . . 325, 506
Stół chłodniczy do pizzy . . . 377-378, 490-491
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 . . . 495
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . 494
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą . . . 377
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą . . . 378, 490
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 . . . 379
Stół chłodniczy przeszklony . . . 483
Stół chłodniczy sałatkowy . . . 487, 489
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą . . . 488, 489
Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową . . . 488
Stół mroźniczy . . . 481, 484
Stół mroźniczy 600 x 400 . . . 494
Stół pod ekspres do kawy . . . 334
Stół przyścienny bez półki . . . 525
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . . . 521
Stół przyścienny z półką . . . 521, 525
Stół z basenem 1-komorowym . . . 520
Stół z basenem 2-komorowym . . . 520
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką . . . 518, 519
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi . . . 519
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi . . . 519
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką . . . 519
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki . . . 526
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką . . . 526
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki . . . 525
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką . . . 525
Suszarka bębnowa . . . 530
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac . . . 436
Syfon . . . 339
Syfon do bitej śmietany . . . 341, 343
Syfon do bitej śmietany iSi . . . 340
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . 313
Syfon do wody sodowej . . . 314
Syfon do wody twist'n sparkle . . . 313
Syfon iSi Gourmet Whip . . . 340
Syfon iSi Nitro Whip . . . 339
Syfon iSi Soda Siphon . . . 313
Syfon iSi Thermo Whip . . . 340
Syfon iSi Thermo Xpresswhip . . . 341
Syfony . . . 339
Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . 478-480, 498-499
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400 . . . 494
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach . . . 479
Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . 480
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . 522
Szafa porządkowa z umywalką . . . 522
Szafa przelotowa drzwi suwane . . . 522
Szafka BHP . . . 535
Szafka grzewcza . . . 454
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . 521
Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . 521
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . 478
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . . 496
Szatkownica . . . 90
Szatkownica CL30 Bistro . . . 393
Szatkownica CL40 . . . 393
Szatkownica do krojenia w cząstki . . . 90
Szatkownica do warzyw (plastry) . . . 90
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka) . . . 90
Szatkownica do warzyw CL20 . . . 391
Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz . . . 391
Szatkownica do warzyw CL30 bistro i CL40 . . . 393
Szatkownica do warzyw CL50 . . . 392
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet . . . 394
Szatkownica do warzyw CL52 . . . 393
Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości) . . . 393
Szatkownica do warzyw CL55 . . . 395
Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem . . . 395
Szatkownica do warzyw CL60 . . . 396
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami . . . 396
Szatkownica mandolina . . . 89
Szczotka czyszczenia pieców . . . 373
Szczotka do blatów . . . 541
Szczotka do czyszczenia . . . 333, 541
Szczotka do czyszczenia pieców . . . 373
Szczotka do zamiatania . . . 542
Szczotkado czyszczenia ekspresu . . . 333
Szczypce . . . 75
Szczypce cukiernicze . . . 83
Szczypce do ciasta . . . 83
Szczypce do cukru . . . 84
Szczypce do cukru / lodu . . . 84
Szczypce do lodu . . . 83-84
Szczypce do pieczeni . . . 83
Szczypce do pieczywa . . . 83
Szczypce do spaghetti . . . 83
Szczypce do ślimaków . . . 218
Szczypce grillowe . . . 83
Szczypce uniwersalne . . . 83, 442
Szczypce z poliwęglanu . . . 83

stalgast

Szklanka 190, 194, 197-198, 202, 337
Szklanka Bistro 207
Szklanka do espresso i wody 336
Szklanka do gorących napojów 210
Szklanka do Irish Coffe 210
Szklanka do Irish Coffee 336
Szklanka do latte 194, 210, 336-337
Szklanka do napojów 208
Szklanka do piwa 191, 212-213
Szklanka do piwa „shaker" 191
Szklanka do piwa Irish 189
Szklanka do piwa Nonix 189
Szklanka do piwa Tulipe 212
Szklanka do whisky 208
Szklanka do whisky/wody 208
Szklanka do wody 208
Szklanka Longue 189
Szklanka niska 188-189, 191, 197, 200-204, 207-209
Szklanka Rock bar 188
Szklanka Stone 189
Szklanka Tin can 206
Szklanka Wind 189
Szklanka wysoka 188-189, 191, 200-204, 207-209
Szklanki Amorf 209
Szklanki Centra 204
Szklanki Doro 209
Szklanki Grande Sunray 208
Szklanki Grande-s 203
Szklanki Highness 201
Szklanki i filiżanki do gorących napojów 336
Szklanki i kieliszki Allegra 197
Szklanki i kieliszki Amber 197
Szklanki i kieliszki Elysia 206
Szklanki i kieliszki Sorgente 189
Szklanki Imperial 204
Szklanki Istanbul 204
Szklanki Leafy 208
Szklanki Next 203
Szklanki Nova 209
Szklanki Parma 207
Szklanki Pleasure 201
Szklanki Side 203
Szkło Bormioli Rocco 188
Szkło cechowane 191
Szkło do kawiarni 336
Szkło do serwowania 192
Szkło linia Casablanca 202
Szkło linia Diony 208
Szkło linia Restaurant 190
Szkło linia Timeless 200
Szkło Pasabahce 195
Szkło termiczne 194
Szkło Timeless 201
Sznur do słupka hotelowego 302
Szpachelka 353
Szpatuła do lodów 346
Szpatuła do masy cukierniczej 76, 353
Szpatułka drewniana okrągła 421
Szpikulec do bonowania 80
Sztućce Ardila 133
Sztućce barowe 127
Sztućce Bistro 128
Sztućce cateringowe 126
Sztućce Classic 132
Sztućce dla dzieci 142
Sztućce do steków i pizzy 141
Sztućce Duero 136
Sztućce Ebro 137
Sztućce Kids 142
Sztućce Koneser 129
Sztućce Navia 134
Sztućce przedszkolne 142
Sztućce restauracyjne 139
Sztućce restauracyjne Eko 131
Sztućce Segura 135
Sztućce stołówkowe 130
Sztućce Tambre 138
Sztućce Turia 140
Szufelka 78
Szufelka do frytek 80
Szufelka z pokrywą 542
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy 335

Ś

Środek do czyszczenia ekspresów 333, 546
Świetlówka UV do 692265 540

T

Tabletki solne 324, 546, 563
Tabliczka informacyjna 222, 276
Taboret 430
Taboret elektryczny 43
Taboret indukcyjny 42
Taboret na kółkach 542
Taboret podwójny 40
Taboret pojedynczy 40
Taboret pomocniczy Standard Line 41
Taboret Top Line Power 41
Taborety gazowe 40
Taborety indukcyjne 42
Taborety Top Line 40
Taca 162, 167, 178, 284-285, 291
Taca ekspozycyjna 282
Taca GN 1/1 brzozowa gładka 287
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 287
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 287
Taca kelnerska 283, 285
Taca laminowana 283
Tace 284
Tace fast food 286
Tace kelnerskie 283
Tacka na paragony 80
Tacka ociekowa 273-274, 277
Talerz do makaronu 144, 156, 187
Talerz do pizzy 141, 144, 187, 374
Talerz do pizzy Apulia 141, 374
Talerz do pizzy Tina 141, 374
Talerz do risotto 144
Talerz do ryb 144
Talerz do ślimaków 218
Talerz głęboki . 142-143, 147, 149, 152, 154, 160, 162-165, 169, 171, 173, 175-177
Talerz głęboki do makaronu 176
Talerz owalny do steków 144
Talerz płytki . . 142-144, 147, 149, 152, 156, 160, 162-165, 169, 171, 173, 175-177
Talerz płytki do serwowania 144
Talerze do pizzy 141, 374
Tamper 335
Taranto 172
Tarcza plastry 400
Tarcza plastry faliste 400
Tarcza słupki 401
Tarcza waffle 401
Tarcza wiórki 400
Tarka czterostronna 79
Tarka do przypraw 78
Tarka sześciokątna 79
Tasak 99, 102, 107
Termo-higrometr 94
Termometr 94
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 94
Termometr do mleka 94, 335
Termometr elektroniczny 94
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 94
Termometr elektroniczny z sondą 94, 474
Termometr lodówkowy 94
Termometr sonda 94
Termos 244, 251, 252, 277
Termos cateringowy 277
Termos stołowy 277-278
Termos z kranem 251
Termosy stalowe Basic Line 252
Termosy transportowe z polietylenu 244
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 250
Timer, minutnik czasowy 90

Tłuczek do mięsa . . . 124
Tłuczek szefa kuchni . . . 124
Torba do pizzy . . . 248, 374
Torby termiczne – Lunchboxy . . . 249
Toster . . . 429
Toster/opiekacz . . . 429

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) . . . 74
Ubijak do ziemniaków . . . 73
Ubijak piany . . . 350
Ubijakdo ziemniaków . . . 77
Uchwyt do mikserów . . . 412
Uchwyt dolny miecza . . . 433
Uchwyt na kanapki . . . 429
Uchwyt ścienny na 4 tarcze . . . 401
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem . . . 565
Umywalka niezabudowana . . . 518
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła . . . 565
Umywalka zabudowana . . . 518
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw . . . 89
Urządzenia uzupełniające . . . 39
Urządzenie do gorącej czekolady . . . 352
Urządzenie do gotowania ryżu . . . 435
Urządzenie do hot-dogów . . . 424
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek . . . 88
Urządzenie do schładzania napojów . . . 281

W

Waga kalkulacyjna . . . 92
Waga magazynowa . . . 93
Waga pomocnicza . . . 91-92, 335
Waga sklepowa . . . 93
Wagi kalkulacyjne . . . 92
Wagi magazynowe . . . 93
Wagi pomocnicze . . . 91
Wagi sklepowe . . . 93
Wałek . . . 351
Wałki zgniatające . . . 386
Wałkowarka do ciasta . . . 370
Wanna . . . 69
Wanna przecedzakowa . . . 71
Warnik . . . 273-274
Warnik dwuściankowy . . . 274
Warnik Gredil . . . 273
Waza . . . 186, 222
Waza do zupy . . . 152, 156, 160, 163-165, 169, 171, 177, 183, 222
Wazon . . . 161, 170, 187
Wąska szczotka . . . 541
Wiaderko do szampana . . . 312
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej . . . 67
Wiadra ze stali nierdzewnej . . . 67
Wiadro . . . 67-68
Wiadro z pierścieniem . . . 67
Widelczyk do ciasta . . . 132, 135, 139
Widelczyk stołowy . . . 142
Widelec . . . 100, 103-104, 113
Widelec "prosty" . . . 102, 112
Widelec deserowy . . . 136
Widelec do przewracania . . . 73-74
Widelec do serwowania . . . 75, 276
Widelec do steków i pizzy . . . 141
Widelec do ślimaków . . . 218
Widelec stołowy . . . 126-140
Wielofunkcyjna szczotka . . . 541
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny . . . 51
Wieszak na pokrywki . . . 57
Wieszak na worki i końcówki . . . 349
Wirówka do sałaty . . . 68
Wisząca lampa grzewcza . . . 298
Wiszące lampy grzewcze . . . 298
Witryna chłodnicza . . . 287, 492, 497, 500-505
Witryna chłodnicza do butelek . . . 325-326, 507-508
Witryna chłodnicza lub mroźnicza . . . 496
Witryna chłodnicza nastawna z szybą . . . 493
Witryna do serwowania GN 1/1 . . . 287
Witryna ekspozycyjna . . . 501, 503
Witryna grzewcza . . . 436
Witryna mroźnicza barowa . . . 326, 509
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi . . . 505
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron . . . 500
Wkład chłodzący . . . 287
Wkład do głowicy . . . 560, 562
Wkład do gotowania makaronu . . . 53
Wkład do kociołka-dodatkowy . . . 272
Wkład wymienny . . . 561-562
Wkłady do gotowania . . . 57
Włącznik pneumatyczny . . . 565
Wok . . . 32
Wok indukcyjny . . . 32
Worek do wyciskania jednorazowy . . . 349
Worek do wyciskania standard . . . 349
Worki do pakowania próżniowego . . . 257
Worki do pakowania próżniowego płynów . . . 257
Wózek . . . 455, 465
Wózek 2-półkowy . . . 259
Wózek 3-półkowy . . . 259
Wózek do koszy . . . 558
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . . . 373
Wózek kelnerski . . . 259
Wózek kelnerski Eco . . . 259
Wózek kelnerski Premium . . . 259
Wózek kelnerski Standard . . . 259
Wózek platformowy . . . 258
Wózki kelnerskie . . . 259
Wózki transportowe . . . 258
Wybierak do ciast . . . 350
Wybierz odpowiedni mikser . . . 408
Wybijak do fusów . . . 335
Wycinarki . . . 350
Wyciskacz do cytrusów . . . 307
Wyciskacz do cytryn . . . 84, 307
Wyciskacz do czosnku . . . 84
Wyciskacz do plasterków cytrusowych . . . 307
Wyciskarka automatyczna do cytrusów . . . 317
Wyciskarka do cytrusów . . . 314
Wyciskarka do owoców cytrusowych . . . 318
Wyciskarka elektryczna do cytrusów . . . 316
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic . . . 316
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną . . . 316
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych . . . 318
Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press . . . 317
Wydrążacz do jabłek . . . 85
Wydrążacz do kulek, podwójny . . . 85
Wydrążacz do pomidorów . . . 84-85

Z

Zakrętka . . . 192
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji . . . 544
Zamrażarka skrzyniowa . . . 510
Zamrażarki skrzyniowe . . . 510
Zaparzacz . . . 275
Zaparzacz dwuściankowy . . . 275
Zaparzacz przelewowy . . . 331
Zapas do mopa fiber mops . . . 542
Zapaska maxi . . . 533
Zapaska midi . . . 533
Zapaska mini . . . 533
Zapaski . . . 533
Zastawa stołowa . . . 146
Zastawa stołowa Aromateca . . . 145
Zastawa stołowa Opal Glass . . . 143
Zawleczka do miecza . . . 433
Zestaw 2 elementowy . . . 216
Zestaw 2-elementowy do przypraw . . . 216-217
Zestaw 2-elementowy do przypraw płynnych . . . 217
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem . . . 216-217
Zestaw 3-elementowy do przypraw . . . 216-217
Zestaw 4 sit do przesiewania . . . 70
Zestaw 4 tarcz (polski) . . . 391, 393, 397
Zestaw 4-elementowy do przypraw . . . 217
Zestaw 5-elementowy do przypraw . . . 217
Zestaw 6 tarcz (polski) . . . 392-393, 395-396, 398

stalgast

Zestaw desek Haccp 118
Zestaw do carvingu 86-87
Zestaw do czyszczenia kostki 401
Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581 465
Zestaw do piętrowania 455, 465, 472
Zestaw do przypraw 186
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 392
Zestaw dwóch koszy 49
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 28
Zestaw instalacyjny 455, 465
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap . 465
Zestaw końcówek 342
Zestaw końcówek do nadziewania 342
Zestaw łączeniowy 51
Zestaw mini salaterek 167, 178, 291
Zestaw noży 99, 114
Zestaw noży do ryb 114
Zestaw noży kutych elite z pokrowcem 112
Zestaw noży kutych z pokrowcem 113
Zestaw noży walcowanych z listwą 113
Zestaw podstaw bufetowych 295
Zestaw pompki cateringowej do pieców ShopCook/RX 472
Zestaw prysznica 50, 474
Zestaw prysznica Premium 569
Zestaw Rapid Infusion 342
Zestaw Sannelii z listwą 112
Zestaw tarcz do frytek 400
Zestaw tarcz do kostek 401
Zestaw zmywarka z podstawą 556
Zestawy do przypraw 216
Zewnętrzna sonda do Sous-Vide 455
Zewnętrzna sonda rdzenia 455
Zewnętrzna sonda wielopunktowa 455
Zgrzewarka do tacek 253
Zmiękczacz do wody 324, 563
Zmiękczacz wody 563
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 555
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 555
Zmywarka kapturowa 550
Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody 550
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego 553
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 553
Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 553
Zmywarka uniwersalna 551, 555
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 554
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody 551
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową 551
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego 555
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 555
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . 555
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 556
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 555
Zmywarka uniwersalna z podstawą 556
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . 549
Zmywarki Silanos evo 548
Zmywarki Stalgast 552
Zmywarko wyparzarka do garnków 549
Zmywarko wyparzarka do szkła 555
Zmywarko wyparzarka kapturowa 553
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1000 evo 550
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1300 evo 550
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 555
Zmywarko wyparzarka uniwersalna N50 evo 551
Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital 554
Znacznik rozstawny 352

Ż

Żarówka do lampgrzewczych 263
Żel do podgrzewaczy 269
Żel w butelce 269
Żel w puszce 269
Żel w wiadrze 269

Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



E0003390W

Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Niniejszy katalog unieważnia treści poprzednich jego edycji.
Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wskazane w katalogu ceny są orientacyjnymi cenami netto, a aktualne ceny produktów podane są w ofercie handlowej Stalgast umieszczonej na stronie internetowej www.stalgast.com. Sprzedawca zastrzega sobie prawo wycofania produktów katalogowych ze sprzedaży lub zmiany ich parametrów. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach.
Wszelkie prawa do zdjęć i treści katalogu zastrzeżone są na rzecz Stalgast; kopiowanie i/lub wykorzystywanie ich w jakimkolwiek celu, w całości lub części, bez zezwolenia - zabronione.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast") informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f**) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast** przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych").

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:
1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:
1. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast sp. z o.o Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:
1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:
1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:
1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.
Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

piece
konwekcyjno-parowe
w ofercie Stalgast



Classic Cook



Smart Cook



ST Gastro Big

Postaw na technologię **ze smakiem!**

gastronomiczne · piekarnicze · odpiekowe

stalgast.com

stalgast

Made in EU

PRZETESTOWANE
przez najlepszych
Doradców Kulinarnych Stalgast



Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast: