KATALOG

WYDANIE 50 | 2023



stalgast

wspieramy gastro od kuchni

Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów możesz dokonać

za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com

u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*

w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie

stalgast

stalgast

wspieramy gastro od kuchni



FIRMA RODZINNA

Szanowni Państwo!

Rynek gastronomii w Polsce jest szczególnie dotknięty skutkami wysokiej inflacji, słabej koniunktury i obaw konsumentów o przyszłość. Rosnące koszty i spadająca liczba klientów szukających oszczędności wpłynęły istotnie na i tak ograniczoną rentowność w gastronomii.

Taka sytuacja powoduje, że kluczowa staje się oferta kulinarna. Z jednej strony atrakcyjna dla klienta, z drugiej efektywna ekonomicznie. Efektywna nie tylko w tzw. „food cost", ale również w procesie przygotowania.

W tym ostatnim obszarze firma Stalgast od lat wspiera Państwa i polską gastronomię stale rozwijając i modernizując ofertę, której aktualny zakres przedstawiamy **w 50-tym wydaniu naszego katalogu**. Nie tylko w zakresie asortymentowym, ale również możliwości doboru produktów najlepiej wspierających efektywne przygotowanie zamówionych potraw przez klienta.

W pierwszym obszarze polecamy zapoznanie się z ofertą ekspresów do kawy (str. 283-286) przedstawionych na naszej okładce. Jest to produkt doskonały do zastosowania w małej i średniej gastronomii oraz jako ekspres śniadaniowy. Niezawodny i bardzo dobrze oceniany pod względem użytkowym przez klientów. W drugim obszarze przygotowaliśmy narzędzie, które pozwala szybko i w prosty sposób przygotować wizualizacje projektu technologicznego kuchni. W aktualnym wydaniu katalogu mogą Państwo sprawdzić przykładowe realizacje takich projektów, do których linki zapisane są w QR kodach (str. 7). Wybrani partnerzy Stalgast chętnie przygotują Państwu wizualizację wyposażenia kuchni i połączoną z nimi ofertę, doradzając jednocześnie jak takie zaplecze zorganizować, aby zapewnić efektywne przygotowanie posiłku.

Mają Państwo więcej pytań? Potrzebują dodatkowych informacji o ofercie Stalgast? **Zapraszamy do kontaktu z naszymi partnerami**. W szczególności do sieci Salonów Partnerskich i Punktów Sprzedaży, których aktualna lista dostępna jest na naszej stronie stalgast.com

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

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Gotuj z pasją **dla siebie i innych**



Intuicyjnie

Szybko

Ekonomicznie

Gotowanie dla innych to czysta przyjemność, ale i ogromna odpowiedzialność. Każdego dnia musisz dbać o jakość składników, odpowiednie przygotowanie potraw i serwowanie ich z zachowaniem rygorystycznych zasad higieny.

Jak przygotować danie, aby po obróbce termicznej składniki nie utraciły swoich wartości odżywczych? Jak przemycać w posiłkach więcej witamin? W jaki sposób ograniczyć sól i tłuszcz w jadłospisie? To wszystko może być prostsze niż myślisz.

Odpowiedni sprzęt w kuchni to coś, co przyśpieszy Twoją pracę, a także pozwoli Ci zadbać o smak i jakość serwowanego jedzenia. Jest to szczególnie ważne w pracy z młodymi smakoszami, którzy nie tylko bywają wybredni, ale także potrzebują szczególnej troski – to właśnie w najmłodszych latach powinni jeść starannie wyselekcjonowane dania, które wpływają pozytywnie na ich rozwój i zdrowie. **Bo świeże produkty, to świeży umysł. A Ty możesz im to zapewnić.**

Z urządzeniami Stalgast gotowanie jest intuicyjne, szybkie i ekonomiczne. Wystarczy dostosować sprzęt do indywidualnych potrzeb zespołu oraz przestrzeni w kuchni. Brzmi prosto? **I takie właśnie jest!**

Program wsparcia **dla samorządów**

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**



Warto nam zaufać!
Wspieramy gastro od kuchni od ponad 32 lat!

5 000
przeprowadzonych szkoleń, prezentacji i pokazów kulinarnych

24 560
przeszkolonych osób, w tym pracowników z sektora budżetowego

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com



Wesprzemy Cię od kuchni!

Produkty Stalgast dedykowane gastronomii to kluczowe wsparcie każdej gałęzi biznesu gastronomicznego. Promujemy jedynie inwestycje, w które sami wierzymy. Dostarczamy zatem inwestycje, które zostały stworzone i przetestowane przez nasz zespół specjalistów. Mamy więc pewność, że oferowane przez nas produkty i usługi znacząco ułatwiają prowadzenie biznesu. Dzięki nim możesz śmiało rozwijać swoją pasję oraz dążyć do osiągnięcia swoich najwyższych celów kulinarnych.

UMÓW SIĘ NA BEZPŁATNY POKAZ!

przekonaj się, jak dużym wsparciem Twojego zespołu są **piece konwekcyjno-parowe Stalgast**.



Skontaktuj się z nami: **szkolenia@stalgast.com,** ustalimy razem dogodny termin spotkania.

Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy, nasi eksperci z zespołu Stalgast Chefs są do Twojej dyspozycji.

Oferujemy dedykowane szkolenia oraz pokazy, podczas których prezentujemy pełen potencjał naszego sprzętu. Omawiamy praktyczne zastosowanie urządzeń i dzielimy się cennymi wskazówkami, które pozwolą na przygotowywanie zdrowych, wyśmienitych i wartościowych dań.

Studio Projektowe Stalgast

Zobacz przykładowy projekt 3D



Nasi doświadczeni specjaliści są ekspertami w projektowaniu obiektów gastronomicznych. Dzięki temu, możesz mieć pewność, że jesteś w dobrych rękach.

Projekt zaplecza technologicznego to nie tylko wyposażenie – ważnym czynnikiem jest zagwarantowanie bezpiecznej i efektywnej pracy kuchni oraz obsługi klientów. Bierzemy to pod uwagę na każdym etapie realizacji prac. Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich Twoich wymagań i potrzeb.Studio Projektowe Stalgast działa na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

- Efektywność i wydajność pracy kuchni
- Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
- Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
- Ochrona przed kosztownymi błędami projektowymi
- Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



stalgast
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

Przedstawiamy nowości Stalgast!

Zmywarki Elframo

strony 487-490



Szafy chłodnicze lakierowane

strona 437



Wagi magazynowe z legalizacją

strona 94



Ekspresy do kawy DELTA, automatyczne

strona 286



Ekspresy do kawy HRC, automatyczne

strona 285



Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:

stalgast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

Postaw na technologię ze smakiem!



Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

- **Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapału do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro**. Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.

- Piece Compact są **niezwykle intuicyjne i funkcjonalne, a także pozwalają na ekonomiczne gotowanie**. Sprzęt został wyposażony w takie funkcje, jak **wolne gotowanie produktu w atmosferze próżniowej, automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury oraz trzy automatyczne programy myjące**. Niezwykle pomocne są także trzy tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C).

- Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów**.

- Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.

Informacje i produkty dostępne u niektórych Dystrybutorów

stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

stalgast

Zespół Serwisowy



Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne?

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

Zapewniamy największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Nasze bazy serwisowe są zlokalizowane w różnych regionach Polski, co gwarantuje sprawne rozwiązywanie zgłoszonych problemów technicznych i potrzeb.

- Szybki dojazd do klienta.
- Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.
- Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.
- Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.

stalgast

Partner Serwisowy

Sprawdź listę dostępnych punktów serwisowych

https://stalgast.com/salony-punkty-partnerskie

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



zgodny z normami HACCP



stal nierdzewna



stal nierdzewna 18/0



stal nierdzewna 18/10



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



wykonane z silikonu


wykonane z drewna



BPA free


przeznaczone do kontaktu z żywnością



powlekane miedzią



pokryte teflonem



powłoka ceramiczna


szkło hartowane


kryształ


szkło cechowane


można piętrować



rekomendowane do Sous Vide


do samodzielnego montażu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



oświetlenie LED



moc urządzenia



maksymalne obciążenie


posiada legalizację

stalgast


urządzenie chłodnicze


urządzenie mroźnicze


układ statyczny


układ dynamiczny


drzwi uchylne


witryna otwierana
z dwóch stron


drzwi suwane



do pojemników
gastronomicznych



do blach cukierniczych/
piekarniczych



2 lata gwarancji


lub


oraz



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



maksymalna temperatura


przystosowana
do mycia szkła


przystosowana
do mycia talerzy


przystosowana
do mycia garnków


przystosowana
do mycia tac GN 1/1



5 lat gwarancji



załadunek komory
pieca do pizzy



maksymalna wysokość
mytego naczynia


konstrukcja podwójnych
ścianek


polecane do stosowania
w piecach



kosz do zmywarki
350x350 mm



kosz do zmywarki
400x400 mm



kosz do zmywarki
500x500 mm



kosz do zmywarki
570x620 mm



produkt polski
Stalgast Radom



nowy produkt

Nr kat.	numer katalogowy	L	długość	N	prędkość obrotowa
Lp.	liczba porządkowa	V	pojemność	S	wydajność
Ø	średnica	T	temperatura	K	ilość sztuk w kartonie
W	szerokość	W (użytkowe)	szerokość użytkowa	M	waga
D	głębokość	D (użytkowe)	głębokość użytkowa	P	moc
H	wysokość	H (użytkowe)	wysokość użytkowa	U	zasilanie

SPIS TREŚCI



16-59 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne. 20-29
Grille 30-33
Frytownice 34
Podgrzewacz do frytek 35
Patelnie. 36-37
Wok 38
Bemary 39
Makaroniarki 40-41
Elementy neutralne 42
Podstawy i akcesoria 43
Kotły warzelne 44
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 46-49
Kuchnie wolnostojące. 50-55
Płyty grillowe wolnostojące 56
Frytownica wolnostojąca 57
Patelnia elektryczna 58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59



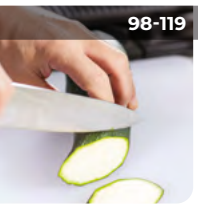
60-71 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium, Garnek z kranem. 63-64
Podstawa pod garnki. 64
Akcesoria uzupełniające. 64
Patelnie. 65-71
Patelnia WOK 65
Patelnie powlekane tytanem 66
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 67-70
Patelnie Comfort 67-68
Naczynia żeliwne. 71



72-97 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 73-74
Wirówka do sałaty 74
Miski, wanny. 75
Sitka, cedzaki, wanny 76-77
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 78-79, 81
Łopatki, rózgi 82-83
Ubijak do ziemniaków 83
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 84-85
Ekspozytory 86-87
Dozowniki, stojaki do sosów 87
Pęsety, szczypce, otwieracze. 88-89
Noże i przybory dekoracyjne 90
Otwieracz do konserw. 91
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 91
Wagi 92-96
Termometry 97



98-119 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. . 99-113
Tasaki, tłuczki do mięsa 119
Listwy magnetyczne 110
Ostrzałki i stalki. 113-114
Nożyce kuchenne 115
Deski do krojenia, deski HACCP. . 116-118
Kloc masarski 115



120-191 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 121-136
Porcelana dla dzieci 137
Porcelana i zastawa stołowa 138-161
Szkło. 162-187
Zestawy do przypraw 188
Młynki do przypraw 187
Moździerz z tłuczkiem 187
Koszyki do pieczywa, ... 190
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 191



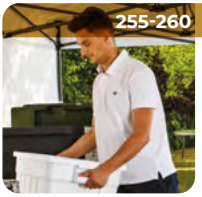
192-229 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 193-209
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności. 210-211
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 211-219
Torby do pizzy 216
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 220-223
Zgrzewarka do tacek. 224
Wózki transportowe i kelnerskie 225-227
Regały. 226, 228-229



230-254 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 231
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 232-236
Warniki, zaparzacze, kociołki . . . 237-241
Dzbanki, termosy stołowe. 242-244
Tace, półmiski 245-249
Urządzenie do schładzania napojów . 244
Kolumny bufetowe. 251
Płyty do finger food z łupka 252
Naczynia do finger food 253-254



255-260 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne . . . 256-257
Wiszące lampy grzewcze 256-257
Stolik grzewczy 257
Lampy grzewcze gazowe 258
Meble cateringowe 259
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 260
Słupek hotelowy 260



261-281 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 262-264
Prowadnice do kieliszków. 265
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie. . 266-267
Miarki, łyżeczki barmańskie. . . . 266-267
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 268-269
Syfony do wody 270-271
Witryna chodnicza do butelek 271
Wyciskarka do cytrusów 265, 271, 273-275
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu. 276-280

282-293 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy 283, 285-286
Podgrzewacz filiżanek 283
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 287-288
Lodówka na mleko do kawy 284
Chemia do ekspresów 288
Stół pod ekspres 289
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 290-291
Szkło do kawiarni 292-293

294-311 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 295-298
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 299-301
Worki, końcówki do wyciskania 302
Papier do pieczenia, mata do wypieków 304
Urządzenie do gorącej czekolady ... 305
Wycinarki, ubijak, wybierak 303
Patery do tortów i owoców 306-308
Palnik, foremki do crème brûlée 308
Miesiarki planetarne 309-310
Witryny chłodnicze 311

312-329 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 313-320
Miksery spiralne 322-324
Łopaty, łopatki do pizzy 325-326
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców ... 326
Blachy, siatki do pizzy 327
Talerze do pizzy 327
Torby, pojemniki termoizolacyjne 327-328
Rękawice piekarskie 328
Stoły chłodnicze 329

330-359 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków 331
Krajalnice do wędlin i serów 332-334
Kotleciarka 335
Maszynki do mielenia mięsa ... 335-336
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas .. 337
Sokowirówki 338
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 339-349
Cuttery i miksery ręczne 350-359

360-386 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 362, 365-366, 378
Frytownice 361, 363, 367
Gofrownice, naleśnikarki .. 364, 369-370
Płyty grillowe 363, 368
Gyrosy i akcesoria do gyrosów .. 375-379
Kuchenki mikrofalowe 381-383
Witryny grzewcze 380
Rolkowy podgrzewacz do parówek 361, 366
Rożen do kurczaków 374
Bemary nastawne 364
Tostery, opiekacze, salamander .361, 371-373
Kuchenka indukcyjna 373, 383-385
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 385-386

387-433 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 394
Stalgast SmartCook 395-396
FM STG 20 GN 397
Piece FM COMPACT 406-410
Piece Unox ChefLux™ 411
Piece PIEKARNICZE
FM 416-417
FM STB 16 600x400 418
Piece ODPIEKOWE
Stalgast 423
Stalgast Speed Chef 424
FM RX 427-429
Akcesoria 430-432

434-459 CHŁODNICTWO



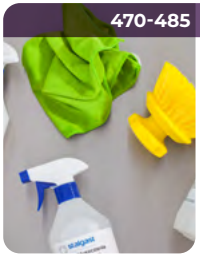
Szafy chłodnicze i mroźnicze 436-437, 448-450
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 441-443, 446-447
Stoły chłodnicze, mroźnicze ... 438-440
Stoły chłodnicze do pizzy 443-445
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 450-456
Chłodnictwo standard 600x400 445
Witryna barowa 450
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 459
Schładzarka szokowa 456
Zamrażarki skrzyniowe 457-458

460-469 MEBLE



Stoły przyścienne 463, 467
Stoły z basenem i ze zlewem ... 464, 469
Szafki i półki wiszące 464-465
Regały magazynowe 465
Umywalka 467
Szafy porządkowe i magazynowe ... 468
Stoły ze zlewem 469

470-485 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 471
Odzież robocza, szafki BHP 472-474, 476
Pojemniki na odpady 477-478
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 479-480
Szczotki 480
Urządzenia do dezynfekcji 481-482
Chemia 483-485
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych. ... 475, 481

486-510 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki 487-495
Kosze do zmywarek 496-498
Zmiękczacze do wody 499-502
Umywalki bezdotykowe 504
Napełniacze i baterie 505-510
Rozdrabniacz odpadów organicznych 503
Ociekacz na talerze 499



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

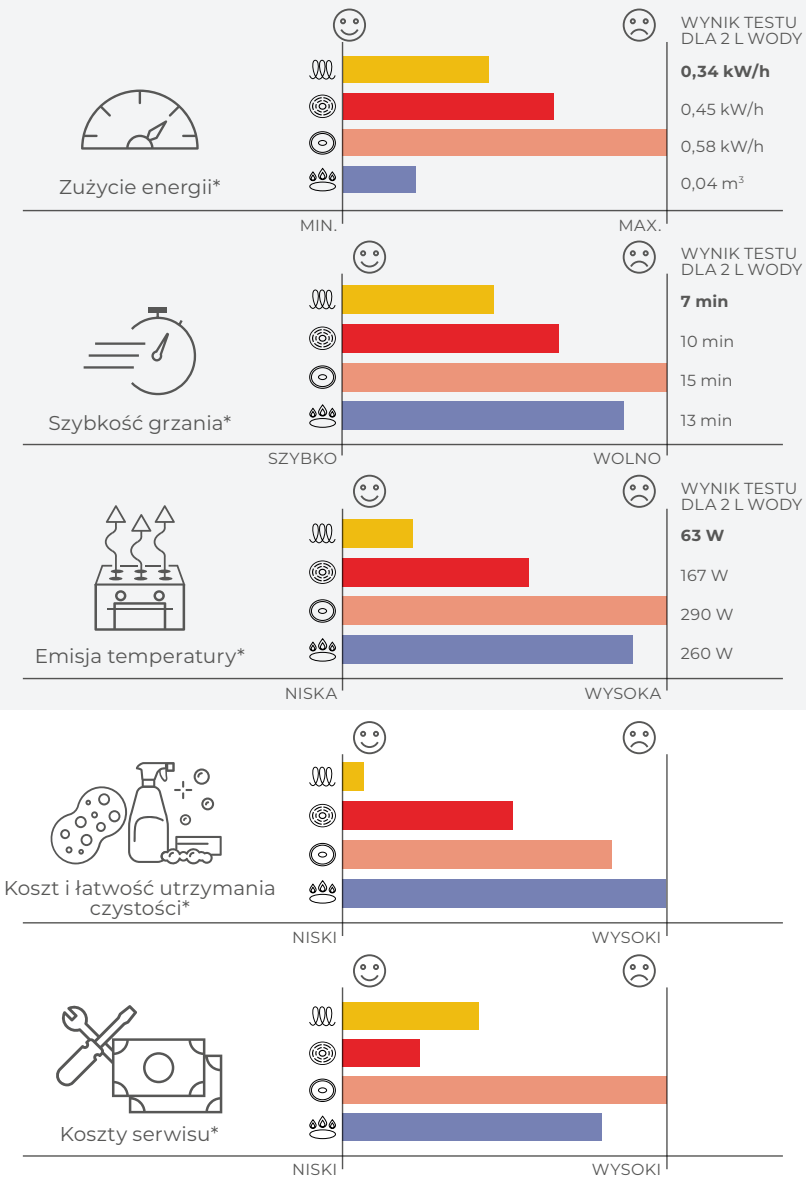
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 20-29
Grille 30-33
Frytownice 34
Podgrzewacz do frytek 35
Patelnie 36-37
Wok 38
Bemary 39
Makaroniarki 40-41
Elementy neutralne 42
Podstawy i akcesoria 43
Kotły warzelne 44

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 46-49
Kuchnie wolnostojące 50-55
Płyty grillowe wolnostojące 56
Frytownica wolnostojąca 57
Patelnia elektryczna 58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



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

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



2

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

stalgast

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

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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

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	**11985,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**11985,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**11985,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**149,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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





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	**14035,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**14035,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**14035,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**14035,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13801,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13729,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13729,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13729,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13729,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**149,00**
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

PL 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	**8252,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8252,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**7928,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**7928,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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
- 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





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	**9823,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9823,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9437,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9437,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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





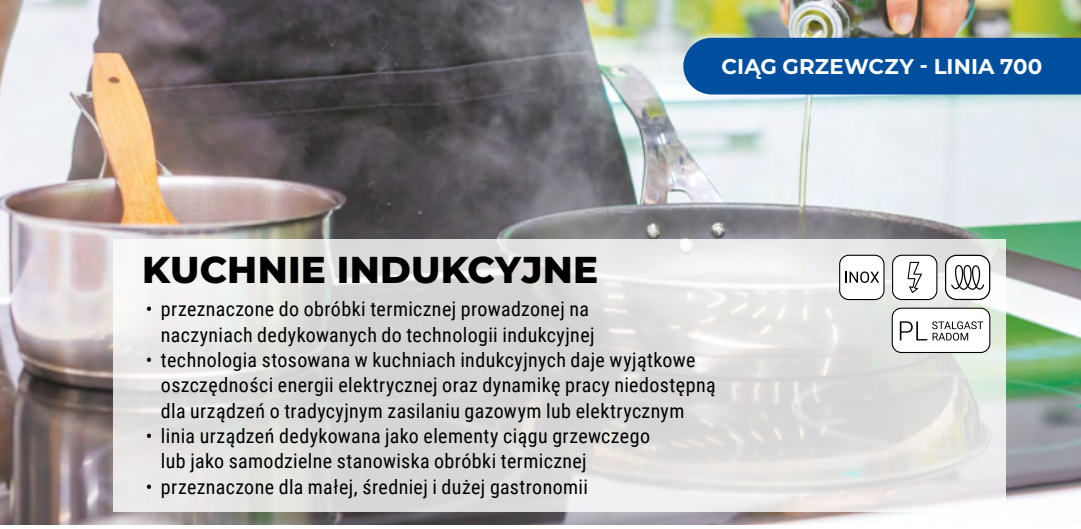
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**3917,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**3917,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**3917,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**3917,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6395,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6395,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6395,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6395,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6395,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6395,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**8945,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**8945,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**8945,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**8945,00**
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

stalgast



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL 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	**14873,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**24762,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

KUCHNIE INFRARED

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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

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	**4284,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**7946,00**
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

stalgast

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL 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







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	**10689,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**10435,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**149,00**

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	**13104,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**13178,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**149,00**

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	**3129,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4326,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7334,00**
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 | PL 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.

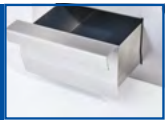
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- 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	**7079,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**6669,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**6895,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**6895,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**10812,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**10812,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**10812,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



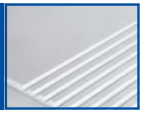
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- 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
- 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	**5897,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6079,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8129,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8823,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8996,00**
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 szybry**
- 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	**9262,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9874,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9557,00**

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	**9496,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15341,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX | PL 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.

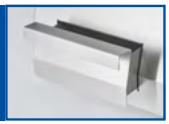
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

- 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

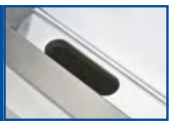


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**8048,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8048,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8048,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8048,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**13168,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**13168,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**13168,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



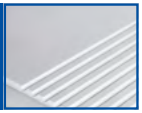
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- 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
- 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	**6334,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6712,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9415,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10149,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10149,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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	**6110,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6110,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6242,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6242,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**10149,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**10149,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**10394,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**10394,00**
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	-	-	-	-	-	**59,00**

FRYTOWNICE

INOX | PL 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





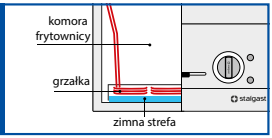
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**9680,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**9680,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**14420,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30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

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

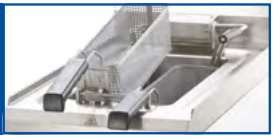
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- 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 PL 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	**4162,00**

PATELNIE

INOX | PL 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**

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

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	**6098,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**343,00**



WOK INDUKCYJNY

INOX

PL 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

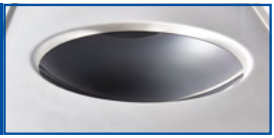
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**11500,00**
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	**54,10**
037401	400	120	**79,30**



BEMARY

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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

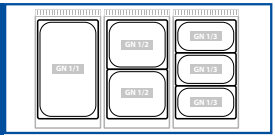
BEMAR

- 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	**3988,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5722,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**406,00**



MAKARONIARKI

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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	**11165,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**11165,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**477,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**647,00**

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

stalgast

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	**8467,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**477,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**647,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**



ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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

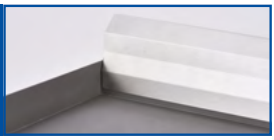
STANOWISKO NEUTRALNE

- **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

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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	**1007,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1442,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1887,00**
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



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**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**412,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**412,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**490,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**490,00**

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 dostępny model gazowy i elektryczny
- 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

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	**24399,00**

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	**22999,00**

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

stalgast

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

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1895,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1895,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3368,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3368,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**69,00**

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

stalgast

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	**2482,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2482,00**

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	**1102,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1102,00**



TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PL 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	**5809,00**
773028	600	600	380	8	400	**7238,00**

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

stalgast

TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PL 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	**3162,00**



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL 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	**5356,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5356,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5356,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5356,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5356,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5356,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7426,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7426,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7426,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7426,00**
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



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	**5655,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**5655,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**5655,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**5655,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**5655,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**5655,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**5655,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**5655,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**5655,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**5655,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**7735,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**7735,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**7735,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**7735,00**
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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępne także w wersji G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**4799,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**4799,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**4799,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**4799,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**4799,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**4799,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKŁADKA WOK

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

3



KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępne także w wersji G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKŁADKA WOK

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

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978611**	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**6690,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**6690,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**6690,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**6690,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL 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	**9999,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**19190,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne



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

stalgast

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL 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	**4004,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4960,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PL 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 cm²
- 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	**4465,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**4750,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6251,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6869,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6869,00**

Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PL 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

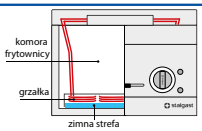
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome 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	**6342,00**
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

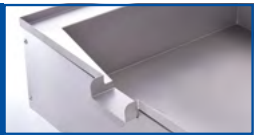
PL STALGAST RADOM

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	**5135,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**320,00**

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

stalgast



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PL 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	**5194,00**
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 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium, Garnek z kranem 63-64
Podstawa pod garnki 64
Akcesoria uzupełniające 64
Patelnie 65-71
Patelnia WOK 65
Patelnie powlekane tytanem 66
Patelnie z powłoką nieprzywierającą . . 67-70
Patelnie Comfort 67-68
Naczynia żeliwne 71

GARNKI COMFORT LINE

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







GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	**125,00**
011241	240	200	8,5	**153,00**
011281	280	240	14,5	**237,00**
011321	320	320	25,0	**360,00**
011361	360	360	36,0	**478,00**
011401	400	400	47,5	**566,00**
011451	450	450	71,0	**777,00**
011501	500	500	95,0	**876,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**70,00**
012201	200	130	3,8	**91,00**
012241	240	150	6,0	**124,00**
012281	280	170	10,0	**180,00**
012321	320	190	14,5	**239,00**
012361	360	220	20,5	**339,00**
012401	400	250	29,5	**438,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**85,00**
013241	240	105	4,3	**114,00**
013281	280	120	7,0	**160,00**
013321	320	150	11,0	**233,00**
013361	360	170	16,0	**332,00**
013401	400	190	22,0	**410,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**73,80**
015201	200	90	2,5	**93,60**
015241	240	105	4,3	**130,00**



RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**80,00**
017201	200	60	1,2	**99,00**
017241	240	70	2,2	**124,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	**27,00**
019241	240	**36,00**
019281	280	**49,00**
019321	320	**68,00**
019361	360	**82,00**
019401	400	**96,00**
019451	450	**111,00**
019501	500	**136,00**

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	**129,00**







GARNKI GREDIL

INOX

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

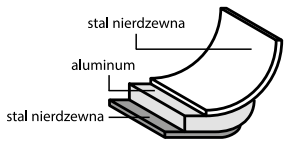


1



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

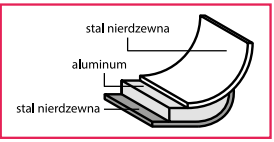
Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**158,00**
012325	320	200	16,1	**210,00**
012365	360	220	22,4	**288,00**
012405	400	260	32,6	**353,00**
012455	450	360	57,3	**541,00**

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

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**

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	**77,00**
011202	200	200	6,3	**116,00**
011242	240	200	9,0	**149,00**
011282	280	250	15,4	**202,00**
011322	320	260	20,9	**303,00**
011342	320	320	25,7	**340,00**
011362	360	360	36,6	**439,00**
011402	400	400	50,3	**534,00**
011452	450	450	71,6	**670,00**
011502	500	500	98,2	**849,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**73,00**
012202	200	140	4,4	**99,00**
012242	240	160	7,2	**133,00**
012282	280	180	11,1	**165,00**
012322	320	200	16,1	**262,00**
012362	360	220	22,4	**338,00**
012402	400	300	37,7	**429,00**
012452	450	360	57,3	**605,00**
012502	500	320	62,8	**656,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**83,00**
013242	240	110	5,0	**111,00**
013282	280	130	8,0	**144,00**
013322	320	160	12,9	**230,00**
013362	360	180	18,3	**315,00**
013402	400	250	31,4	**409,00**



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**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**269,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**601,00**
010505	500	500	450	**639,00**
010606	600	600	450	**744,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 63)



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

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**80,00**
015202	200	105	3,3	**90,00**
015242	240	110	5,0	**127,00**
015282	280	130	8,0	**154,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**60,70**
015204	200	105	3,3	**69,00**
015244	240	110	5,0	**92,70**
015284	280	130	8,0	**145,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**58,40**
017242	240	75	2,2	**86,60**

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

stalgast



PATELNIE

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

PATELNIA

INOX

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**92,80**
	014241	240	45	**116,00**
	014281	280	50	**173,00**
	014321	320	55	**222,00**
2.	**014361**	360	60	**305,00**
	014401	400	60	**397,00**



PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**64,00**
014243	240	42	**69,00**
014283	280	48	**84,00**
014323	320	52	**133,00**
014363	360	65	**195,00**
014403	400	70	**227,00**



PATELNIA DO PAELLI

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	**235,00**
014411	400	60	**309,00**



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	**54,10**
2.	**037401**	400	120	185	**79,30**



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**121,00**
014284	280	48	**158,00**
014324	320	52	**217,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**69,10**



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	**162,00**
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	**184,00**
034281	280	55	**210,00**



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
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	**116,00**
018287	280	30	1,3	**140,00**

PATELNIA

Al



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**126,00**
018286	280	51	2,4	**147,00**
018326	320	55	3,5	**171,00**
018366	360	59	4,8	**230,00**
018406	400	63	6,3	**279,00**

PATELNIA WOK

Al



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**166,00**
018321	320	95	5,3	**190,00**
018361	360	120	8,5	**276,00**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

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

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	**99,90**
018304	300	31	1,5	**118,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**77,30**
018244	240	47	1,6	**99,90**
018284	280	51	2,4	**115,00**
018324	320	53	2,9	**135,00**
018364	360	59	4,8	**191,00**
018404	400	63	6,3	**231,00**



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	**99,90**
018303	300	31	1,5	**121,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**72,10**
018243	240	47	1,6	**94,80**
018283	280	51	2,4	**116,00**
018323	320	55	3,5	**138,00**
018363	360	59	4,8	**194,00**
018403	400	63	6,4	**237,00**

Prosta rączka w modelach 018363 i 018403





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

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	**56,00**
035240	240	45	2,0	**66,00**
035280	280	50	3,0	**84,00**



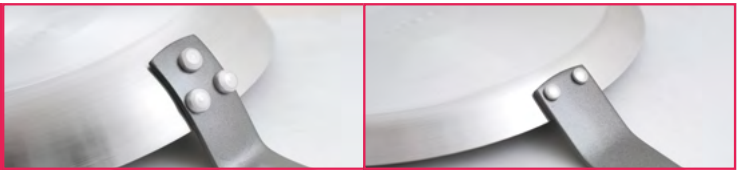
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**81,60**



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	**46,30**
035241	240	40	1,2	**55,00**
035281	280	45	2,0	**70,00**
035321	320	50	3,0	**90,00**
035361	360	55	4,0	**134,00**
035401	400	60	5,0	**157,00**



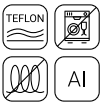
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**70,80**
032301	292 / 255	17	**97,00**



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	**104,00**
031240	240	40	1,3	**124,00**
031280	280	45	2,0	**143,00**
031320	320	50	3,0	**159,00**
031360	360	50	4,0	**200,00**
031400	400	55	5,0	**275,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**162,00**
036240	240	65	2,6	**187,00**
036280	280	75	3,8	**207,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**101,00**
032280	280	20	1,1	**101,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**306,00**



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	**69,80**



2 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	**40,70**

3 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**75,00**



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
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**70,40**



PRZYBORY KUCHENNE

03

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

Wiadra 73-74
Wirówka do sałaty 74
Miski, wanny 75
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe . 76-77
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 78-79, 81
Łopatki, rózgi 82-83
Ubijak do ziemniaków 83
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 84-85
Ekspozytory 86-87
Dozowniki, stojaki do sosów 87
Pęsety, szczypce, otwieracze 88-89
Noże i przybory dekoracyjne 90
Otwieracz do konserw 91
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 91
Wagi 92-96
Termometry 97

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén INOX



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**
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**
092151	305 / 202	330	15	**319,00**



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**76,00**
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	**131,00**
091103	293/205	245	10	**159,00**
091123	295/230	275	12	**159,00**
091153	300/200	340	15	**225,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**162,00**
092123	290/200	305	12	**209,00**
092153	300/200	354	15	**230,00**



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	**50,80**
093123	290	**59,00**
093153	300	**67,80**



Wężyk odprowadzający wodę



Wyjmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

PP

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



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

WIADRO

araven

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



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	**42,10**

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

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
400090	120	53	0,31	6	**5,67**
400091	140	63	0,55	6	**7,82**
400095	172	76	1,20	6	**11,70**
400092	200	87	1,60	6	**15,90**
400093	230	101	2,50	6	**17,50**
400094	262	113	3,70	6	**22,10**



MISKA

INOX

- stal polerowana

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 KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**21,50**
081201	200	90	2	**33,00**
081241	240	110	3.5	**45,00**
081281	280	132	6.2	**55,00**
081301	300	140	7	**64,00**
081351	350	160	11.5	**89,00**
081401	400	180	16.5	**115,00**



WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

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**



MISKA

INOX

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

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	**229,00**
082800	800	205	65,0	**340,00**
082900	900	225	90,0	**349,00**



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**19,00**
076150	150	150	**20,00**
076180	180	170	**26,50**
076200	200	180	**31,00**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -



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**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**209,00**
075240	240	180	**259,00**

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	**78,80**

CEDZAK

INOX

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



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

SITO

INOX

- drewniana rączka
- L - długość rączki

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**92,10**
074350	350	430	**115,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	**178,00**
072403	400	220	**229,00**

CEDZAK

INOX

- z uchwytami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**139,00**
071410	375 / 175	185	**89,60**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal satynowana



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

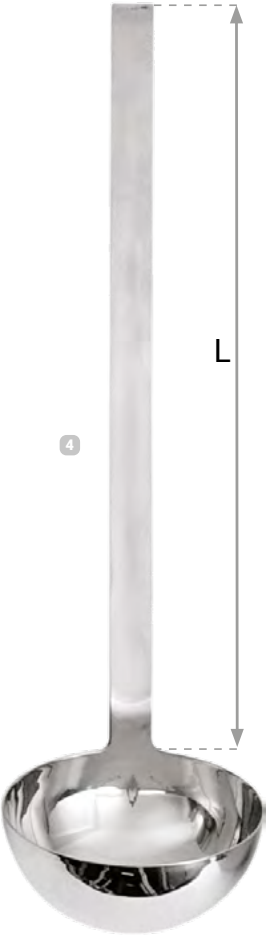
PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

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







1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**28,00**
324121	120	360	**36,60**
324141	140	385	**43,20**
324161	160	415	**56,10**
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	**19,00**
323081	80	295	0,12	**26,90**
323101	100	340	0,25	**35,10**
323121	120	365	0,40	**40,80**
323141	145	395	0,75	**59,90**
323201	200	480	2,00	**135,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**24,00**
323082	80	345	0,13	**29,20**
323092	90	362	0,20	**30,00**
323102	100	380	0,25	**32,00**
323122	120	420	0,45	**46,70**
323142	140	440	0,67	**51,20**
323162	160	474	1,00	**70,80**
323182	180	500	1,50	**107,00**

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.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**26,70**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**26,70**
7.	**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	**19,10**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**17,60**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**18,50**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**15,50**
	321050	Chochla	85	310	**19,20**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**20,70**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**20,00**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**20,10**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**16,30**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**16,30**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**17,60**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**26,30**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**29,00**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**25,00**
2.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,50**
3.	**420052**	Chochla	310	0,08	**33,50**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

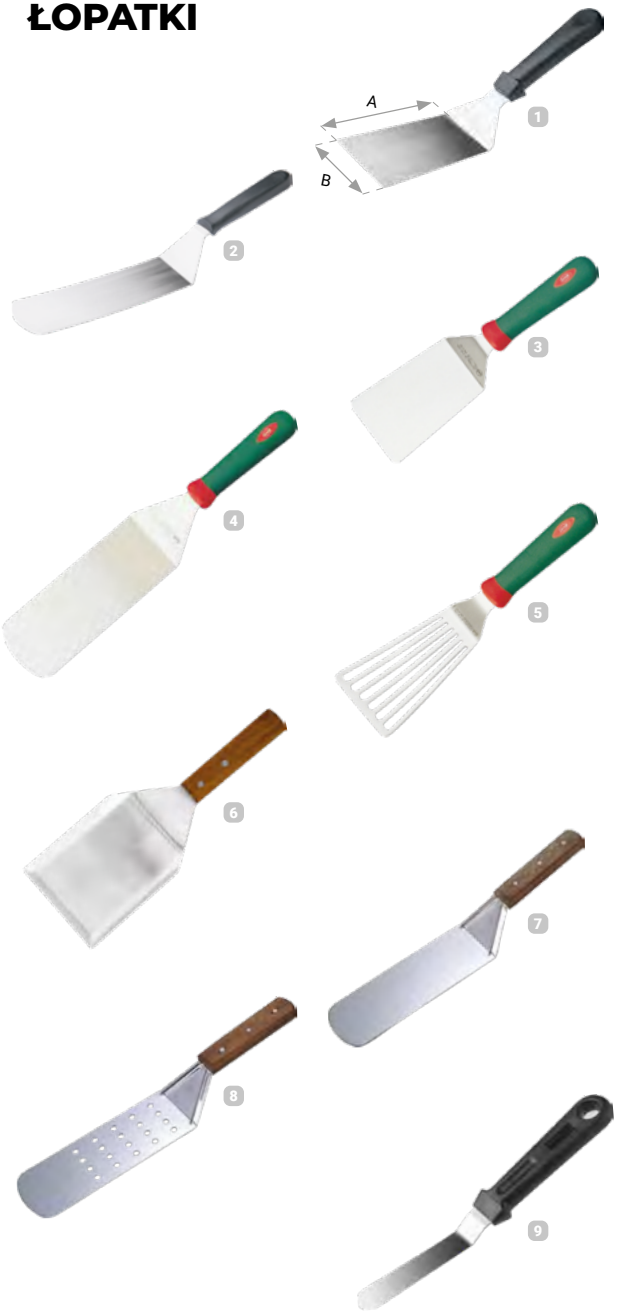
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



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	**25,30**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**18,00**

3 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

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

4 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

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

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

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

6 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**28,20**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**16,00**

8 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**29,40**

9 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**18,60**















stalgast

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	**18,30**
313400	400	**23,40**
313500	500	**28,50**
313600	600	**27,60**

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	**33,30**
310201	200	590	**39,60**
310241	240	570	**63,70**

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**129,00**

6 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**97,00**
314100	1000	**107,00**
314125	1250	**128,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	**205,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
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	**14,00**
305100	1,0	**25,00**

SZUFELKA

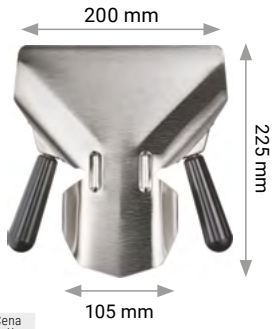
INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**77,70**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**73,90**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
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	**16,00**

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	**24,00**

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	**28,70**
506102	1,0	**48,20**
506202	2,0	**89,00**

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**

LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**32,40**
099103	600	**42,70**
099104	900	**73,90**
099105	1200	**94,00**





DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany

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



TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**18,10**



SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX

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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno

PL STALGAST RADOM

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	**222,00**
2.	**815250**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**272,00**
3.	**815240**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**339,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

PL STALGAST RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**448,00**

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



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP PP

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	**92,50**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**84,90**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**78,60**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065352		55	210	0,35	**3,00**
065722		70	240	0,70	**5,00**
065721		70	240	0,70	**5,00**
065723		70	240	0,70	**5,00**

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
065004	75	208	0,710	**12,50**

EKSPOZYTORY

INOX


1


2


3

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.	**065105**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**129,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**83,30**

SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**13,10**
423283	280	**12,00**

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**19,00**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**12,40**
423284	280	**12,00**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



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

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**13,20**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**9,00**
422301	300	**10,50**
422401	400	**20,30**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422302	300	**24,00**
422402	400	**24,80**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**16,30**

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.	L mm	Cena netto
425110	230	**11,70**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**10,50**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



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

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

stöckel



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

PORCJONER DO RYŻU

- porcjoner nie jest przeznaczony do nakładania twardszych produktów np. lodów
- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	**56,20**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**421070**	190	**13,00**
2.	**421080**	110	**5,00**

SKROBAK DO RYB



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

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,47**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**11,60**

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	**12,20**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**14,00**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**14,00**

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**14,00**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**11,30**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**15,00**

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

- 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





Nr kat.	Cena netto
334406	**135,00**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**4,60**

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



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	-	640	**321,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**54,40**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**26,50**

Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	560	**199,00**



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	**66,70**

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	**144,00**



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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

Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie. Legalizacja jest urzędowym potwierdzeniem precyzji urządzenia oraz określonej dokładności. Waga z legalizacją gwarantuje zgodność z przepisami prawnymi oraz buduje zaufanie klientów przez równe i niezmienne odmierzanie składników co gwarantuje uczciwe i precyzyjne obliczanie cen. To inwestycja w wiarygodność i długoterminowy sukces biznesu.

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 750 h
- 2 wyświetlacze LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1	**1142,00**
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	**1142,00**
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	**1142,00**
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	**1142,00**

SZALKA

- pasuje do modeli 730032, 730062, 730152 i 730302
- wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	**139,00**





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	**139,00**

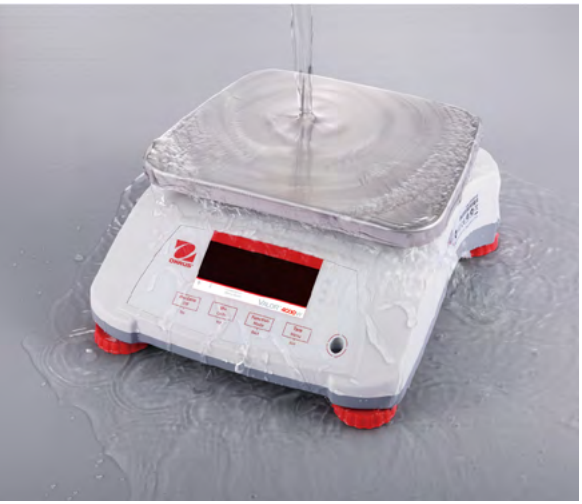
WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie sieciowe (w zestawie zasilacz AC) lub zasilanie bateryjne (brak w zestawie) 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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	**1156,00**
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	**1156,00**
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	**1156,00**



WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- najwyższej klasy wagi legalizowane przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- szalka ze stali nierdzewnej
- całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona polikarbonowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomica
- czujnik bezdotykowy
- szybka stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)

NOWOŚĆ

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730035	256	280	121	190x242	3	3	1	**2350,00**
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	**2350,00**
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	**2350,00**



SZALKA

- pasuje do modeli 730035, 730065 i 730155
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**139,00**

OHAUS

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA (LR6) brak z urządzeniem
- złącza USB, RS232
- konstrukcja odporna na wstrząsy i wibrację
- temp. pracy od -10 do +40°C
- wyświetlacz LCD
- platforma ze stali nierdzewnej z malowaną ramą
- antypoślizgowe, poziomujące nóżki
- tryby: ważenie, liczenie sztuk, ważenie dynamiczne/ wstrzymanie wyświetlacza, sumowanie
- jednostki masy kilogram i gram

NOWOŚĆ



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732063	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	**2350,00**
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**2350,00**
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	**2850,00**

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisania kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1284,00**

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta



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

stalgast



WAGI BEZ LEGALIZACJI

- 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: ok. 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	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**292,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**231,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**249,00**

NOWOŚĆ



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- szybka stabilizacja pomiaru: poniżej 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	**835,00**
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	**875,00**
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	**838,00**
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	**875,00**

Zdejmowana szalka







WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA

- najwyższej klasy wagi przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- waga wykonana ze stali nierdzewnej, całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona poliwęglanowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomica
- czujnik bezdotykowy
- czas stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie„
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	**1669,00**
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	**1668,00**
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	**1669,00**
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	**1755,00**

Zdejmowana szalka





SZALKA (DODATKOWA)

- pasuje do modeli 730031, 730061 i 730151 i 730311
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**139,00**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

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

stalgast

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



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

TERMOMETR SONDA

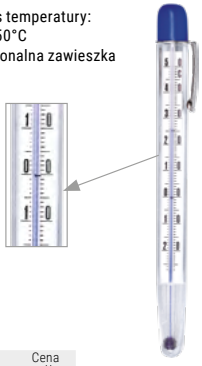
- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



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

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	**16,00**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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



Możliwość wzorcowania za 239,- 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 239,- 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 239,- netto

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

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 239,- 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 99-113
Tasaki, tłuczki do mięsa 119
Listwy magnetyczne 110
Ostrzałki i stalki. 113-114
Nożyce kuchenne 115
Deski do krojenia, deski HACCP 116-118
Kloc masarski. 115



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

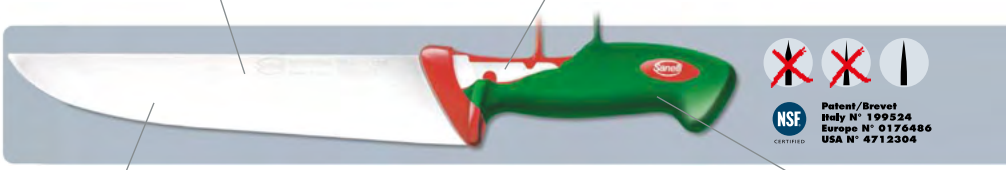
INOX

- 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



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

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

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)




1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13

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**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**107,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**128,00**
	201220	Nóż masarski	230	**129,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**98,80**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**97,80**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**103,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**101,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**180,00**



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

ZESTAW NOŻY

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



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	**125,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**91,50**
6.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**180,00**
7.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**143,00**
8.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**121,00**
9.	**213160**	Tasak	160	**222,00**
10.	**212220**	Stalka	220	**158,00**
	212300	Stalka	300	**205,00**
11.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**349,00**
12.	**200005**	Zestaw noży	-	**428,00**

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

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


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

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.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**64,80**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**63,90**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**27,40**
	287110	Nóż do obierania	110	**17,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**17,50**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**20,80**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**19,30**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**25,10**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**17,20**



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

- 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

stalgast




1


3


2


4


5

Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290250**	Nóż kuchenny	250	**155,00**
2.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
3.	**295180**	Nóż Santoku	180	**149,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**58,00**
5.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**49,80**

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

stalgast

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




1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**42,00**
	218259	Nóż kuchenny	255	**82,20**
	218309	Nóż kuchenny	300	**79,00**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**36,50**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**22,00**
	203209	Nóż do mięsa	200	**38,80**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,00**
	204189	Nóż do filetowania	180	**29,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**19,00**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**26,00**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**24,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**34,00**
9.	**212259**	Stalka	250	**25,80**

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



















Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,00**
	218258	Nóż kuchenny	240	**36,50**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,20**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**21,50**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,60**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,30**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**16,50**
6.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,80**
8.	**212259**	Stalka	250	**25,80**
	212309	Stalka	300	**25,00**

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

NÓŻ JAPOŃSKI SASHIMI

INOX

- 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	**97,80**



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

INOX PP 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
283262		260	**61,50**
283263		260	**61,50**
283264		260	**61,50**
283265		260	**61,50**
283266		260	**61,50**



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	**47,80**
283202		200	**43,00**
283203		200	**47,80**



3 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**36,00**
284183		180	**36,00**
284184		180	**32,00**



4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	**41,50**
283186		180	**35,60**



5 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**37,80**



6 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	●	60	**12,40**



6

7 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283306	○	300	**41,90**



7

8 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	**34,00**



8

9 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	**47,10**



9

10 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311	●	250	**33,00**



10

11 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156	○	150	**18,60**



11

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

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
281152		160	**14,90**
281153		160	**14,90**
281154		160	**14,90**

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**17,90**
281212		220	**17,90**
281213		220	**17,90**
281214		220	**17,90**
281216		220	**17,90**

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**23,70**
281252		250	**23,70**
281253		250	**23,70**
281254		250	**23,70**
281255		250	**23,70**
281256		250	**23,70**

4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**12,50**
282154		160	**11,50**

5 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**7,51**
285082		90	**7,51**
285083		90	**7,51**

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**11,30**

7 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**14,30**

8 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**7,58**





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	**69,00**



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248458**	5	450	**32,00**
2.	**248608**	6	625	**41,50**



LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni ,,otwartych"

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**59,00**



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**18,90**
249558	550	**32,50**



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

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	**49,80**
2.	**295180**	Nóż Santoku	180	**149,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
4.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**58,00**
5.	**201000**	Pokrowiec	-	**69,00**

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


1


2


3


4


5


6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**18,90**
2.	**212309**	Stalka	300	**25,00**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,00**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,20**
5.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,60**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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


1


2


3


4


5


6

ETUI NA NOŻE STALGAST

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



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212259**	Stalka	250	**25,80**
2.	**211189**	Widelec	180	**34,00**
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**42,00**
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	-	**59,00**

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

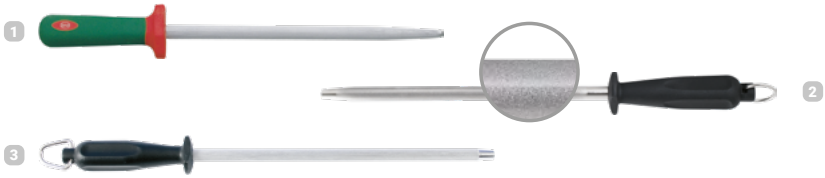
ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
200005	**428,00**

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	**25,80**
	212309	Stalka	300	**25,00**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**49,80**

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

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	**33,00**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**66,00**



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,07kW

- 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	**339,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

- 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

0,11kW



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	**758,00**



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,09kW

- 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	**642,00**

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	**49,90**
2.	**342400**	400	300	20	**59,00**
3.	**342500**	500	300	20	**73,00**

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	**799,00**

NOŻYCE



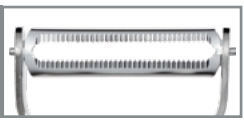
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**22,50**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**150,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,80**

OBIERACZKI

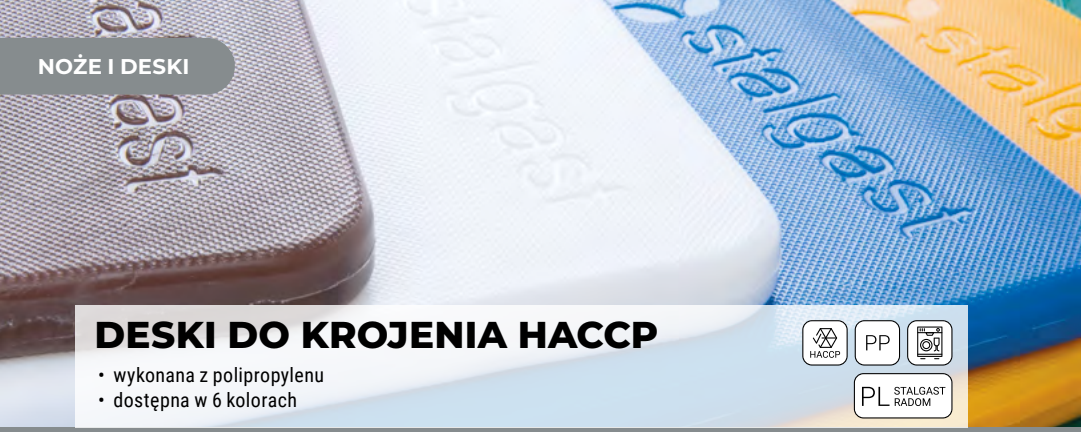
Sanelli



Ostrze model 334119



Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**17,50**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**11,20**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**19,60**



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach

HACCP | PP | PL STALGAST RADOM

System oznaczania HACCP:

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



STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**55,20**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**29,50**
341452		450	300	13	**29,50**
341453		450	300	13	**29,50**
341454		450	300	13	**29,50**
341455		450	300	13	**29,50**
341456		450	300	13	**29,50**

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

ZESTAW DESEK HACCP

- deski wykonane z polietylenu
- deski o grubości 10 mm
- dwustronna gładka
- zestaw zawiera deski w 6 kolorach HACCP

Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	**85,00**
341510	GN 1/1	**169,00**
341410	450x300	**135,00**

NOWOŚĆ



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	**28,80**
341322		325	265	12	**28,80**
341323		325	265	12	**28,80**
341324		325	265	12	**28,80**
341325		325	265	12	**28,80**
341326		325	265	12	**28,80**

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	**63,50**
341532		530	325	15	**63,50**
341533		530	325	15	**63,50**
341534		530	325	15	**63,50**
341535		530	325	15	**63,50**
341536		530	325	15	**63,50**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**88,80**
341632		600	400	18	**88,80**
341633		600	400	18	**88,80**
341634		600	400	18	**88,80**
341635		600	400	18	**88,80**
341636		600	400	18	**88,80**

DESKA DO KROJENIA

- 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

PP

PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**29,50**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**28,80**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**63,50**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**88,80**

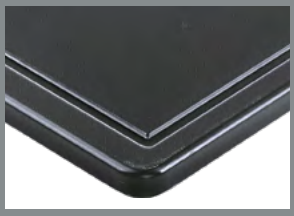


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**16,50**
340351	350	250	10	**34,00**

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

stalgast

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



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

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	**65,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



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

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**



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 121-136
Sztućce do steków i pizzy 136
Porcelana dla dzieci 137
Porcelana i zastawa stołowa 138-161
Szkło 162-187
Zestawy do przypraw 188
Młynki do przypraw 187
Moździerz z tłuczkiem 187
Koszyki do pieczywa, ... 190
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 191

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,39**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,39**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**2,33**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,75**



SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,32**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,41**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,59**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,06**



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

stalgast

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,26**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,26**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,21**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,06**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,99**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,82**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**2,96**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,13**

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

stalgast

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	**3,31**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,15**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,31**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,31**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,64**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,64**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,27**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,65**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,81**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,28**



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	**2,68**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,68**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**3,80**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,40**



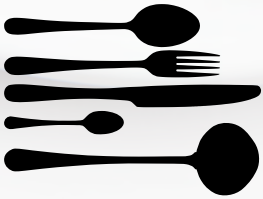
SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**3,48**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**3,48**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**7,15**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,66**
5.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**4,80**



SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**3,12**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**3,12**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**7,29**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,22**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**2,08**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**2,22**



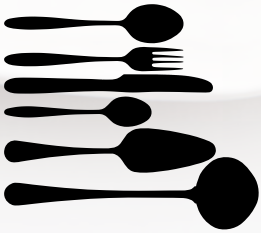
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**3,09**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**2,99**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**5,45**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,80**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**3,10**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**6,80**



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

stalgast

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	**8,91**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**8,59**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**10,50**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**4,95**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**4,27**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,64**



SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**3,75**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**4,89**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**7,20**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,26**



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

stalgast

SZTUĆCE KANADI

INOX 18/10

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359860**	Łyżka stołowa	200	12	**7,49**
2.	**359850**	Widelec stołowy	195	12	**7,49**
3.	**359880**	Nóż stołowy	210	12	**9,99**
4.	**359810**	Łyżeczka do herbaty	110	12	**2,69**
5.	**359840**	Łyżeczka deserowa	153	12	**4,99**
6.	**359820**	Widelczyk do ciasta	156	12	**4,99**

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX 18/10

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359960**	Łyżka stołowa	200	12	**7,49**
2.	**359950**	Widelec stołowy	198	12	**7,49**
3.	**359980**	Nóż stołowy	207	12	**9,99**
4.	**359910**	Łyżeczka do herbaty	109	12	**2,69**
5.	**359940**	Łyżeczka deserowa	154	12	**4,99**
6.	**359920**	Widelczyk do ciasta	157	12	**4,99**

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**6,47**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**6,47**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**9,54**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,55**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,19**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,55**

SZTUĆCE HIDRAULIC

INOX 18/0

- podczas mycia w zmywarce zalecamy umieszczenie produktów w koszyku na sztućce
- cena za sztukę





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353260**	Łyżka stołowa	200	12	**5,92**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**5,92**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**8,59**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,43**
5.	**353261**	Łyżka stołowa	200	12	**9,35**
6.	**353251**	Widelec stołowy	200	12	**9,35**
7.	**353281**	Nóż stołowy	220	12	**13,69**
8.	**353211**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**6,12**

SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX 18/0

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353160**	Łyżka stołowa	200	12	**10,88**
2.	**353150**	Widelec stołowy	200	12	**10,88**
3.	**353180**	Nóż stołowy	221	12	**12,92**
4.	**353110**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**8,08**
5.	**353190**	Łyżeczka do latte	202	12	**9,44**
6.	**353120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**8,08**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**12,80**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**12,80**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**15,20**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,10**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**12,80**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**12,80**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**15,20**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,10**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- rękojeść wykonana z tworzywa
- głownia i zębiska wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298115**	Nóż	115	1	**23,00**
2.	**298101**	Widelec	95	1	**8,50**



TALERZE DO PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	330	20	6	**32,03**
	390302	350	20	6	**39,52**
2.	**388615**	330	12	6	**11,22**

LUBIANA



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	**3,60**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,52**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,03**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,10**

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	**2,80**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**3,10**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,83**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**2,25**

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

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







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395921**	Talerz płytki	160	-	-	12	**7,29**
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	**9,49**
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	**15,00**
2.	**395924**	Miska	170	-	0,20	12	**12,00**
3.	**395926**	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	**14,00**
4.	**395927**	Kubek	87	100	0,30	12	**10,50**

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.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**37,30**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**36,80**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**40,20**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**26,80**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**34,40**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**45,90**



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	**17,24**
2.	**388628**	217	163	19	12	**9,03**
3.	**388629**	280	210	22	12	**11,83**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**12,75**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**15,30**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**17,14**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**15,20**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**19,48**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**17,65**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**15,61**

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- 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	**5,37**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,53**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,29**

AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania





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	**8,80**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**6,95**

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	**6,70**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**6,31**

KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**8,29**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**6,50**

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

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

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,19**
388652	255	22	6	**6,83**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,39**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**9,17**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**8,81**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**19,58**

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	**87,62**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,25**
388602	250	23	6	**6,25**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,73**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,51**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**9,15**
388605	Spodek	145	18	-	6	**2,69**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**10,30**
388613	300	27	220	6	**18,77**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**9,27**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**9,17**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**11,22**



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	**33,00**
396102	305	35	1	**54,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**37,10**
396104	305	65	0,45	1	**70,30**

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396112	305	40	1	**72,00**

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	**60,40**
396114	305	70	0,50	1	**90,30**



Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**8,50**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**9,50**

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

stalgast

PORCELANA LUBIANA

- 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

LUBIANA

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



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

stalgast

Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**109,20**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**9,64**
390011	185	55	0,70	6	**11,65**
390012	230	65	1,40	6	**30,26**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**17,68**
390018	170	20	6	**11,65**
390019	190	20	6	**12,06**
390020	210	20	6	**12,69**
390021	260	20	6	**25,48**
390022	270	20	6	**25,58**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**16,33**
390014	Spodek	170	-	-	6	**7,49**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**14,25**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**24,02**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**12,69**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**19,45**

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	**9,22**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**6,31**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**11,86**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,50**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**12,38**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,50**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**38,58**
390008	330	230	25	6	**48,57**



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

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

Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**10,92**
390420	170	15	6	**11,65**
390421	190	20	6	**11,96**
390422	210	20	6	**12,48**
390423	240	25	6	**14,46**
390424	265	25	6	**17,06**
390425	270	25	6	**24,23**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**14,04**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**13,83**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**10,34**
390427	185	55	0,60	12	**11,54**

BULIONÓWKA

5

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**19,03**
390417	Spodek	160	-	-	6	**6,88**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**36,61**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**23,19**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**31,51**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**48,78**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**54,29**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**11,44**

12 FILIŻANKA

13 / 14

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**11,86**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**5,97**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**13,73**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**6,49**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**16,54**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**6,88**

15 DIP

16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**6,22**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**7,02**



17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**37,86**
390412	320	235	30	6	**48,46**

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



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



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**8,46**
390216	230	60	1,0	6	**22,15**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**22,26**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**22,36**
390232	290	50	1,3	6	**27,46**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**154,96**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**7,31**
390234	170	20	6	**7,31**
390235	190	20	6	**8,54**
390236	210	25	6	**9,72**
390237	245	25	6	**11,75**
390238	265	35	6	**18,41**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**10,92**
390229	240	40	0,8	6	**11,54**

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	**13,62**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**6,50**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**10,50**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**6,36**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**27,66**
390218	145	60	0,22	6	**30,06**

10 PÓŁMISEK OWALNY
11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**20,07**
11.	**390224**	280	195	35	6	**29,95**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**23,40**
390226	240	140	35	6	**24,96**



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**22,15**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**41,70**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**41,91**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**7,75**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**16,95**

6 KUBEK
7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**7,85**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**10,61**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**13,73**

9 KUBEK
10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**8,95**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**11,65**

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	**9,71**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**5,51**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**10,15**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**6,26**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**10,23**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**6,02**

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

stalgast



MARRAKESZ

LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szary wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	**19,20**
390073	200	17	6	**19,80**
390077	260	15	6	**28,10**



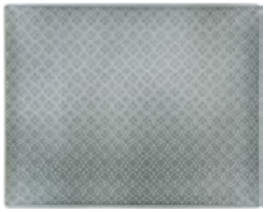
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	**20,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	**40,00**
390085	205	205	12	6	**50,40**
390078	255	255	15	6	**71,20**
390084	305	305	18	6	**85,30**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	**46,40**
390080	290	130	15	6	**54,00**
390081	310	240	17	6	**66,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	**22,70**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	**26,30**



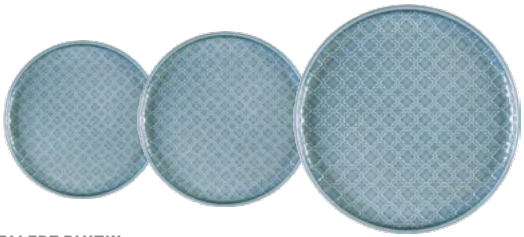
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390072	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

MARRAKESZ

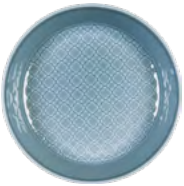
LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szaroniebieski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



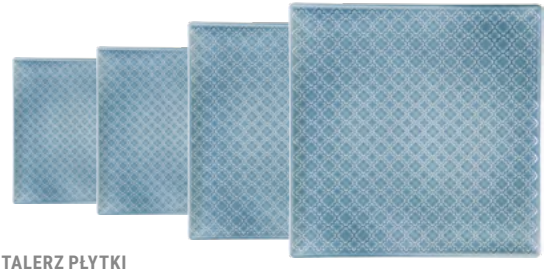
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	**19,20**
390113	200	17	6	**19,80**
390116	260	15	6	**28,10**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	**20,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	**40,00**
390124	205	205	14	6	**50,40**
390117	255	255	15	6	**71,20**
390122	305	305	18	6	**85,30**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	**46,40**
390119	290	130	15	6	**54,00**
390120	310	240	17	6	**66,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	**22,70**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	**26,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390112	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

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

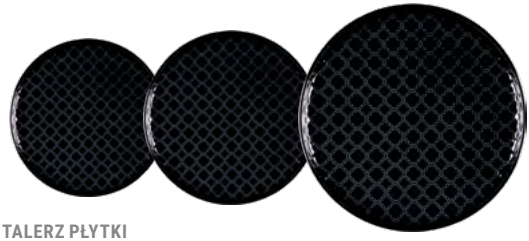
stalgast



MARRAKESZ

LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



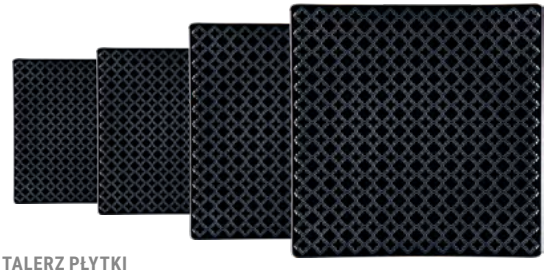
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**19,20**
390128	200	17	6	**19,80**
390131	260	15	6	**28,10**



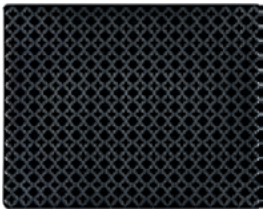
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**20,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**40,00**
390139	205	205	14	6	**50,40**
390132	255	255	15	6	**71,20**
390137	305	305	18	6	**85,30**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**46,40**
390134	290	130	15	6	**54,00**
390135	310	240	17	6	**66,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**22,70**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**26,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390127	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

RONDO

LUBIANA

- dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	**29,90**
390092	270	39	6	**43,20**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	**29,70**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	**29,50**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	**29,30**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	**29,90**
390097	270	39	6	**43,20**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	**29,70**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	**29,50**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	**29,30**

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

stalgast



STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej







TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	**41,80**
390049	280	31	4	**56,40**
390043	330	30	6	**95,70**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**39,70**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**104,00**







TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	**37,50**

PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**122,00**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	**39,10**
390041	220	76	6	**82,60**







KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	**40,60**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	**38,50**
390052	Spodek	170	20	-	4	**22,80**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	**26,60**
390053	Spodek	125	20	-	4	**17,90**



STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	**41,80**
390063	280	31	4	**56,40**
390059	330	30	6	**95,70**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	**39,70**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**104,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**37,50**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**122,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	**39,10**
390057	220	76	6	**82,60**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	**40,60**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	**38,50**
390066	Spodek	170	20	-	4	**22,90**

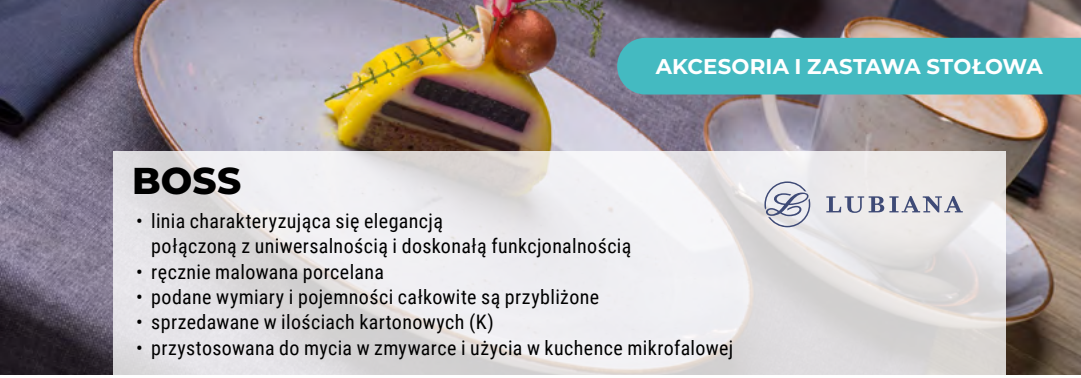


FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	**26,50**
390067	Spodek	125	20	-	4	**17,80**

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

stalgast



BOSS

LUBIANA

- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	**22,10**
390034	270	27	6	**32,90**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**23,10**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**29,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**49,60**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**86,90**
390037	235	28	330	6	**115,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**28,70**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**45,70**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**40,30**

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



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

stalgast



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
388154	220	40	0,500	6	**5,54**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	**9,82**
388124	230	40	0,300	4	**14,40**
388125	250	45	0,350	4	**18,00**
388126	305	45	0,550	3	**9,99**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**3,08**

5 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**

6 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**

7 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	**6,30**

Isabell



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	**80,10**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	**15,00**
388218	410	42	3	**25,00**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**6,49**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**8,37**

5 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**

6 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**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**10,30**

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
388137	200	200	90	1,700	4	**9,00**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**45,10**

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**

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**39,00**

6 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**

7 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,66**
388186	80	35	0,100	24	**3,51**
388187	90	40	0,130	12	**4,70**

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**35,00**



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.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**4,26**
2.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,46**
3.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,31**
4.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**5,72**

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400432**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**7,79**
2.	**400434**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**7,79**
3.	**400436**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**7,79**
4.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**8,40**
5.	**400433**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**8,40**
6.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**8,40**

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

stalgast

SZKŁO LINIA LUCENT BLUE

- profesjonalne szkło do gastronomii o nowoczesnym designie
- kieliszki posiadają cienkie, laserowo cięte brzegi co zapewnia wysoki komfort użytkowania
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400406**	Szklanka niska	73	104	0,300	6	**10,40**
2.	**400405**	Szklanka niska	78	113	0,375	6	**11,28**
3.	**400404**	Szklanka wysoka	73	141	0,430	6	**11,36**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400403**	Kieliszek do szampana	65	220	0,210	6	**13,28**
5.	**400402**	Kieliszek do białego wina	82	208	0,380	6	**15,92**
6.	**400401**	Kieliszek do czerwonego wina	92	221	0,535	6	**16,88**

SZKLANKI AMERICA' 20 S

- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400424**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**11,04**
2.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**11,92**
3.	**400428**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**11,04**
4.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**11,92**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400423**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**11,12**
6.	**400421**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**12,08**
7.	**400427**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**11,12**
8.	**400425**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**12,08**

SZKLANKI PULSAR

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400445**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**6,65**
2.	**400443**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**7,65**
3.	**400441**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**9,28**
4.	**400446**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**6,65**
5.	**400444**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**7,65**
6.	**400442**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**9,28**

SZKLANKA WIND



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400635	75	95	0,300	6	**7,29**

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400413**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**9,20**
2.	**400414**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**9,20**
3.	**400415**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**9,20**

SZKLANKI IRIDE

- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400411**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**5,36**
2.	**400412**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**5,36**

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

SZKLANKA DO PIWA IRISH



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**8,68**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**7,45**

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	**12,50**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**13,10**

SZKLANKI I KIELISZEK 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	**4,99**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**9,76**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**10,30**

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	**12,00**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**15,30**

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	**9,28**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**12,80**

SZKLANKI CARAVELLE

NOWOŚĆ

- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400071**	Szklanka niska	70	86	0,200	24	**6,85**
2.	**400072**	Szklanka niska	75	92	0,250	6	**6,95**
3.	**400073**	Szklanka wysoka	65	141	0,290	6	**8,50**

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	**12,00**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**11,70**
3.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**7,99**
4.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**59,00**

SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**8,14**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,63**

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

stalgast

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	**3,29**
400582	73	155	0,400	12	**5,86**



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**5,90**
400592	90	136	0,500	12	**5,19**





SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	**12,30**



KUBEK SŁOIK

Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**6,84**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**12,99**



ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,70**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,51**



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**8,56**
400572	253	0,500	12	**10,00**

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	**8,47**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,20**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,24**



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,50**
2.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,20**

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

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**32,00**
2.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,300	2	**48,20**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita







Próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,320	2	**47,00**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,270	2	**35,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,340	2	**44,00**



SZKŁO PASABAHCE

- 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	**5,39**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**7,25**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**8,15**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,47**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,37**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**6,26**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**6,86**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,17**

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



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	**6,26**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,16**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**8,04**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**6,87**

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	**10,30**
2.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**10,40**
3.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**9,75**

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	**4,53**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**4,53**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**4,79**

SZKLANKA I KIELISZKI AMBER



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	**7,56**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,25**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**6,83**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**7,56**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**5,82**

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	**6,68**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**11,80**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**11,20**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**10,50**

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

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	**9,65**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**10,00**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**12,30**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**11,30**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**10,70**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**10,40**

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- 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.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**14,80**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**15,10**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**14,00**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**14,70**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**12,30**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**18,20**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**17,30**



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	**3,07**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,12**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,65**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**4,75**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**5,48**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,41**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**5,93**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,59**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,55**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**8,23**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**9,45**
12.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**8,90**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**16,00**
13.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**33,30**

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

stalgast



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	**6,94**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**8,86**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**16,20**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**11,60**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**12,20**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**16,10**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**16,80**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**10,60**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**7,99**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**12,00**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**10,80**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**12,50**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**11,40**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**14,10**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**13,10**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**14,90**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**18,00**



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	**21,50**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**12,00**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**35,00**

SZKLANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401340**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**12,16**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**14,72**
3.	**401320**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**13,36**
4.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**16,40**

SZKLANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401240**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**5,21**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**5,21**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**7,73**
4.	**401351**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**7,73**

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

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	**5,60**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**4,99**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**4,14**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**7,16**
5.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**4,59**

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	**4,70**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,25**



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	**3,89**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**4,12**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**5,45**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**4,88**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**6,93**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**4,87**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**5,75**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,79**

KIELISZKI DO WÓDKI





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**4,11**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,78**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,27**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,02**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,59**

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	**11,90**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**9,81**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**8,38**
4.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**7,22**
5.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**9,50**

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

KIELISZKI HUDSON



1 2 3



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	**12,30**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**12,70**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**13,10**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



1 2 3 4 5 6 7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**12,00**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**13,00**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**14,30**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**12,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**6,59**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**14,10**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**21,80**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**13,10**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**12,16**
2.	**401221**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**12,16**
3.	**401230**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**12,80**
4.	**401231**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**12,80**

SZKLANKA TIN CAN



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400232**	77	98	0,350	12	**5,95**
2.	**400233**	79	123	0,490	12	**5,69**



KUBEK ICONIC



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,60**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,48**



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**7,80**

SZKLANKA BISTRO



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**5,29**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,74**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**6,17**

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

SZKLANKI GRANDE SUNRAY





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**4,60**
2.	**400267**	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	**4,92**
3.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**4,90**

SZKŁO LINIA DIONY





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400271**	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	**9,50**
2.	**400273**	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	**10,80**
3.	**400276**	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	**6,64**

SZKLANKI LEAFY





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**8,60**
2.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**9,20**

SZKLANKI NOVA



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	66	81	0,135	6	**3,50**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**5,19**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**5,80**



SZKLANKI AMORF



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400386**	Szklanka niska	84	86	0,340	4	**8,79**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**8,90**



SZKLANKI ISTANBUL



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**4,32**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,25**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,85**

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,36**

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



KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400050	59	70	0,085	48	**6,49**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,46**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,60**

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- kubek z uchem do gorących napojów
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400101	105	90	0,250	24	**9,50**

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**6,36**

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**

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	**11,10**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,20**

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	**6,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**9,29**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,54**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,52**

PUCHARKI


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,71**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,72**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,77**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,00**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,10**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,36**
400085	94	0,170	12	**16,30**

POPIELNICZKA


1


2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,69**
2.	**400113**	72	37	24	**5,06**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**4,87**

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

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**11,80**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**13,40**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**14,70**

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**4,99**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**7,74**

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**8,59**
2.	**400187**	67	188	0,380	6	**8,30**
3.	**400373**	72	180	0,395	6	**7,56**

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	**4,09**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**8,66**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**6,45**
4.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**9,21**
	400191	75-70	220	0,510	6	**9,33**
	400192	80-73	235	0,660	6	**9,98**

DZBANEK

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**10,70**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**21,60**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,10**



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**22,50**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**25,00**



3



4

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.	**400090**	120	53	0,31	6	**5,67**
2.	**400091**	140	63	0,55	6	**7,82**
3.	**400095**	172	76	1,20	6	**11,70**
4.	**400092**	200	87	1,60	6	**15,90**
5.	**400093**	230	101	2,50	6	**17,50**
6.	**400094**	262	113	3,70	6	**22,10**



2



5

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**9,45**
400207	64-80	203	0,50	6	**11,20**
400208	79-94	249	1,00	6	**18,60**

KARAFKA DO WINA

• typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**6,84**
400173	76-87	213	0,50	6	**8,51**
400172	93-107	262	1,00	6	**10,80**

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	**7,50**
400238	81	230	0,50	1	**10,70**
400239	100	203	1,18	1	**14,70**

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

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**9,17**
2.	**400279**	157	0,260	12	**8,94**

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.	**400290**	31	60	60	208	0,365	2	**15,80**
4.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**14,80**



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	**45,00**

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,36**
400085	94	0,170	12	**16,30**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**15,50**
369250	0,25	**19,50**
369450	0,45	**26,20**

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
362402	300	**65,00**

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
362413	300	**73,00**


1


2


3


4


5


6

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**15,20**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**23,90**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**37,70**

4 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**39,50**

5 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**29,00**

6 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	**6,07**

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,28**
2.	**400082**	120	24	**4,15**

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	**364241**	50	**3,37**


1


2


3

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

stalgast

SERWETNIK



1



2



3

Cr



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**15,40**
2.	**364100**	-	-	80	**27,10**
3.	**364111**	-	-	75	**22,20**
4.	**364204**	195	195	190	**32,00**

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**28,00**
2.	**364206**	100	115	185	**29,00**

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**



KOSZYK UNIWERSALNY

PP

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 250

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361611**	GN 1/1	530	325	65	**69,00**
	361612	GN 1/2	325	265	65	**41,00**
	361613	GN 1/3	325	175	65	**31,00**
	361614	GN 1/4	265	160	65	**26,00**
	361616	GN 1/6	175	160	65	**22,00**
	361623	GN 2/3	325	355	65	**49,00**
2.	**361617**	owalny	185	135	70	**18,90**



KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	**95,40**
361205	GN 2/3	325	355	80	**54,00**

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**





KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361230**	owalny	230	150	65	**10,20**
2.	**361380**	owalny	380	270	90	**45,00**
3.	**361235**	owalny	235	150	70	**25,20**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**27,50**



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	**99,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**31,20**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**49,00**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**34,00**



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX PL STALGAST RADOM



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**7,00**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**3,00**



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 193-209
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 210-211
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 211-219
Torby do pizzy 216
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 220-223
Zgrzewarka do tacek 224
Wózki transportowe i kelnerskie 225-227
Regały 226, 228-229

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

+300 −40 INOX

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**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**33,80**
112067	325	265	65	3,5	**43,20**
112107	325	265	100	6,0	**52,60**
112157	325	265	150	8,5	**68,60**
112207	325	265	200	11,5	**85,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**29,00**
113067	325	176	65	2,5	**34,80**
113107	325	176	100	3,7	**46,10**
113157	325	176	150	5,7	**72,40**
113207	325	176	200	7,3	**84,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114047	265	162	40	1,0	**25,00**
114107	265	162	100	2,8	**37,60**
114157	265	162	150	3,6	**60,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**27,30**
116157	176	162	150	2,0	**48,40**

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



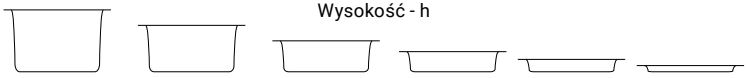
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**59,00**
112007	GN 1/2	**33,80**
113007	GN 1/3	**27,30**
114007	GN 1/4	**21,60**
116007	GN 1/6	**17,00**
119007	GN 1/9	**15,00**

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**119,00**
121107	530	325	100	14,0	**142,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**88,00**
117040	650	530	40	9,0	**89,00**
117060	650	530	65	18,0	**119,00**
117100	650	530	100	30,0	**139,00**
117150	650	530	150	42,0	**158,00**
117200	650	530	200	58,0	**249,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**44,50**
111040	530	325	40	5,0	**48,60**
111060	530	325	65	8,0	**54,00**
111100	530	325	100	14,0	**66,50**
111150	530	325	150	19,0	**104,00**
111200	530	325	200	26,0	**113,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**37,00**
115040	325	354	40	3,5	**39,00**
115060	325	354	65	5,5	**42,00**
115100	325	354	100	8,0	**54,00**
115150	325	354	150	12,0	**73,00**
115200	325	354	200	18,0	**99,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**25,20**
112040	325	265	40	2,0	**29,00**
112060	325	265	65	3,5	**32,70**
112100	325	265	100	6,0	**39,30**
112150	325	265	150	8,5	**65,40**
112200	325	265	200	11,5	**80,30**

POJEMNIK GN 2/4



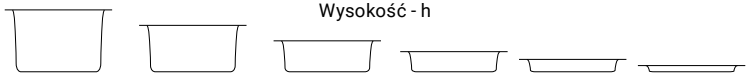
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**39,70**
118060	162	530	65	3,50	**40,70**
118100	162	530	100	5,50	**46,90**
118150	162	530	150	8,50	**66,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**21,80**
113040	325	176	40	1,5	**25,10**
113060	325	176	65	2,5	**28,50**
113100	325	176	100	3,7	**34,70**
113150	325	176	150	5,7	**50,00**
113200	325	176	200	7,3	**57,20**

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	**16,20**
114040	265	162	40	1,0	**22,00**
114060	265	162	65	1,7	**25,70**
114100	265	162	100	2,8	**29,30**
114150	265	162	150	3,6	**43,70**
114200	265	162	200	5,0	**57,30**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,00**
116100	176	162	100	1,6	**23,40**
116150	176	162	150	2,0	**33,30**
116200	176	162	200	2,8	**46,40**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**14,30**
119100	176	108	100	0,8	**21,70**
119150	176	108	150	1,4	**29,10**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**23,80**

POKRYWA GN

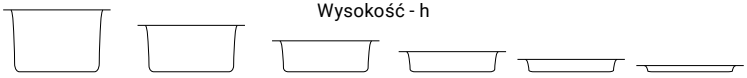


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**103,00**
111000	GN 1/1	**43,10**
115000	GN 2/3	**39,30**
112000	GN 1/2	**27,40**
118000	GN 2/4	**25,60**
113000	GN 1/3	**21,00**
114000	GN 1/4	**18,30**
116000	GN 1/6	**14,10**
119000	GN 1/9	**10,80**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**130,00**
115014	GN 2/3	**111,00**
112014	GN 1/2	**96,90**
113014	GN 1/3	**70,10**
114014	GN 1/4	**66,30**
116014	GN 1/6	**58,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 197

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**72,60**
131204	530	325	200	26,0	**92,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**45,20**
132204	325	265	200	11,5	**64,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**32,50**
133154	325	176	150	5,7	**44,20**
133204	325	176	200	7,3	**56,00**

POJEMNIK GN 1/6

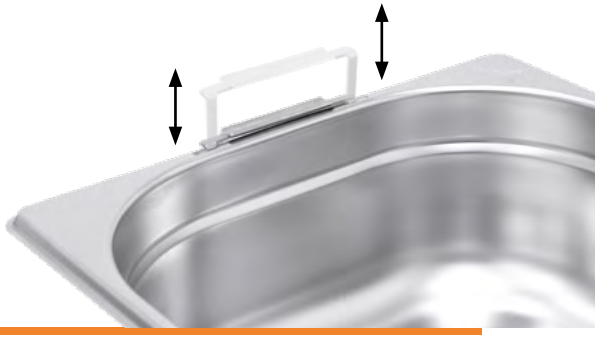


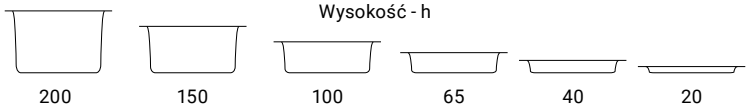
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**27,10**
136204	176	162	200	2,8	**46,70**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT



Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**31,40**
132000	GN 1/2	**25,20**
133000	GN 1/3	**17,90**





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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

+300 −40 INOX

- 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 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	**68,00**

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**

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 NIERDZEWNEJ, PREMIUM

+300 −40 INOX 18/10

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

POJEMNIK GN 1/1

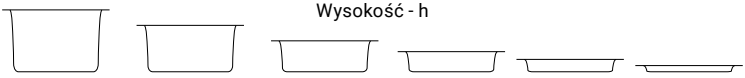


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**75,00**
111042	530	325	40	5,0	**87,00**
111062	530	325	65	8,8	**87,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**78,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300 / −40 · AI

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**89,00**

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**99,00**

BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**99,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**109,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY, COMFORT

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**99,80**
191041	530	325	40	5,0	**112,00**
191061	530	325	65	8,0	**99,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY, PREMIUM

TEFLON



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**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- 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	**95,00**
107061	650	530	65	18,0	**118,00**

POJEMNIK GN 1/1

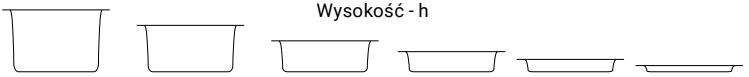
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**66,30**
101041	530	325	40	5,0	**77,30**
101061	530	325	65	8,0	**86,00**



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**39,00**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

+300 −40 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 197

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**23,70**
111046	530	325	40	5,0	**27,60**
111066	530	325	65	8,0	**29,90**
111106	530	325	100	14,0	**39,40**
111156	530	325	150	19,0	**58,90**
111206	530	325	200	26,0	**76,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,40**
112046	325	265	40	2,0	**17,10**
112066	325	265	65	3,5	**19,10**
112106	325	265	100	6,0	**27,90**
112156	325	265	150	8,5	**41,50**
112206	325	265	200	11,5	**50,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,70**
113106	325	176	100	3,7	**24,50**
113156	325	176	150	5,7	**33,20**
113206	325	176	200	7,3	**46,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**15,00**
114106	265	162	100	2,8	**19,80**
114156	265	162	150	3,6	**27,70**
114206	265	162	200	5,0	**37,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,20**
116106	176	162	100	1,6	**17,10**
116156	176	162	150	2,0	**23,50**
116206	176	162	200	2,8	**34,90**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**11,80**
119106	176	108	100	0,8	**15,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**26,10**
112006	GN 1/2	**16,10**
113006	GN 1/3	**12,90**
114006	GN 1/4	**10,70**
116006	GN 1/6	**9,63**
119006	GN 1/9	**8,44**

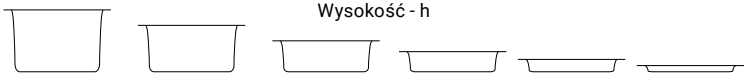
POKRYWA SZCZELNA

NOWOŚĆ

- pasuje do linii pojemników GN Basic z uchwytami i bez



Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	**68,00**
112016	GN 1/2	**44,00**
113016	GN 1/3	**37,00**
114016	GN 1/4	**33,00**
116016	GN 1/6	**31,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 197

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	**73,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	**59,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	**41,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	**41,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	**38,00**

NOWOŚĆ



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

NOWOŚĆ

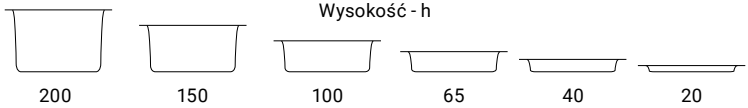


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	**39,00**
121106	530	325	100	14,0	**48,00**



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	**61,60**
141101	530	325	100	13,3	**75,00**
141201	530	325	200	26,4	**109,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142101	325	265	100	6,1	**41,40**
142151	325	265	150	9,0	**55,90**
142201	325	265	200	11,9	**59,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**29,80**
143151	325	175	150	5,5	**41,40**
143201	325	175	200	7,1	**52,20**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**26,80**
144151	265	164	150	3,8	**30,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**21,20**
146151	176	162	150	2,3	**25,30**
146201	176	162	200	2,8	**30,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**15,60**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**47,30**
142001	GN 1/2	**28,10**
143001	GN 1/3	**18,70**
144001	GN 1/4	**15,60**
146001	GN 1/6	**14,40**
149001	GN 1/9	**10,00**

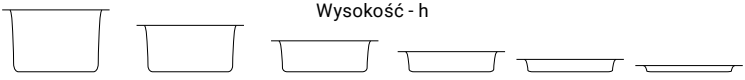
OCIEKACZ NA DNO POJEMNIKA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**28,60**
142018	GN 1/2	**16,70**



Podziałka



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	**67,60**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**32,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**26,10**

POJEMNIK GN 1/4

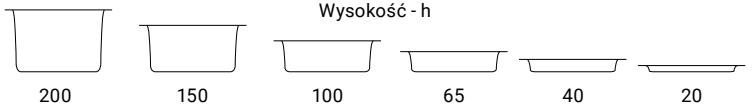


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	**23,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**15,20**
156101	176	162	100	1,6	**19,80**



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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PL STALGAST RADOM | +70 / -5 | 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	**29,50**
161102	530	325	100	14,0	**30,40**
161152	530	325	150	19,0	**35,00**
161202	530	325	200	26,0	**55,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**15,50**
162102	325	265	100	6,0	**18,60**
162152	325	265	150	8,5	**22,30**
162202	325	265	200	11,5	**27,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**12,90**
163102	325	176	100	3,7	**17,50**
163152	325	176	150	5,7	**19,80**
163202	325	176	200	7,3	**22,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**9,20**
164102	265	162	100	2,8	**12,00**
164152	265	162	150	3,6	**18,80**

POJEMNIK GN 1/6



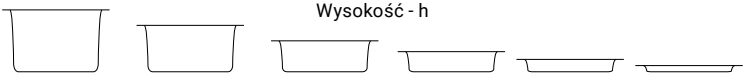
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,28**
166102	176	162	100	1,6	**11,00**
166152	176	162	150	2,0	**14,20**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**16,30**
162002	GN 1/2	**8,96**
163002	GN 1/3	**7,93**
164002	GN 1/4	**6,91**
166002	GN 1/6	**5,79**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**41,80**
141102	530	325	100	14,0	**51,00**
141152	530	325	150	19,0	**64,00**
141202	530	325	200	26,0	**79,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**22,80**
142102	325	265	100	6,0	**26,40**
142152	325	265	150	8,5	**36,50**
142202	325	265	200	11,5	**40,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**17,80**
143102	325	176	100	3,7	**21,60**
143152	325	176	150	5,7	**28,50**
143202	325	176	200	7,3	**32,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	**18,00**
144152	265	162	150	3,6	**20,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,46**
146102	176	162	100	1,6	**13,50**
146152	176	162	150	2,0	**15,50**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,10**
149102	176	108	100	0,8	**9,60**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**29,50**
142002	GN 1/2	**18,00**
143002	GN 1/3	**12,00**
144002	GN 1/4	**10,20**
146002	GN 1/6	**8,60**
149002	GN 1/9	**6,50**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



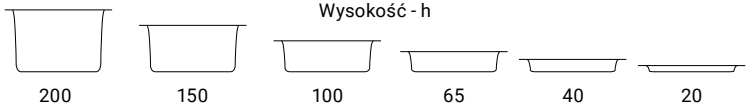
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,00**
142011	GN 1/2	**21,60**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**43,00**
142019	GN 1/2	**20,00**
143019	GN 1/3	**11,30**



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

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**32,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**15,00**
182102	325	265	100	6,0	**20,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	**13,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**9,00**
184102	265	164	100	2,8	**10,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	**8,00**
186152	176	162	150	2,0	**12,30**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**19,50**
182002	GN 1/2	**11,00**
183002	GN 1/3	**7,20**
184002	GN 1/4	**7,00**
186002	GN 1/6	**5,50**

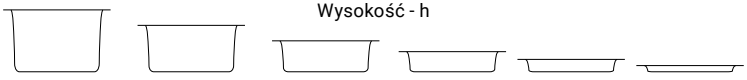
POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,00**
142011	GN 1/2	**21,60**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**48,70**
151102	530	325	100	14,0	**65,80**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**23,70**
152102	325	265	100	6,0	**26,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**18,60**
153102	325	176	100	3,7	**21,60**
153152	325	176	150	5,7	**31,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**13,70**
154102	265	164	100	2,8	**17,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**11,70**
156102	176	162	100	1,6	**13,50**
156152	176	162	150	2,0	**18,90**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**18,00**
153002	GN 1/3	**6,50**
156002	GN 1/6	**8,80**

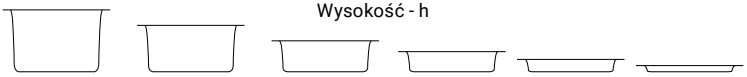
POKRYWA GN SZCZELNA

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,00**
142011	GN 1/2	**21,60**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

+80 −40 PP HACCP

- 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	**44,20**
161101	530	325	100	13,3	**44,30**
161201	530	325	200	26,4	**62,50**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162101	325	265	100	6,1	**25,50**
162201	325	265	200	11,9	**34,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**22,60**
163151	325	175	150	5,5	**25,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**18,30**
164151	265	164	150	3,8	**22,60**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166101	176	162	100	1,6	**15,00**
166151	176	162	150	2,3	**18,30**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**9,90**
169101	176	108	100	0,9	**13,70**

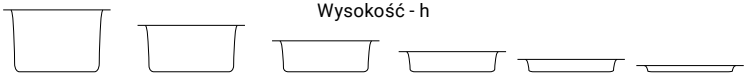
POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**22,60**
162014	GN 1/2	**12,80**
163014	GN 1/3	**8,47**
164014	GN 1/4	**7,48**
166014	GN 1/6	**7,05**
169014	GN 1/9	**6,48**



Etykieta





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- 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

+95 −40 | PP | BPA FREE | HACCP

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**123,00**
161205	530	325	200	28,0	**128,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**104,00**
165205	325	354	200	19,0	**111,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**71,90**
162155	325	265	150	10,0	**84,70**
162205	325	265	200	12,5	**98,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**49,90**
163155	325	176	150	6,0	**60,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**36,50**
164155	265	162	150	4,3	**36,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**31,70**
166155	176	162	150	2,6	**32,20**

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





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**20,40**
169105	176	108	100	1,0	**22,10**
169155	176	108	150	1,5	**30,30**

Etykieta

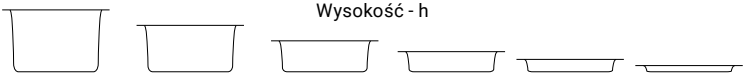


System ColorClip





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
067110	310	210	10,0	**59,10**
067120	310	375	20,0	**77,50**

POKRYWA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	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	**216,00**
	062761	○	710	440	380	79	**269,00**
2.	**062532**	●	710	440	270	53	**216,00**
	062762	●	710	440	380	79	**269,00**

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)

araven





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**105,00**
064101	415	340	200	16,0	**79,40**
064102	395	200	200	7,0	**54,20**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**161,00**

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**064990**	Pojemnik	400	750	715	102	**926,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**25,00**

POJEMNIK DO TRANSPORTU LODU

- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- tacka ociekowa
- posiada dwa koła z hamulcem
- zawór spustowy



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053125	●	590	815	745	125	**1999,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu
- 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

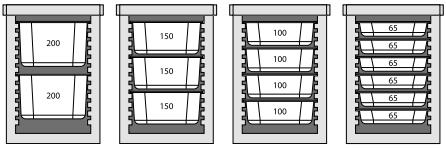


Zawór odpowietrzający



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. 225
- 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	**966,00**

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	**699,00**

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

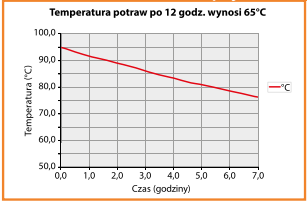
stalgast

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

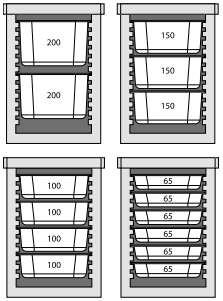
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**899,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



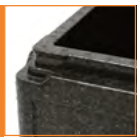
Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**103,00**

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	**184,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**193,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**159,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**284,00**

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	**275,00**
058251	●	675	400	335	45	**321,00**

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

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	**159,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**219,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**239,00**
056303	685	485	360	80	**336,00**

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	**138,00**

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	**192,00**

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



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	**66,80**

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



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	**55,00**

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**605,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**676,00**

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

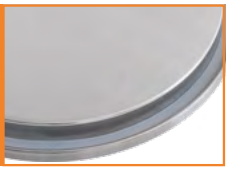
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**359,00**
051151	330	270	15	**444,00**
051201	330	365	20	**469,00**
051301	330	450	30	**599,00**

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	**419,00**
051154	330	295	15	**489,00**
051204	330	365	20	**519,00**
051254	330	440	25	**599,00**
051304	330	475	30	**665,00**
051354	330	585	35	**679,00**
051504	480	400	50	**779,00**

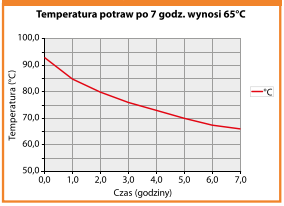


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	**500,00**
052204	330	365	20	**550,00**
052254	330	585	25	**650,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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. 223
- 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	**1999,00**

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	**3699,00**

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

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- 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
- 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	**3732,00**

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	**3599,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- 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
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**9470,00**



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

INOX | SOUS VIDE

- 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 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	**1290,00**

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	**42,80**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**99,00**

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



SOUS VIDE

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

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**22,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**35,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**46,00**

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

SOUS VIDE

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



SOUS VIDE

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	**30,00**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**45,00**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**52,00**



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

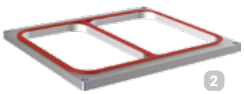
- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję



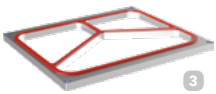
W zestawie matryca jednokomorowa

1





2



3

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**

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

stalgast

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	**380,00**

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	**773,00**
	662211	590	670	1735	**1154,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**859,00**

WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	**2574,00**

STOJAK NA TALERZE

- pojemność 20 talerzy
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664002	350	410	880	**799,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

- 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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	**799,00**

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

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

40kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**349,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**415,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**390,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**458,00**

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

75kg

- 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	**423,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**490,00**

WÓZEK KELNERSKI

50kg

- 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	**392,00**



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	**369,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie półek z regulowaną wysokością





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	**526,00**
680092	910	455	1800	**591,00**
680123	1200	450	1800	**499,00**
680122	1220	455	1800	**738,00**
680152	1525	455	1800	**921,00**
681062	610	610	1800	**597,00**
681123	1213	610	1800	**765,00**
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**

MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM

- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek





REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	**1017,00**
686092	900	560	1680	**1102,00**
686121	1205	460	1680	**1187,00**
686122	1205	560	1680	**1272,00**
686151	1510	460	1680	**1356,00**
686152	1510	560	1680	**1441,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**890,00**
686096	859	560	1680	**975,00**
686125	1164	460	1680	**1060,00**
686126	1164	560	1680	**1144,00**
686155	1469	460	1680	**1229,00**
686156	1469	560	1680	**1314,00**



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	**75,00**



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	**71,00**



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**22,00**



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw 231
Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 232-236
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup . 237-241
Dzbanki, termosy stołowe 242-244
Tace 245-249
Urządzenie do schładzania napojów 244
Półmiski 245
Kolumny bufetowe 251
Płyty do finger food z łupka 252
Naczynia do finger food 253-254

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
- możliwość 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	**26,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**284,00**
692601		173	0,25	230	**239,00**
692602		173	0,25	230	**245,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	**294,00**
692611		290	0,25	230	**294,00**
692612		290	0,25	230	**306,00**



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	**149,00**





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	**169,00**

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

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	**159,00**



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	**469,00**

LINIA BUFFET

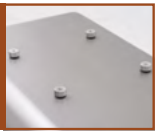
INOX

- 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 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	**729,00**

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 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 DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**429,00**

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

stalgast

SUNNEX

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**855,00**

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



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



SUNNEX

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	**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	**9,90**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437011
- 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	**219,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**256,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

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**

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

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	**326,00**

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



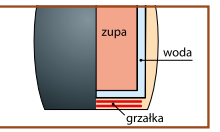
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**465,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**99,00**



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	**279,00**

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

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**429,00**



WARNIK

GREDIL

- 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	**395,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**483,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK GREDIL

GREDIL

- 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 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	**329,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**349,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

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	-	-	-	-	**67,60**



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	**357,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**446,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

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	**679,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**888,00**

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

stalgast

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752120**	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**555,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

TABLICZKA INFORMACYJNA

PL STALGAST RADOM

INOX

- grawerowana laserowo



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	120	43	37	**7,00**
2.	**486026**	120	43	37	**3,00**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**

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	**109,00**

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



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	310	-	**25,00**
2.	**420032**	315	-	**33,50**
3.	**420052**	310	0,08	**33,50**

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 przeno-szenia





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	-	**26,60**

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.	**383250**	Termos	-	360	2,5	**92,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

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	**139,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**179,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

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

stalgast



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
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

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**69,90**

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**31,30**


1


2


3

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	**22,50**
2.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**10,70**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**21,60**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,10**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**25,00**


4

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	**3515,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- 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**

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

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	**376,00**

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	**326,00**

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**61,30**

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**18,40**
401302	302	202	**22,60**
401352	348	233	**25,70**
401402	392	262	**36,80**
401502	498	346	**56,90**

PÓŁMISEK POD TALERZ

SUNNEX®

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**49,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**38,20**
406280	300	235	25	**42,60**
406310	325	250	25	**40,40**
406340	355	275	25	**56,50**
406400	420	295	25	**70,70**
406460	480	340	25	**94,60**
406550	580	365	25	**154,00**

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	**15,50**
	412400	405	-	-	25	**24,00**
2.	**415510**	-	510	635	25	**55,00**
	415600	-	600	735	25	**70,00**
3.	**411450**	-	405	305		**24,00**
	411500	-	460	360		**26,00**
	411560	-	510	380		**42,00**
	411650	-	650	450		**59,00**


1 2 3

TACA LAMINOWANA

- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**414000**	530	325	**51,90**
2.	**414020**	530	325	**43,20**
3.	**410550**	550	400	**42,00**

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



TACE

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	**42,00**
2.	**413460**	460	360	20	**38,00**
3.	**413530**	530	325	17	**45,00**



1 2 3

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.	**414332**	330	15	**29,00**



4

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
5.	**414371**	530	370	15	**56,00**
6.	**414373**	530	370	15	**46,00**



5 6

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.	**414531**	530	325	15	**57,20**
8.	**414532**	530	325	15	**51,00**
9.	**414533**	530	325	15	**51,00**



7 8 9

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413020**	477	337	15	**15,00**
2.	**413001**	530	325	-	**43,00**
3.	**413010**	530	325	-	**116,00**



3



2



1

TACA

PP

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

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

PP

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**20,00**



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	**8,76**
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**
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**

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	**73,00**

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	**137,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**362,00**
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	**27,60**

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	**137,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**51,90**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**43,20**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**43,00**

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	-	-	-	**137,00**
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	**137,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**54,00**

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

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	**7,20**
399103	300	300	5	**22,00**
399104	300	200	5	**15,20**



1 2 3

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**293,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**209,00**
3.	**815600**	○	Wysoka	150	150	570	**401,00**

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Paşabahçe PROFESSIONAL

- 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 6 5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	6	**3,91**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	6	**3,91**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	6	**3,92**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**2,98**
5.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**5,29**
6.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**7,99**



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	**22,00**
399117	100	100	5	4	**13,50**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**47,00**
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
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	**7,20**
399104	300	200	5	1	**15,20**
399115	400	250	5	1	**24,50**
399116	400	120	5	1	**13,00**

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	**49,00**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**19,20**

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	**4,19**
2.	**546043**	72	48	0,12	**6,68**

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**5,85**
2.	**546045**	72	48	0,120	**4,99**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**21,60**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**29,00**

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	**16,90**
546035	120	120	0,900	**23,50**

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**15,10**
2.	**546025**	88	85	0,41	**15,00**

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**19,00**

MINI RONDELEK

INOX





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**28,70**
2.	**546010**	110	60	0,38	**35,00**

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	**10,00**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**12,40**



KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

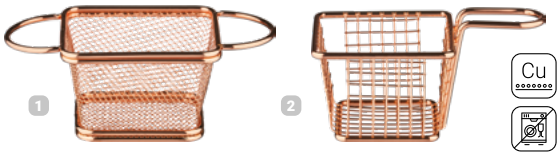
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**14,50**
2.	**546051**	-	100	80	70	**19,00**



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	**21,00**
2.	**546064**	100	100	70	**19,00**



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	**18,50**
2.	**546004**	-	103	92	72	**33,20**
3.	**546005**	-	105	90	60	**35,00**





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 256-257
Wiszące lampy grzewcze..... 256-257
Stolik grzewczy..... 257
Lampy grzewcze gazowe..... 258
Meble cateringowe..... 259
Pokrowce na meble cateringowe 260
Słupek hotelowy..... 260

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



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	**482,00**

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	**389,00**

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	**437,00**

Parasol z zamontowanym systemem grzania



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	**351,00**

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	**811,00**

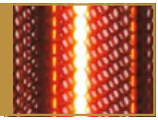
STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**854,00**

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
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**1390,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**79,00**

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
3.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**529,00**
4.	**693226**	-	2210	-	-	-	**40,00**

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	**228,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	**357,00**

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	**331,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	**139,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	**234,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**281,00**

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	○	**54,70**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**54,70**
2.	**950167**	Pokrowiec na stół 950131	●	**49,00**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	○	**45,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**45,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	○	**57,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**57,00**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	○	**31,50**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**31,50**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	**129,00**

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	**109,00**

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	**203,00**

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	■	1500	**40,00**
689003	●	1500	**45,00**



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 barowe 262-264
Prowadnice do kieliszków 265
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 266-267
Miarki, łyżeczki barmańskie 266-267
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 268-269
Syfony do wody. 270-271
Witryna chodnicza do butelek 271
Wyciskarka do cytrusów . . . 265, 271, 273-275
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 276-280

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484416**	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**499,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**



BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484419**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**619,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484421**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**849,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

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





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





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	1,4	1,05	230	**5910,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1130,00**

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





DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- 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	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	**8770,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1130,00**

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie 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)





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**

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	**1,35**

NALEWAK

- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
475980	103	1	**8,28**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**16,90**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**5,98**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



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

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**55,80**

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	**24,00**
478030	295	255	355	70	**35,00**
478050	480	450	355	70	**62,70**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Pasabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	**21,50**

SITKO BARMAŃSKIE



Nr kat.	L mm	Cena netto
472090	130	**11,00**

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472999	120	**16,00**

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472140	110	**8,99**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**21,00**

OTWIERACZ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**8,50**

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**11,30**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474301	0,020-0,040	**14,80**
474302	0,025-0,050	**15,00**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**12,50**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**29,10**

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**		90	180	0,9	**14,00**
2.	**476000**		90	180	0,9	**18,10**



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476070**	0,7	**56,10**
2.	**476051**	0,5	**28,00**
	476071	0,7	**34,00**



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	130	0,53	**14,20**

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	**16,50**
340351	350	250	10	**34,00**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**15,00**
2.	**472011**	285	1	**11,00**
3.	**472012**	202	12	**1,00**
4.	**472020**	210	1	**14,20**
5.	**472013**	280	1	**6,00**



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	**33,20**
2.	**473910**	450	300	10	**46,10**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**39,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**102,00**

POJEMNIK NA BUTELKI

INOX PL STALGAST RADOM

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**127,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**

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



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	**128,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**54,00**



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**56,00**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**167,00**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**167,00**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**56,40**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,70**

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	**169,00**

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

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**189,00**



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	**11,80**



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**

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
- klasa energetyczna: B
- zużycie energii kWh/rok: 627
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 459



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	**1891,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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	**7645,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8795,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10495,00**

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

stalgast

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

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 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

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 wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 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

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**

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 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 o średnicy 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	**18999,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

INOX

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	90	9	0,25	230	**950,00**

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



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	**144,00**





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

stalgast

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	**1123,00**

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX

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 ASI304 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	**13402,00**

BREMA Ice Makers

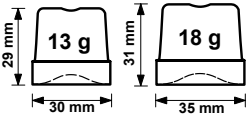
KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

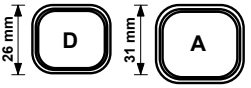
INOX

- 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

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h



6

do 72 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.	**872211**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4322,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4719,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5799,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6649,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6847,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**7497,00**
6.	**872651**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**9820,00**
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**10289,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**10644,00**

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

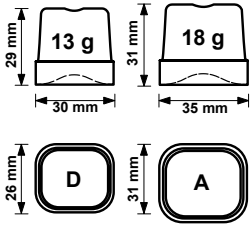
stalgast

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 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Wzór kostki





4

do 48 kg/24h



6

do 95 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**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4344,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4719,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5799,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6649,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**7107,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**7497,00**
6.	**872652**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**9820,00**
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**10289,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**10644,00**



do 26 kg/24h

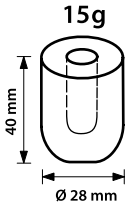
KOSTKARKA

- 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

INOX

Wzór kostki





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	**3080,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3286,00**

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

BREMA Ice Makers

INOX

Wzór łuski





1

do 113 kg/24h



2

do 153 kg/24h

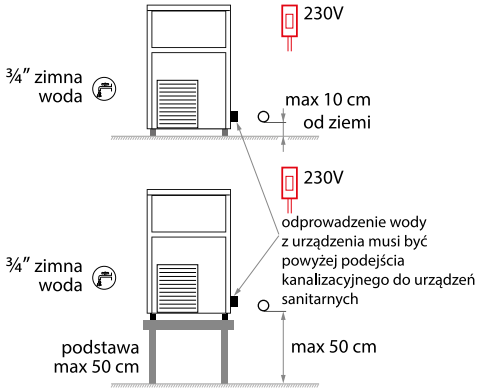
Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**873901**	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**14398,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**14398,00**
2.	**873151**	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**15920,00**

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

stalgast

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	502



Nr kat.	Nr strony
822990	502



Nr kat.	Nr strony
822998	502

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	502

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	499

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	499



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy 283, 285-286
Podgrzewacz filiżanek. 283
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 287-288
Lodówka na mleko do kawy. 284
Chemia do ekspresów. 288
Stół pod ekspres. 289
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 290-291
Szkło do kawiarni 292-293

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia 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	**10500,00**

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	**24,70**
820078	Tabletki czyszczące	**15,00**
822310	Filtr do ekspresu	**149,00**



AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów z proszku np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia

NOWOŚĆ

Dostępna w 2024 r.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486860	405	540	660	6	30	2,9	230	**21500,00**

POGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 3 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	**1999,00**

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	**4690,00**



NOWOŚĆ



LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844108	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**1999,00**

LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844110	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**2690,00**



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	**1280,00**



EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nóżki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

NOWOŚĆ

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup" h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
486010	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	**6750,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

NOWOŚĆ

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486020	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	**13200,00**
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	**17500,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

NOWOŚĆ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- pompa wolumentryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samouczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion"
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486320	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	**17500,00**
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	**23500,00**

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
486325	Pasuje do modeli 486320, 486330	**990,00**





NOWOŚĆ

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

NOWOŚĆ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard" h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486420	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	**18500,00**
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	**24200,00**

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	**1990,00**

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	**2542,00**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752286	205	385	455	1,6	2,02	230	**609,00**

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	**24,50**

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	**26,00**
648050	5	**84,80**
648100	10	**166,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**15,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**24,70**

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

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**3360,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

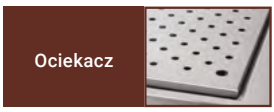
INOX

- 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	**4229,00**







Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*stół sprzedawany jest bez baterii (kranu)

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	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**292,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**231,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**249,00**

NOWOŚĆ

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	**64,80**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**24,50**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**24,50**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**24,70**

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486017**	245	345	90	**250,00**
2.	**486018**	245	345	90	**299,00**

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

DZBANEK EMALIOWANY

NOWOŚĆ

- do spieniana mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	**74,00**
376036	●	0,35	**74,00**
376045	●	0,45	**79,00**
376046	●	0,45	**79,00**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**

TAMPER

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	**75,00**

TAMPER

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	**69,00**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**99,00**

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	**31,00**

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	**59,00**

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. 138-161

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	**6,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**9,29**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,54**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,52**
5.	**400385**	83	54	0,200	6	**11,10**



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	**11,20**

7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- średnica spodka: 135 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**9,90**

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	**4,12**

9 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,46**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,60**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	**10,00**

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

stalgast

Luigi Bormioli ITALY



FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcjia 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	**32,00**
2.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**48,20**



1



2

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	**47,00**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**35,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**44,00**

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,60**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,48**



1 2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 295-298
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów..... 299-301
Worki, końcówki do wyciskania 302
Papier do pieczenia, mata do wypieków .304
Urządzenie do gorącej czekolady 305
Wycinarki, ubijak, wybierak 303
Patery do tortów i owoców..... 306-308
Palnik, foremki do crème brûlée 308
Miesiarki planetarne..... 309-310
Witryny chłodnicze..... 311

SYFONY

iSi

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	**474,00**

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

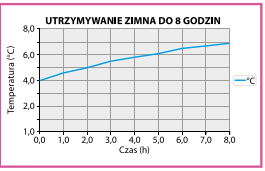


3 końcówki w standardzie

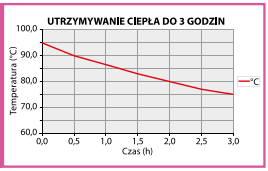


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**442,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whipw warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



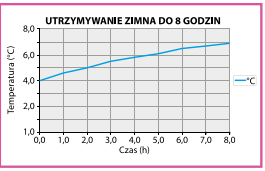
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**789,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C











AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 2 3



4



5

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 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00



NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące 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	**17,10**
500016	Naboje Professional	24	**39,60**
500017	Naboje Professional	50	**86,90**

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	**221,00**
500350	1,0	**245,00**

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	**10,90**
500030	24	**25,80**
500040	50	**53,40**



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



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
535012	200	250	7,3	**201,00**

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	**67,00**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**68,00**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**24,60**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**20,50**



4



1



2



3

KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
5.	**535014**	360	165	120	5	**58,90**
6.	**535017**	360	250	80	5	**61,10**



5



6

SZPATUŁA DO LODÓW

INOX 18/10

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**23,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM | INOX

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**82,10**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

INOX

- 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"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1254,00**

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



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

Al

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**144,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**140,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**164,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**164,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**164,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**173,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**173,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**173,00**

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

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**8,47**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,20**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,24**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,50**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,20**



1



2



3

Paşabahçe PROFESSIONAL



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,71**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,72**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,77**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,00**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,10**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**2,00**
515030	3	**2,00**
515040	4	**2,00**
515050	5	**2,00**
515060	6	**2,00**
515070	7	**2,00**
515080	8	**2,30**
515110	11	**2,30**
515120	12	**2,30**
515130	13	**2,30**
515140	14	**2,30**
515150	15	**2,30**
515180	18	**8,24**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**2,00**
514040	4	**2,00**
514080	8	**2,00**
514100	10	**2,00**

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	**1,50**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**1,50**
517021	10	2	**2,00**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,00**
517031	16	2,0	**1,50**



ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**9,00**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501125	125	97	**2,95**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**9,00**
511302	300	**14,00**
511452	450	**18,80**
511532	530	**24,60**

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**

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

stalgast

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**99,70**

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**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

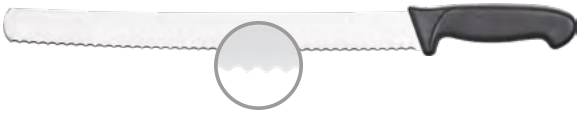
INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**27,00**

NÓŻ DO KROJENIA CIAST

- ostrze falowane



Nr kat.	L mm	Cena netto
252361	360	**108,00**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,51**
523080	80	**26,90**

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**18,60**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**18,10**

WYBIERAK DO CIAST



Nr kat.	L mm	Cena netto
525252	250	**14,20**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**16,20**
313301	300	**18,70**
313401	400	**21,50**

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	**24,00**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**260,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**42,00**

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**	▢	325	530	-	-25 + 230	500	**145,00**
2.	**521380**	■	380	-	100	-25 + 230	1	**65,20**

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



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**139,00**
527170	7 noży	**235,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**190,00**





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	-	-	**21,40**

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	**213,00**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

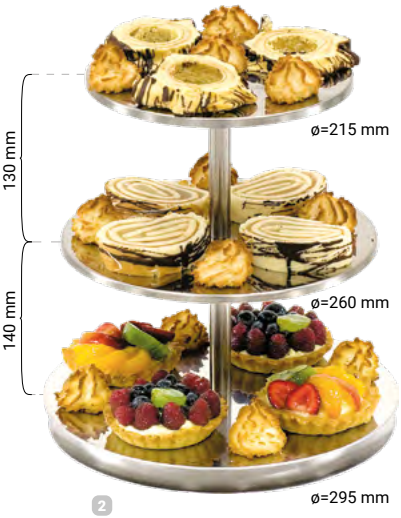
- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

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**

PATERY DO TORTÓW



1



2

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**



3

4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**32,90**



4

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



MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**23,20**
2.	**545018**	187	1	**21,30**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**48,00**
545044	260-130	121	1	**41,00**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**44,40**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**53,10**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**78,70**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**545020**	82-69	160	2 x 0,230	1	**18,00**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**21,00**

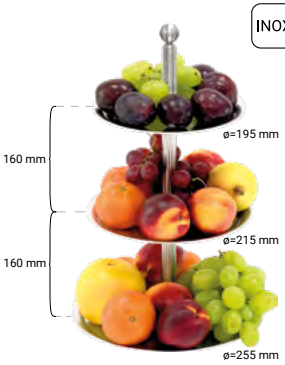
PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**68,30**

INOX

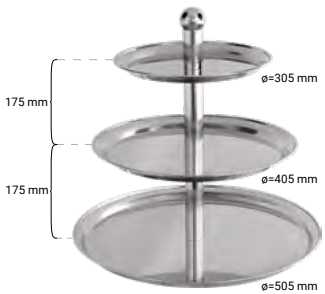


PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**249,00**

INOX



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**292,00**

INOX



KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**89,00**

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	**122,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**4,87**

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





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**86,50**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**99,50**

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



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

stalgast

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

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy

Panel sterowania



3 końcówki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	**3990,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie





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	**4413,00**

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**148,00**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**213,00**
3.	**785214**	Dzieża	**331,00**

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	**3990,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie





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	**6165,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

NOWOŚĆ

- oświetlenie LED
- podwójne przesklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**15900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**11600,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**10800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półkek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**15990,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 313-320
Miksery spiralne 322-324
Łopaty, łopatki do pizzy 325-326
Pojemnik na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców 326
Blachy, siatki do pizzy 327
Talerze do pizzy 327
Torby, pojemniki termoizolacyjne 327-328
Rękawice piekarskie 328
Stoły chłodnicze 329



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**

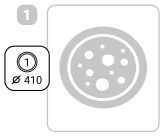
PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm**
- **zakres pracy do 350°C**
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

NOWOŚĆ



Układ komory pieca



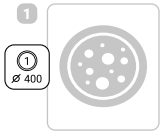
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4550,00**	1

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**



Układ komory pieca



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**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4910,00**	1

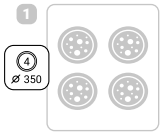


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- 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



PIEC DO PIZZY GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

GREDIL

- 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



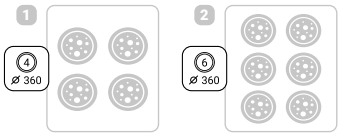
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**3690,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5390,00**	1

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

stalgast



Układ komory pieca



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	**4760,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**7930,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9450,00**	2

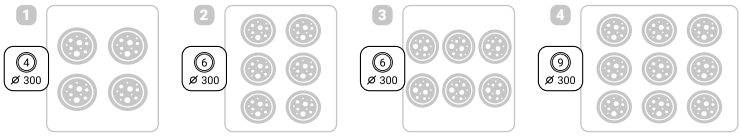


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- 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



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**



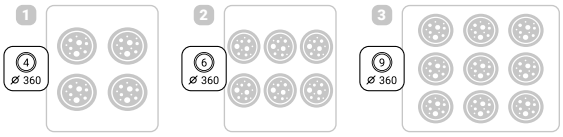
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**5110,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9730,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10640,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7160,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12710,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9560,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15470,00**	4

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

stalgast



Układ komory pieca



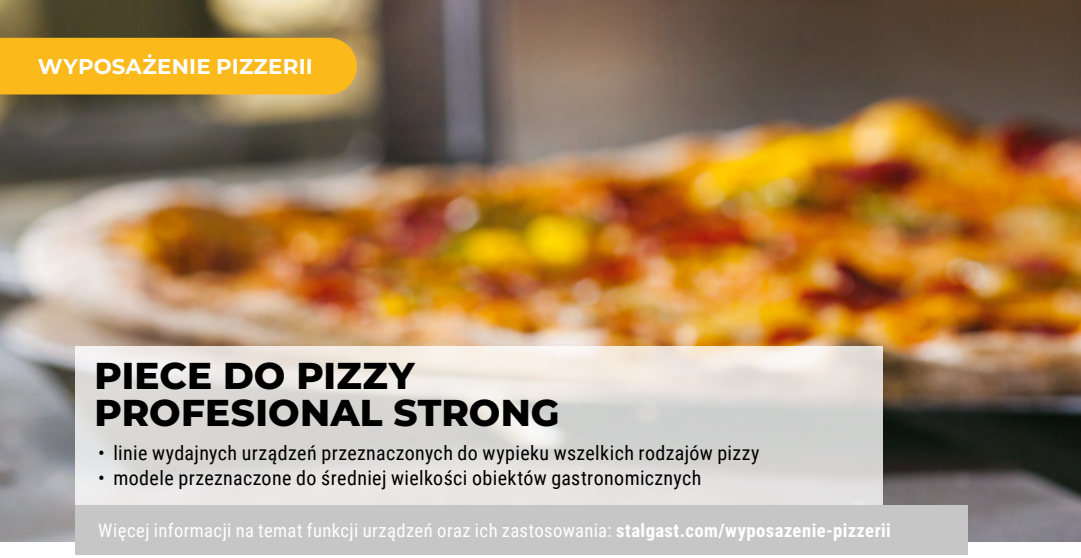
PIEC DO PIZZY F-LINE

- **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	**6320,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9950,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14610,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18720,00**	3

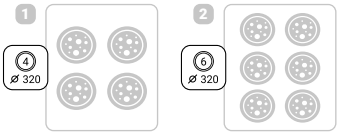


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- 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



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	**4190,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6180,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7470,00**	2

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

stalgast

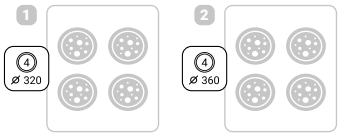


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- 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



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.	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
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**11090,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13990,00**	2

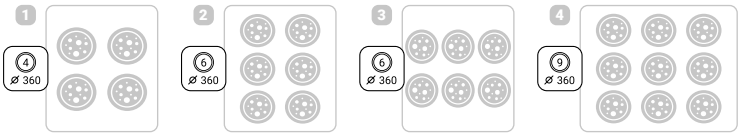


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- 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



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	**7750,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**13200,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**16180,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10550,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18840,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**23230,00**	4

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

stalgast



PODSTAWY DO PIECÓW



PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1103,13**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1071,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**1071,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1071,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**1071,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1071,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1071,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1071,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**1071,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1071,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1071,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1071,00**
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**595,00**

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	**4699,00**

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	**3599,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4150,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**3690,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel sterowania



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**6590,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**7990,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**9990,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 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	**8819,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10380,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 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**

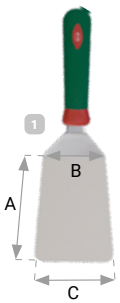
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4290,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5399,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6190,00**

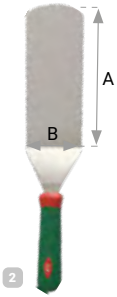


MIKSER SPIRALNY

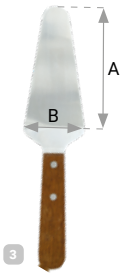
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz 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	**7399,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**8999,00**













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**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,10**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm

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

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**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**21,20**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**121,00**

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	**185,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**223,00**





1



4



3



6

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	**50,40**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**55,20**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**30,40**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**34,30**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**24,00**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**255,00**

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	**32,03**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**39,52**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,22**

LUBIANA



1

Bormioli Rocco



2

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
560241	240	25	**17,00**
560261	260	25	**17,90**
560281	280	25	**18,20**
560301	300	25	**19,50**
560321	320	25	**21,50**
560361	360	25	**24,50**
560401	400	25	**31,50**
560451	450	40	**46,50**
560501	500	40	**51,00**

SIATKA DO PIZZY

Al



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	**12,40**
562311	280	300	**14,60**
562330	310	330	**15,80**
562361	350	380	**17,50**
562400	380	400	**20,50**
562460	430	460	**23,00**
562500	480	500	**29,00**
562600	570	600	**49,00**

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	**55,00**

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



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	**66,80**

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	**192,00**

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	**138,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**128,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**46,70**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**140,00**

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

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
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445





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	**3200,00**

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
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445





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	**5510,00**

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
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
  nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
  nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
  3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



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	**2340,00**
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**1770,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5415,00**



OBRÓBKA MECHANICZNA

13

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków 331
Krajalnice do wędlin i serów 332-334
Kotleciarka 335
Maszynki do mielenia mięsa 335-336
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas 337
Sokowirówki 338
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 339-349
Cuttery i miksery ręczne 350-359

OBIERACZKA

PL 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

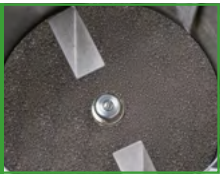




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



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	**4490,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5498,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**399,00**











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	**4266,00**

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	**5691,00**

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	**6641,00**

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	**2328,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**2050,00**

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	**2050,00**

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**

Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



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	**1339,00**

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	**2990,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**4038,00**

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	**2256,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2946,00**



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	**51,60**
	721020	-	721221, 721224	**76,90**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**75,00**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**79,00**
	721022	3	721221, 721224	**90,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**110,00**
	721025	8	721221, 721224	**108,00**



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

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**792,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**859,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**990,00**





KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

- 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	**559,00**

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

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



2



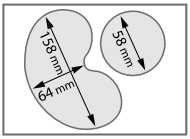
3



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	**7645,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8795,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10495,00**

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 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 348-349
- 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

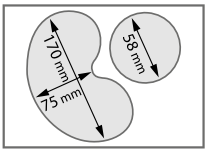


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3620,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 348-349





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

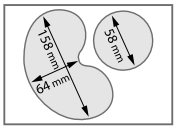
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



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	**6300,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**6495,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1425,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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. 348-349

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

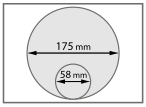


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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	**5525,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**4530,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- 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



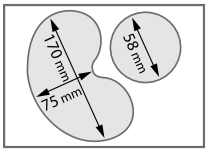
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

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	**10880,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10880,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	**11965,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

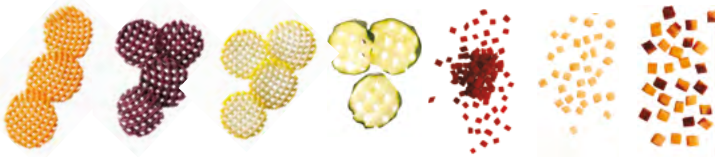
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu 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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 348-349



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	**10035,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 348-349

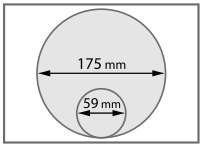


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę



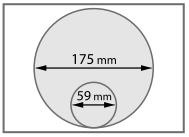

2

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	**18945,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**18945,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**25500,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 348-349



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	**38795,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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. 348-349

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 2x6 mm, 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	**4840,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

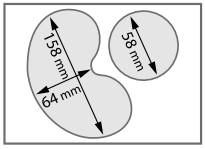
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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



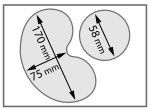


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10655,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10655,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198







Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

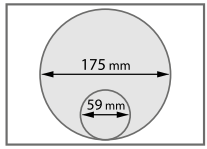
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13780,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 348-349

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







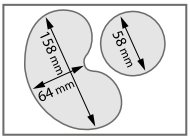
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

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	**16300,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 348-349





Otwór w 104 cm²



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	**5690,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**6995,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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	**425,00**
714112	2 mm	**425,00**
714113	3 mm	**425,00**
714114	4 mm	**425,00**
714115	5 mm	**425,00**
714118	6 mm	**425,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1685,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**225,00**
714012	2 mm	**225,00**
714013	3 mm	**225,00**
714014	4 mm	**225,00**
714015	5 mm	**225,00**
714016	6 mm	**225,00**





TARCZA WIÓRKI

1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**225,00**
714022	2 mm	**225,00**
714023	3 mm	**225,00**
714026	6 mm	**225,00**
714029	9 mm	**225,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**275,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**425,00**
714122	2 mm	**425,00**
714123	3 mm	**425,00**
714124	4 mm	**425,00**
714125	5 mm	**425,00**
714127	7 mm	**425,00**
714131	Parmezan	**425,00**
714170	Marchew	**760,00**
714171	Chrzan	**680,00**
714132	Ziemniaki	**680,00**

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**635,00**
714193	3 mm	**635,00**
714195	5 mm	**635,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**225,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK





1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**865,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**1160,00**
714169	10 x 10 mm	**1160,00**
714160	10 x 16 mm	**1160,00**

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	**645,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1210,00**
714142	2 x 2 mm	**645,00**
714145	2 x 4 mm	**645,00**
714147	2 x 6 mm	**645,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**645,00**
714143	3 x 3 mm	**645,00**
714144	4 x 4 mm	**645,00**
714146	6 x 6 mm	**645,00**
714148	8 x 8 mm	**645,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**280,00**
714043	2 x 4 mm	**280,00**
714045	2 x 6 mm	**280,00**
714044	4 x 4 mm	**280,00**
714046	6 x 6 mm	**280,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**995,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**995,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**995,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1100,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**995,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**995,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**995,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**995,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**995,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1625,00**
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**425,00**

3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**785,00**

TARCZA WAFFLE



• tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**670,00**
714103	3 mm	**670,00**
714104	4 mm	**685,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**425,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**165,00**



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
- łaczy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



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	**6575,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**7135,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**8745,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**12390,00**

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

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:

















NA CIEPŁO /lub NA ZIMNO

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	**13985,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	**7135,00**
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	**8890,00**

CUTTER-WILK R2

- 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



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	**5020,00**

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

Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

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
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	**8485,00**

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	**11035,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11035,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**12610,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**18265,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**23485,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**28090,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*towar dostępny na specjalne zamówienie z czasem dostawy 4 tygodnie

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	**1160,00**

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	711242	711252	711302	711352	711452
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
10 l / 250 W	12 l / 270 W	15 l / 310 W	30 l / 350 W	50 l / 440 W	100 l / 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	**1335,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1655,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1960,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2475,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2795,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**865,00**

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	**2045,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2210,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2390,00**

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	**2875,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**3060,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**4060,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4355,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2265,00**

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	**405,00**

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	**2850,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**3170,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2585,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2890,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4290,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**5295,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**6340,00**



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 362, 365-366, 378
Frytownice 361, 363, 367
Gofrownice, naleśnikarki 364, 369-370
Płyty grillowe 363, 368
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 375-379
Kuchenki mikrofalowe 381-383
Witryny grzewcze 380
Rolkowy podgrzewacz do parówek .. 361, 366
Rożen do kurczaków 374
Bemary nastawne 364
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 361, 371-373
Kuchenka indukcyjna 373, 383-385
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 385-386

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką





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	**279,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**369,00**
3.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**589,00**

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	**729,00**

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)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	**866,00**

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	**861,00**



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**1046,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1409,00**

Ryflowana powierzchnia





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

stalgast

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.	**746067**	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**539,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**569,00**
2.	**746068**	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1050,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1050,00**
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



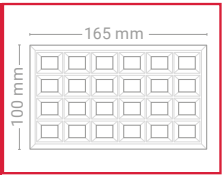
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1806,00**

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	**1082,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



1



2

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	**1197,00**
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	**545,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**619,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**728,00**

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	**3098,00**

NOWOŚĆ

KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	**3850,00**

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	**2552,00**

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	**3969,00**	
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	**3969,00**	NOWOŚĆ

GRILL CERAMICZNY

- szklano ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777215	390	600	260	14	3	230	**4400,00**



NOWOŚĆ



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	**3129,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4053,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4809,00**

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	**2205,00**





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	**2636,00**

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	**1092,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**2006,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2352,00**



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	**2237,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3276,00**

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

NOWOŚĆ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
  - 4 kW podrzymanie temperatury
  - 8 kW praca ze świeżymi produktami
  - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777160	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	**6450,00**
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**7200,00**

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	**2804,00**





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)
- 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	**2153,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2951,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	**4150,00**

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



PŁYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	**4600,00**

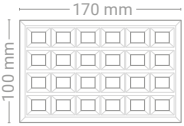
GOFROWNICA

- 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 i 777222



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	**3276,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3276,00**
3.	**777222**	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**7250,00** NOWOŚĆ

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	**1848,00**

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	**1943,00**

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777244	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	**5100,00**

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

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 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	**1218,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1848,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 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	**3140,00**

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): 470x370x350 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	**4715,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- 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):
  777263; 270x330x320 mm
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm


1


2


3


4

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	**2762,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**3192,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3791,00**
4.	**777263**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**2890,00**

NOWOŚĆ

PIEC DO PIZZY

NOWOŚĆ

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



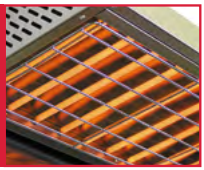
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4550,00**

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

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	**8599,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	**11600,00**
777381	800	640	590	60	4,5	380	**13950,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

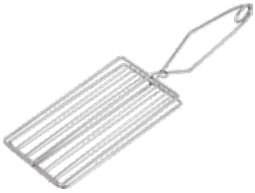
- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6900,00**

UCHWYT NA KANAPKI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
779198	340	95	**9,99**



TABORET

ROLLER GRILL

14kW

- 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	**3045,00**

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 m³/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	**9790,00**

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

stalgast

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	**4950,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5399,00**

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	**5499,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**5899,00**

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	**3492,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3492,00**
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	**5790,00**
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	**164,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**5,55**

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	**135,00**

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	**713,00**

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	**404,00**

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



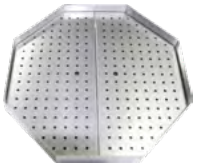


Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**106,00**
2.	**777589**	górny	**106,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

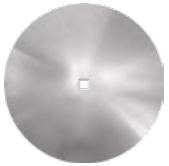
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**530,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**125,00**



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	**202,00**



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	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**3100,00**
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3850,00**
777618	H 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4230,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**250,00**



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	**1657,00**





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	**499,00**

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	**378,00**

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	**799,00**

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	**1169,00**



WITRYNA GRZEWCZA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	**9999,00**

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

KUCHENKA MIKROFALOWA

900W 25l

- 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	**709,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000W 25l

- 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	**1090,00**

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



26l
1050w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1786,00**

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



26l
1100w
INOX
2

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



26l
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3699,00**

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



26l
1500w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**3753,00**

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



26l
1850w
INOX
2

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	**249,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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 pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:


Rondel emaliowany


Czajnik stalowy i emaliowany


Rondel żeliwny


Garnek stalowy


Garnek ze stali nierdzewnej


Brytfanna stalowa

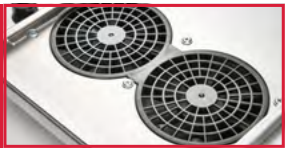

WOK stalowy

Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

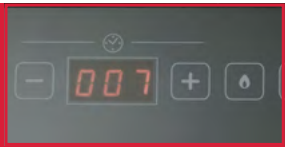
- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**1090,00**




Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej


Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości


Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem


Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

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

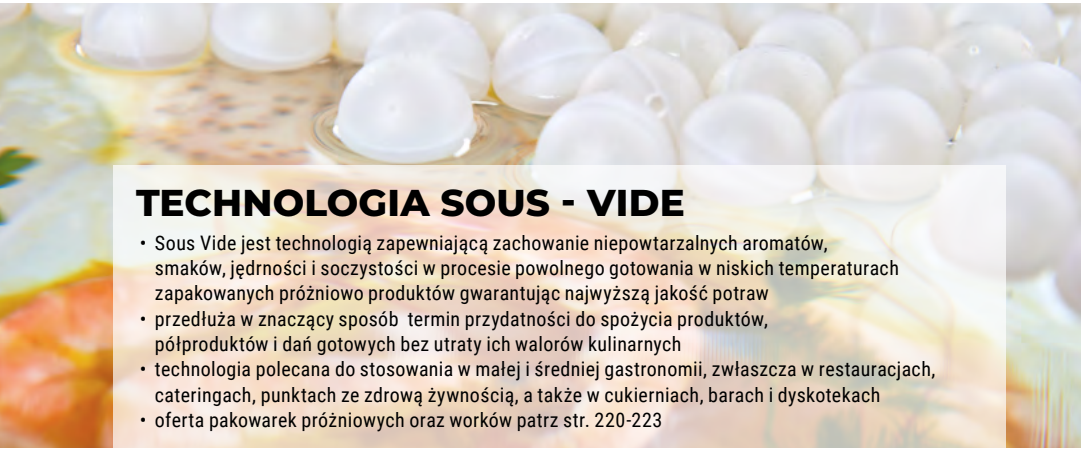
KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6900,00**



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. 220-223

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

1500w



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	**1275,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**79,00**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**40,50**

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	**1880,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**99,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422302	300	**24,00**
422402	400	**24,80**

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	**42,80**

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



Classic Cook

Smart 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 394
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 395-396
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 397
Akcesoria do pieców gastronomicznych 398-399
Piece FM COMPACT i akcesoria 406-410
Piece PIEKARNICZE FM 416-417
Piece PIEKARNICZE FM STB 16 1600x400 418
Akcesoria do pieców piekarniczych . . 420-421
Piece ODPIEKOWE Piec Stalgast 423
Piec Speed Chef 424
Piece FM RX 427-429
Akcesoria do pieców odpiekowych . 429-430
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 430-432

Stalgast Chefs



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi i przekonaj się, jak sprzęt Stalgast pomaga w codziennych wyzwaniach branży gastronomicznej.

stalgast
Chefs



stalgast



Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Szkolenie przygotujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenia przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni placówek oświatowych, medycznych i innych.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas**:
szkolenia@stalgast.com
Ustalmy razem dogodny termin spotkania!



stalgast



Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



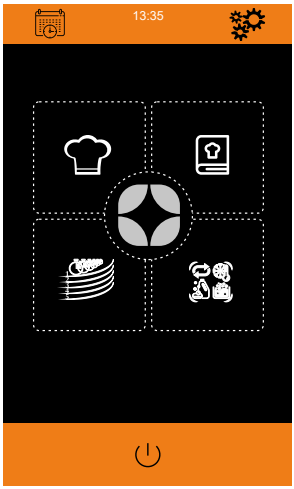
Sterowanie elektroniczne

- 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.



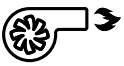
KSIĄŻKA KUCHARSKA

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.

stalgast

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	**10390,00**	**13566,00**	**19674,00**

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	**25737,00**	**31641,00**

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

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	**21100,00**	**27990,00**	**33800,00**

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	**40312,00**	**44594,00**

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	**36856,00**	**42983,00**

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	**45601,00**	**49195,00**

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	**55533,00**

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	**69303,00**

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	**82818,00**

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	**76447,00**

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	**10589,00**



GN 1/1

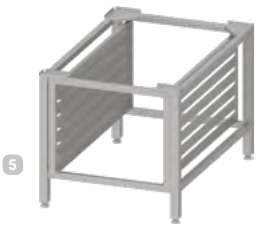
PODSTAWY















Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**871,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1113,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1208,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**859,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1145,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1272,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1049,00**

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	**8088,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**9148,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9922,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10473,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8618,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**995,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1690,00**



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	**2056,00**



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**1035,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**760,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**770,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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

Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**



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	**8427,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10717,00**





14
MODELI

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Piece konwekcyjno-parowe
COMPACT

Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

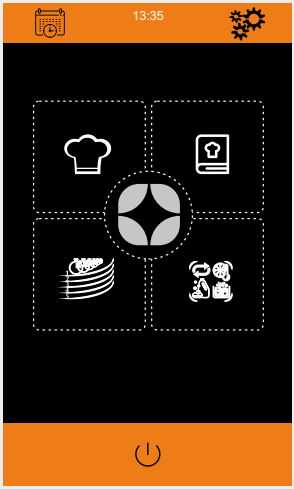


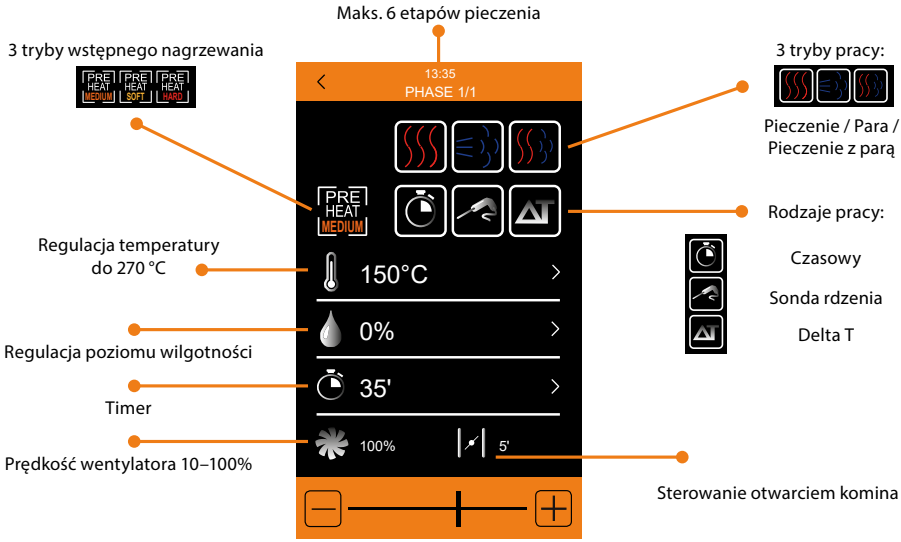
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

stalgast

Sterowanie dotykowe

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





Funkcje i wyposażenie FM **COMPACT**

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.

FAST COOLING

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

MULTIWASH

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

ALLONTIME

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

MULTICOOK

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

MULTIPREHEAT

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

MULTITRAY

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

SOUS-VIDE

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





MULTITRAY

Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

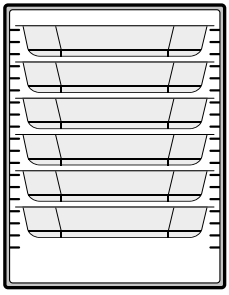
Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

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

Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MULTITRAY** do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości

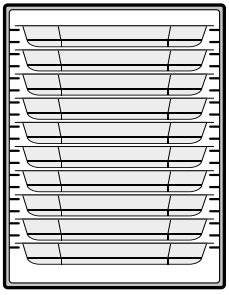
System prowadnic

Pojemność:
3 / 4 / 6
blach



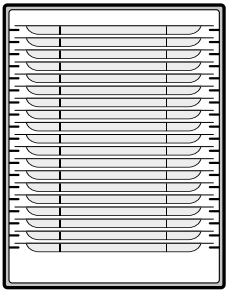
GN 65 mm

Pojemność:
4 / 6 / 10
blach



GN 40 mm

Pojemność:
8 / 11 / 19
blach



GN 20 mm

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 2/3 GN 1/1





Nr kat.	**9107457**	**9107459**	**9107460**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**14950,00**	**15650,00**	**15800,00**

NOWOŚĆ

GN 1/1




Nr kat.	**9107463**	**9107464**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	62 kg	65 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**17100,00**	**16750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 1/1





Nr kat.	**9107467**	**9107468**
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	82 kg	85 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**20200,00**	**19900,00**

Piece FM **COMPACT** sterowane elektronicznie

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

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 2/3 GN 1/1





Nr kat.	**9107458**	**9107461**	**9107462**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**22700,00**	**23450,00**	**23800,00**

NOWOŚĆ

GN 1/1




Nr kat.	**9107465**	**9107466**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	70 kg	68 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**25850,00**	**24800,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 1/1





Nr kat.	**9107469**	**9107470**
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	95 kg	95 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**28650,00**	**28900,00**

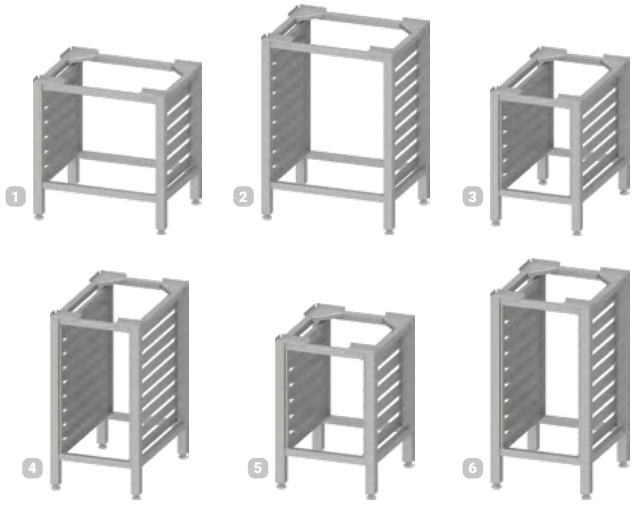
Piece FM **COMPACT** sterowane dotykowe

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

Akcesoria do pieców FM **COMPACT**

NOWOŚĆ

PODSTAWA



Nr.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057116**	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	650	**999,00**
2.	**9057118**	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	850	**1098,00**
3.	**9057166**	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	658	650	**999,00**
4.	**9057168**	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	658	850	**1098,00**
5.	**9057236**	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	482	650	**945,00**
6.	**9057238**	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	482	850	**999,00**

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
9107481	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	**8150,00**
9107483	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	280	**8350,00**
9107702	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	**8750,00**
9107703	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	275	**8950,00**

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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



Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107484	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	530	795	80	**2100,00**
9107486	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	620	80	**2100,00**

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

PIEC CHEFLUX™







Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**11500,00**	**15500,00**	**22400,00**

PODSTAWY DO PIECÓW UNOX

INOX | PL STALGAST RADOM



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**1450,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1480,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1950,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**423,00**
2.	**908012**	10x1	**527,00**

Więcej produktów UNOX znajdziesz na:

stalgast.com/piece-unox



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



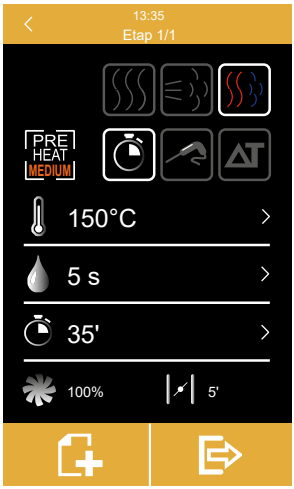
Sterowanie elektroniczne

- 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

AOT

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

MULTI

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

PRE HEAT MEDIUM
PRE HEAT SOFT
PRE HEAT HARD

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

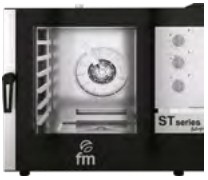






Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 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	**16854,00**	**18232,00**	**22737,00**

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	**31482,00**	**35457,00**

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

Piece FM

Automatyczny system myjący w modelach 9120590, 9120592, 9120596



NOWOŚĆ

600x400







	NOWOŚĆ		NOWOŚĆ		NOWOŚĆ	
Nr kat.	**9120490**	**9120590**	**9120492**	**9120592**	**9120496**	**9120596**
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	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
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	**25334,00**	**27650,00**	**26807,00**	**29750,00**	**39252,00**	**40500,00**

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	**39029,00**	**48654,00**

Sterowanie elektroniczne i dotykowe

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	**50774,00**

600x400



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500, 9120502

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120500**	**9120502**
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**63505,00**	**66930,00**

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	**81864,00**

Automatyczny system myjący w modelu 9120502



NOWOŚĆ

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

stalgast

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

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
Nawilżanie	nie	tak
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	**16441,00**	**18359,00**



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	**7770,00**



PODSTAWY

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**826,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1081,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1198,00**

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	**8544,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8544,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**9148,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8703,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**995,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1690,00**
3.	**9120711**	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**3095,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1961,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3328,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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

Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8522,00**



14
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



stalgast

PIEC KONWEKCYJNY STALGAST

PL STALGAST RADOM

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy



Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED



Ręczna regulacja pozycji komina dla lepszych efektów obróbki termicznej



Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem



Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny



Nr kat.	**916600**
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6990,00**



PODSTAWA POD PIEC STALGAST

INOX PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905640	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	**1600,00**



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatka , koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	**22990,00**

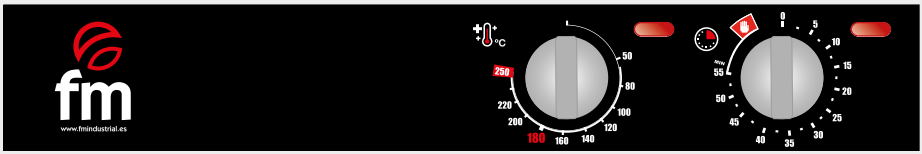


ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**129,00**

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

Piece FM **RX**



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		✓	

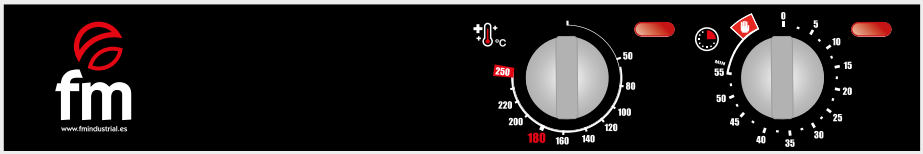


Sterowanie elektroniczne




	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	✓	✓

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

Piece FM **RX**

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	**2667,00**	**3615,00**	**7897,00**

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	**3053,00**	**6127,00**	**6360,00**

Piece FM **RX**

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	**5699,00**	**8268,00**

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	**6455,00**	**8599,00**

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	**6604,00**	**9646,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	**912604**
Liczba półek	8 (600x400)
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	**4823,00**



PODSTAWY





Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1081,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1198,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**460,00**

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	**5395,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5904,00**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1505,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1505,00**



KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1516,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2703,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**75,20**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**60,00**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**68,20**

NOWOŚĆ



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**89,00**

NOWOŚĆ



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**99,00**

NOWOŚĆ



BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**99,00**

NOWOŚĆ



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**109,00**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**691,00**



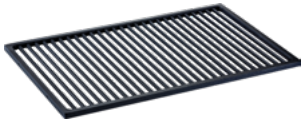
BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**468,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**392,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**671,00**



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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**589,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**



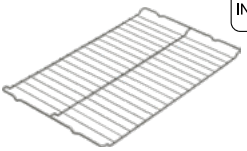
BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**66,30**



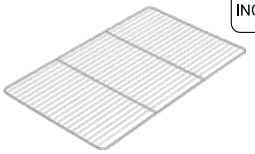
BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**77,30**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

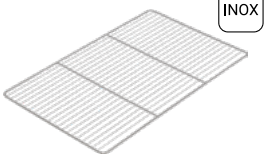
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**79,00**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

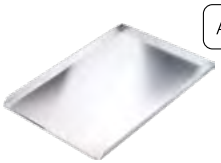
- oferta GN str. 193-200

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**94,10**



RUSZT

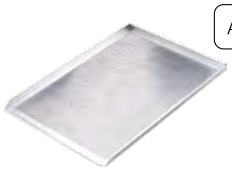
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**104,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

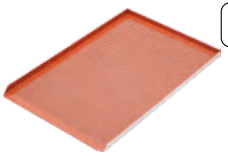
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**86,40**
911102	600	400	**102,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**77,60**



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**



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**87,00**
111062	530	325	65	8,8	**87,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**320,00**



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	**169,00**
647205	20	**330,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**71,00**
647106	10	**140,00**



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**119,00**

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

16

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 436-437, 448-450
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 441-443, 446-447
Stoły chłodnicze, mroźnicze 438-440
Stoły chłodnicze do pizzy 443-445
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 450-456
Chłodnictwo standard 600x400 445
Witryna barowa 450
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 459
Schładzarka szokowa 456
Zamrażarki skrzyniowe 457-458

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

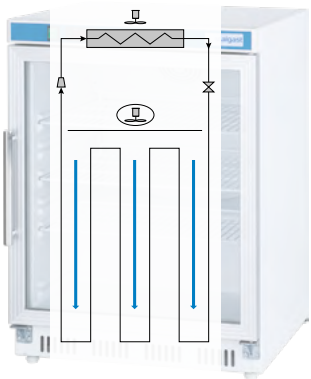
Drzwi suwane

LED Oświetlenie LED

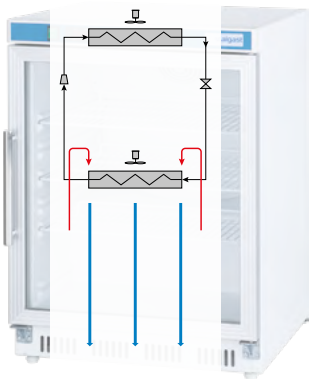
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED w szafach INOX





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

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	**5160,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	**5560,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	**6460,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

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	**8620,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	**9710,00**

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

stalgast

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645





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	**8270,00**

SZAFA CHŁODNICZA

NOWOŚĆ

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	826	396	4	**4899,00**

SZAFA CHŁODNICZA

NOWOŚĆ

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	E	1590	791	4	**6899,00**

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
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

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
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	**3080,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

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
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	**4790,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 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
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**5550,00**

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 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
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**5630,00**

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



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
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**5320,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**6100,00**

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



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
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	**6460,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**7040,00**

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



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	**4800,00**





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
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1



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	**3100,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	**4490,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445







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	**3560,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**4140,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**5550,00**

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

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	**5555,00**



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
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



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	**5510,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1



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	**3200,00**

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witryną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031

INOX



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	**2340,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1770,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

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
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5415,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834631	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	**2100,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2100,00**



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- przednie kółka z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833310	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	**7430,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2600,00**
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2500,00**



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	**7900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



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	**2099,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



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	**1550,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 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	**2340,00**
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2100,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1770,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



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	**1960,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



INOX

GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2300,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2100,00**
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1870,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



INOX

GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2600,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2500,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2300,00**



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



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	**4890,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5880,00**



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	**4090,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4450,00**

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 3 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	**2230,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2670,00**

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	**5430,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5760,00**

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	**4380,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4980,00**

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





Wnętrze szafy mroźniczej 880176

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	**2690,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**3210,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- 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	0,105	230	129	B	627	**1891,00**

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

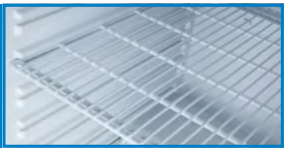


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**4880,00**

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



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	**3990,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 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	**1950,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne 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	**1698,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1698,00**
3.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1799,00**

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

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	**2699,00**

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	**2967,00**

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	**2450,00**
2.	**852104**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2450,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450		600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**10999,00**

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	**4399,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 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



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	**6590,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**15900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**11600,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**10800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półkek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**15990,00**

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- 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 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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**9999,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12599,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**17999,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**18999,00**



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	**1099,00**
2.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2372,00**
3.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3171,00**
4.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**4293,00**

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlemie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda
  (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz


1


2


3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883402**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3300,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3600,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**4250,00**


1


2


3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883295**	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	**2850,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3500,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3900,00**



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	**45,00**



KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**29,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

NOWOŚĆ





MODUŁ 2 SZUFLAD

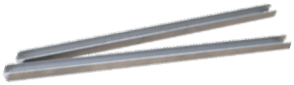
- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	**831000**	304x525x140 mm	**990,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**890,00**

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	-	-	-	**99,00**
840644	Prowadnice do szafy GN 2/1	20	15	650	**99,00**
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	-	-	-	**119,00**



PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	**69,00**
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**66,00**
840151	Półka do modelu 882151	520	320	**39,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	410	**69,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	**69,00**
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**69,00**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**104,00**



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**58,00**



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

Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,60**





MEBLE

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.

MEBLE SKRĘCANE
Stoły przyścienne 463
Stoły z basenem 464
Szafki i półki wiszące 464-465
Regały magazynowe 465
Stoły ze zlewem 465-466

MEBLE SPAWANE
Stoły przyścienne 467
Umywalka 467
Szafy porządkowe 468
Szafy magazynowe 468
Stoły ze zlewem 469

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

- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**



Proekologiczne technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

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 puszkowy 100x15 mm

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 SKRĘCENE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX PL STALGAST RADOM

24h

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950026060	600	600	850	**604,00**
950026080	800	600	850	**681,00**
950026100	1000	600	850	**745,00**
950027120	1200	700	850	**899,00**



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950046060	600	600	850	**687,00**
950046080	800	600	850	**796,00**
950046100	1000	600	850	**899,00**
950046120	1200	600	850	**1002,00**
950046140	1400	600	850	**1099,00**
950046180	1800	600	850	**1304,00**
950047100	1000	700	850	**964,00**
950047120	1200	700	850	**1079,00**
950047140	1400	700	850	**1188,00**
950047150	1500	700	850	**1246,00**
950047180	1800	700	850	**1426,00**



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=300 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951336060	600	600	850	486	470	300	**1265,00**
951336080	800	600	850	686	470	300	**1368,00**
951336100	1000	600	850	886	470	300	**1497,00**
951336120	1200	600	850	1086	470	300	**1613,00**
951337060	600	700	850	486	570	300	**1304,00**
951337080	800	700	850	686	570	300	**1445,00**
951337120	1200	700	850	1086	570	300	**1702,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=400 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951346080	800	600	850	686	470	400	**1510,00**
951346100	1000	600	850	886	470	400	**1658,00**
951347080	800	700	850	686	570	400	**1581,00**
951347100	1000	700	850	886	570	400	**1728,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	**1375,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

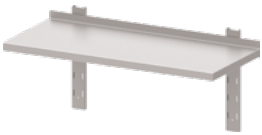
- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	**1388,00**
951723120	1200	300	600	**1542,00**
951724100	1000	400	600	**1490,00**
951724120	1200	400	600	**1651,00**

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	1200	300	400	**321,00**

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951773120	1200	300	660	**668,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951884060	600	400	1800	**925,00**
951884080	800	400	1800	**1015,00**
951884100	1000	400	1800	**1099,00**
951885100	1000	500	1800	**1188,00**
951885120	1200	500	1800	**1144,00**
951886100	1000	600	1800	**1124,00**
951886120	1200	600	1800	**1426,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	**1169,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	**1246,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	**1497,00**
954476100	L	1000	600	850	**1497,00**
954476120	L	1200	600	850	**1613,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	**1651,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	**1908,00**
954586120	C	1200	600	850	**2024,00**
954587100	C	1000	700	850	**1985,00**
954596140	P	1400	600	850	**2165,00**



MEBLE SPAWANE

INOX PL STALGAST RADOM

24h

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DZRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950186100S	1000	600	850	**1966,00**
950186120S	1200	600	850	**2165,00**
950187100S	1000	700	850	**2120,00**
950187120S	1200	700	850	**2319,00**

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	**662,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	**2229,00**
951475100S	1000	500	2000	**3334,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	**3212,00**

SZAFA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	**4047,00**

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

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	**3019,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	**2634,00**

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
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
2.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. .471
Odzież robocza 472-474
Szafki BHP. 476
Pojemniki na odpady. 477-478
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze479-480
Szczotki. 480
Urządzenia do dezynfekcji 481-482
Chemia 483-485
Dozownik do mydła, dozownik
do ręczników papierowych. 475, 481

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



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	**6090,00**

SAMSUNG

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

ZESTAW DO PIĘTROWANIA SUSZARKI NA PRALCE

- łącznik umozliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

Nr kat.	Kolor	M kg	Cena netto
807100	●	1,43	**429,00**

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	**6900,00**

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

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634075	XL	**56,20**



2

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**72,80**
634053	M	**72,80**
634054	L	**72,80**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	
			(długi rękaw)	(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

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	**48,40**
634104	L	**48,40**
634105	XL	**48,40**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	**70,20**
634084	L	**78,00**

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.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	**6,86**
507251	250	20	**6,80**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**23,10**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

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

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

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	**20,00**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	■	700	**35,50**
634022	□	700	**19,90**
634023	■	700	**32,00**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	■	1000	**18,50**
634033	■	1000	**18,50**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**	■	920	**64,00**
2.	**634042**	■	920	**64,00**
3.	**634043**	■	960	**55,00**





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	**8,00**
505052	M	**8,00**
505053	L	**8,00**
505054	XL	**8,00**

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/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	**69,80**

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- 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

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



INOX

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. 484

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	**524,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1030,00**

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	430	530	960	**399,00**

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

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068201**	satyna	300	440	20	**125,00**
2.	**068202**	połysk	300	440	20	**139,00**

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**34,00**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
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	**219,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**199,00**







1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**59,00**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**59,00**

2 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	**199,00**
068120	510	550	690	120	**279,00**

3 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	130	**139,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**156,00**







1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	**47,50**
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	**49,00**
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	**70,00**

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	**153,00**
068754	●	455	558	590	75	**236,00**
068128	●	520	630	700	120	**273,00**

3 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**

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 m^2
  692216 do 100 m^2
  692213 do 150 m^2



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	**32,00**
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**39,00**

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 m^2
- 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	**409,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**21,50**

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: ~30 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	**429,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**35,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	**999,00**

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	**16,00**

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
667143	●	240	75	75	**20,00**

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

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





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	**72,00**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**80,00**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**89,00**



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	**419,00**



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	**846,00**



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	**1017,00**



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	**1530,00**



CHEMIA

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

HACCP

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	**151,00**
641100	10	**228,00**
641200	20	**469,00**





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	**119,00**
642100	10	**240,00**

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	**26,00**
648050	5	**84,80**
648100	10	**166,00**



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**31,00**
820999	25	**69,00**

MYDŁO 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	**15,00**

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	**18,30**

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**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**24,70**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**58,00**

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205



Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**71,00**
647106	10	**140,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106



Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**169,00**
647205	20	**330,00**

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	**32,60**
647050	5	**108,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**119,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**423,00**
2.	**908012**	10x1	**527,00**

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	**24,50**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**15,00**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki 487-495
Kosze do zmywarek 496-498
Zmiękczacze do wody 499-502
Umywalki bezdotykowe 504
Kolumna wodna do linii 700 507
Napełniacze i baterie 505-510
Rozdrabniacz odpadów organicznych 503
Ociekacz na talerze 499



ZMYWARKI ELFRAMO NEXA

elframo®

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- innowacyjna konstrukcja bojlera
- unikatowa technologia podgrzewania wody w bojlerze
- zużycie wody i energii zmniejszone o 25%
- prosty i intuicyjny interfejs użytkownika z ekranem dotykowym 4,3 cala
- pompa spustowa w zestawie
- pompa wspomagająca w zestawie
- nowoczesny design

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojleri komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia sztućców, szkła i małych talerzy
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 1,5l/cykl
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki 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

NOWOŚĆ



INOX

290

400

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802445	Zmywarka do szkła NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	475	572	700	3,1	400	**18100,00**

elframo®

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojleri komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki 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

NOWOŚĆ



INOX | 365 | 6° dH | 500

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802454	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	600	620	830	4,6	400	**22850,00**
802455	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękczaczem	600	620	830	4,6	400	**23720,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler, kaptur i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- nowe dysze płuczące
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki 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

NOWOŚĆ



INOX | 400 | 6° dH | 500

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803455	Zmywarka kapturowa NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	717	928	1442	5,7	400	**36650,00**

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

stalgast

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

NOWOŚĆ

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



INOX | 290 | 60 s | 400

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802440	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	**10280,00**
802441	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	460	530	700	3,3	230	**11150,00**

NOWOŚĆ

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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



INOX | 365 | 60 s | 500

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802450	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	**13700,00**
802451	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	600	620	830	6,4	400	**14560,00**

elframo®

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

NOWOŚĆ

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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
803040	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	**21850,00**
803045	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	**21560,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

NOWOŚĆ

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- 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
805040	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	**30800,00**

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

stalgast

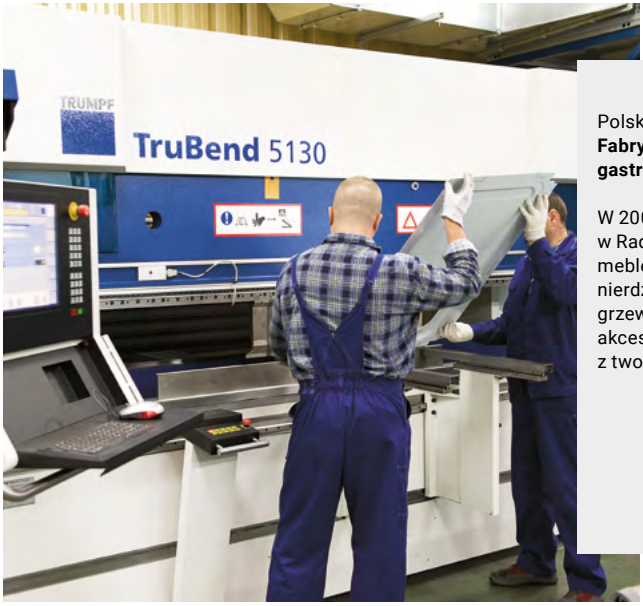


ZMYWARKI STALGAST

AQUA

POLISH QUALITY

2



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 wydacze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



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

AQUA





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	**10028,00**

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

AQUA

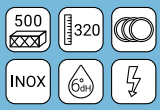




Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**10973,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12737,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**13377,00**

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

ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



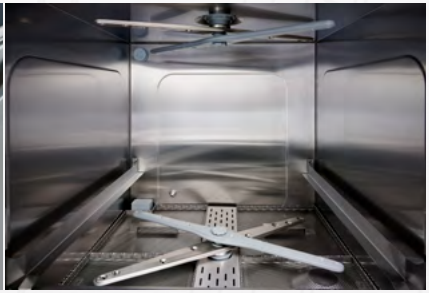
AQUA



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	**6468,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6836,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7581,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7896,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**488,00**

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



320 | 500 | INOX | AQUA

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 / 230	**5303,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5639,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5975,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6395,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6836,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**356,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**488,00**

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



350 | 400 | INOX | AQUA

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	**4011,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4337,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4589,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4904,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**488,00**

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)

320 | GN 1/1 | 6° dH | 500 | INOX

AQUA



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	**5700,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5990,00**

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	**11,00**

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

PL 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	**32,30**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**31,20**



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

stalgast

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**50,80**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**50,80**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**52,40**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**50,80**

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	**72,80**

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

150kg

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**475,00**



KOSZ DO SZKŁA

PL STALGAST RADOM | PP







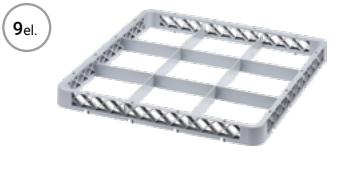


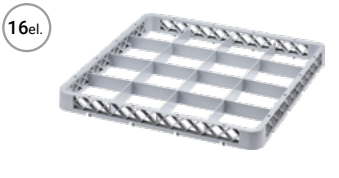


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**44,30**
811600	16 elementów	500	500	104	**63,80**
812500	25 elementów	500	500	104	**62,40**
813600	36 elementów	500	500	104	**63,80**
814900	49 elementów	500	500	104	**68,20**

NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST RADOM | PP











Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**22,70**
811610	16 elementów	500	500	45	**26,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**26,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**22,70**
814910	49 elementów	500	500	45	**22,70**

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!

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

stalgast

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**

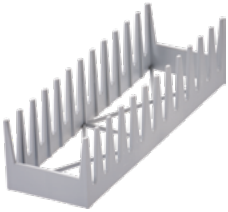


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**15,80**



FILTRY 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



2



3

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"	**152,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**152,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**729,00**
822827	124	123	476	3464	**479,00**
822829	117	108	421	2086	**329,00**
822831	117	108	265	831	**225,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**360,00**

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	**2459,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**419,00**





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	**1897,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**483,00**



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	**3509,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**685,00**

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

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**122,00**

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	**288,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**345,00**

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 komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	**232,00**

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	**80,70**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**19,60**



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/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	**1640,00**

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	**1107,00**

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	**389,00**
820121	185	510	12	**466,00**
820161	185	610	16	**549,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**31,00**
820999	25	**69,00**

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

stalgast

ROZDRABNIACZ 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

INOX

- 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**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	**199,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**990,00**

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 nr kat. 651210



INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
2.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**

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	**1120,00**

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



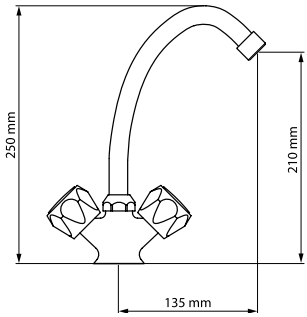
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**944,00**

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



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

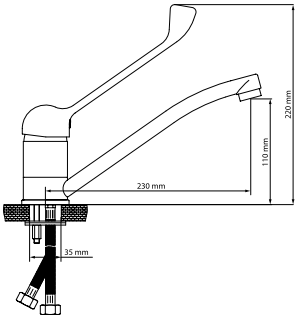


Nr kat.	Cena netto
651100	**247,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



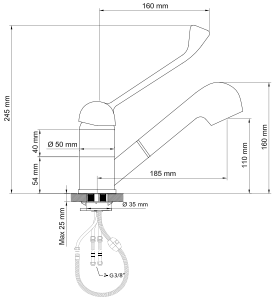
Nr kat.	Cena netto
651110	**381,00**



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

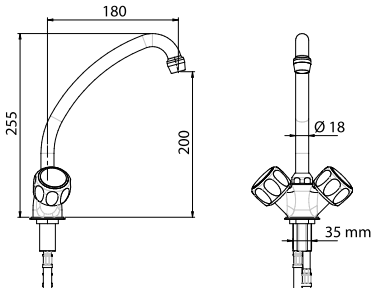


Nr kat.	Cena netto
651111	**536,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



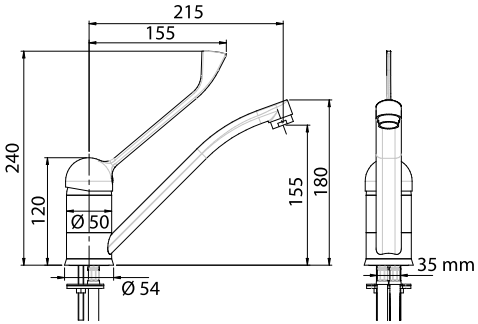


Nr kat.	Cena netto
651102	390,00

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



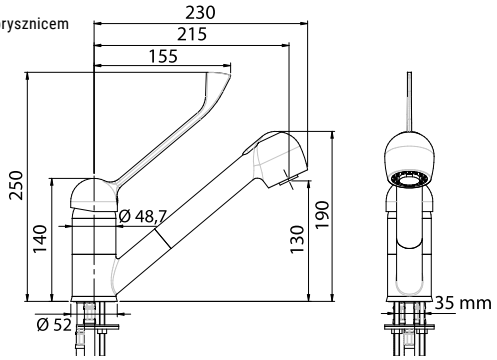


Nr kat.	Cena netto
651112	432,00

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

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

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"

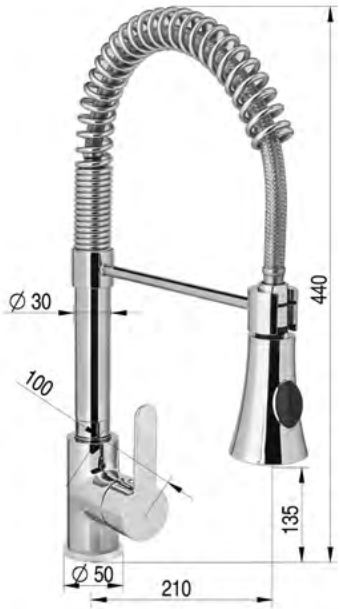


wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**982,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1240,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

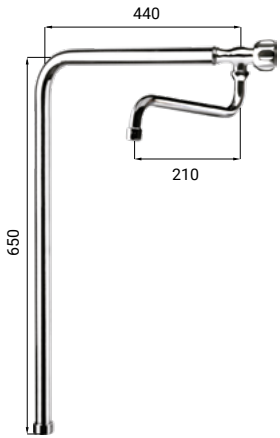
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	**1860,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700

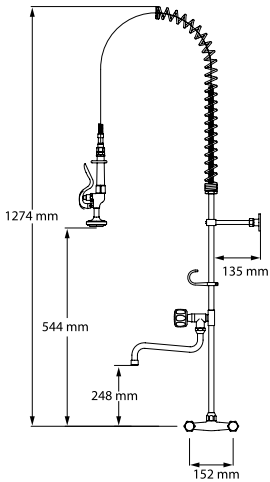


Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**960,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



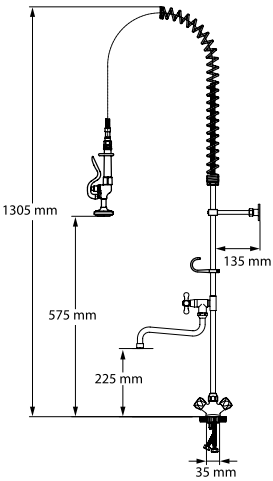


Nr kat.	Cena netto
651542	**1040,00**

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



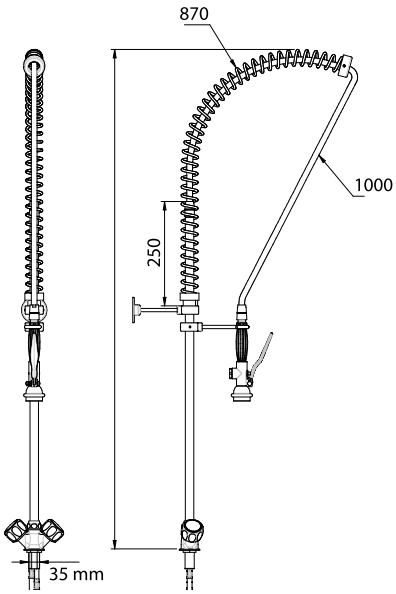


Nr kat.	Cena netto
651522	**999,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



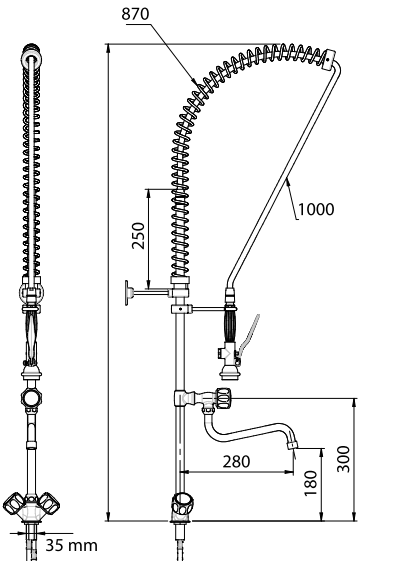


Nr kat.	Cena netto
651513	**899,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



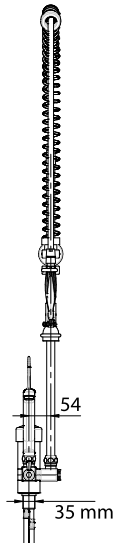


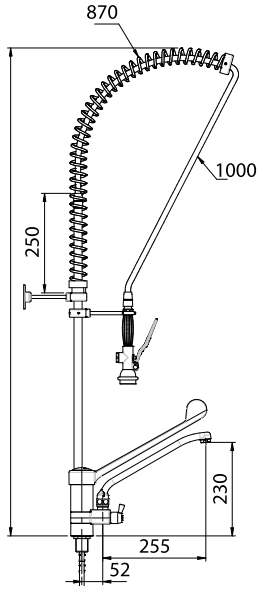
Nr kat.	Cena netto
651524	**1390,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





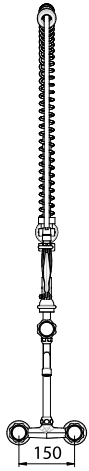


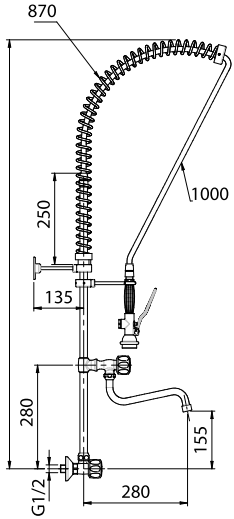
Nr kat.	Cena netto
651525	**1860,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)







Nr kat.	Cena netto
651543	**1380,00**

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

Nr kat.	Strona
010100	499
010404	64
010505	64
010606	64
011162	63
011201	61
011202	63
011241	61
011242	63
011245	62
011281	61
011282	63
011285	62
011321	61
011322	63
011325	62
011342	63
011345	62
011361	61
011362	63
011365	62
011401	61
011402	63
011405	62
011410	64
011451	61
011452	63
011455	62
011501	61
011502	63
011505	62
012161	61
012162	63
012201	61
012202	63
012241	61
012242	63
012281	61
012282	63
012285	62
012321	61
012322	63
012325	62
012361	61
012362	63
012365	62
012401	61
012402	63
012405	62
012452	63
012455	62
012502	63
013201	61
013202	63
013241	61
013242	63
013281	61
013282	63
013321	61
013322	63
013361	61
013362	63
013401	61
013402	63
014201	65
014203	65
014241	65
014243	65
014244	66
014281	65
014283	65
014284	66
014311	65
014321	65
014323	65
014324	66
014361	65
014363	65
014401	65
014403	65
014411	65
015161	61
015162	64
015164	64
015201	61
015202	64
015204	64
015241	61
015242	64
015244	64
015282	64
015284	64
016362	64
017161	61
017201	61
017202	64
017241	61
017242	64
018203	68
018204	68
018243	68
018244	68
018246	67
018247	67
018261	67
018263	68
018264	68
018283	68
018284	68
018286	67
018287	67
018303	68
018304	68
018321	67
018323	68
018324	68
018326	67
018361	67
018363	68
018364	68
018366	67
018403	68
018404	68
018406	67
019201	61
019241	61
019281	61
019321	61
019361	61
019401	61
019451	61
019501	61
020320	64
020361	61
031200	70
031240	70
031280	70
031320	70
031360	70
031400	70
032250	70
032260	69
032261	69
032280	70
032301	69
034240	66
034241	66
034280	66
034281	66
034320	66
034380	70
035200	69
035201	69
035240	69
035241	69
035280	69
035281	69
035321	69
035361	69
035401	69
036200	70
036240	70
036280	70
037280	66
037400	38, 65
037401	38, 65
049002	71
049003	71
049004	71
049012	71
051101	217
051104	219
051151	217
051154	219
051201	217
051204	219
051254	219
051301	217
051304	219
051354	219
051504	219
052154	219
052204	219
052254	219
053100	216
053125	211
053200	216
053870	212
054030	215
054201	215
054300	212
055106	213
056151	214
056201	214
056203	215
056231	213
056251	214
056301	214
056303	215
057231	215, 328
057301	215, 328
058201	214
058251	214
059001	225
059002	225
061500	211
062531	210
062532	210
062761	210
062762	210
063110	496
064100	211
064101	211
064102	211
064990	211
065004	87
065105	87
065164	87
065166	87
065169	87
065352	87
065721	87
065722	87
065723	87
067060	477
067061	477
067110	210
067120	210
067194	210
068000	476
068044	478
068048	478
068080	478
068081	478
068084	478
068120	478
068121	478
068124	478
068128	478
068138	478
068144	478
068201	477
068202	477
068203	191, 477
068213	477
068754	478
068764	478
071360	77
071410	77
072190	74
072363	77
072403	77
072452	77
072502	77
073200	76
073210	76
073250	76
073300	76
074300	77
074350	77
074450	304
075200	76
075201	76
075240	76
075241	76
076120	76
076150	76
076180	76
076200	76
077220	77
077260	77
081161	75
081201	75
081241	75
081281	75
081301	75
081351	75
081401	75
082180	75
082200	75
082240	75
082280	75
082300	75
082320	75
082360	75
082400	75
082500	75
082550	75
082600	75
082700	75
082800	75
082900	75
083400	75
083450	75
083500	75
091061	73
091063	73
091101	73
091103	73
091123	73
091151	73
091153	73
092101	73
092103	73
092123	73
092151	73
092153	73
093101	73
093103	73
093123	73
093151	73
093153	73
094100	74
098010	76
098020	76
099102	86
099103	86
099104	86
099105	86
100321	197
100531	197
101021	198, 431
101041	198, 431
101061	198
103114	432
103115	432
103644	432, 459
105041	198
107021	198
107061	198
110100	195
111000	195
111002	197
111006	199
111007	193
111014	195
111016	199
111020	194
111022	197
111026	199
111027	193
111040	194
111042	197, 432
111046	199
111047	193
111060	194, 250
111062	197, 432
111066	199
111067	193
111100	194
111106	199
111107	193
111150	194
111156	199
111200	194
111206	199
112000	195
112006	199
112007	193
112014	195
112016	199
112020	194
112026	199
112040	194
112046	199
112047	193
112060	194
112066	199
112067	193
112100	194
112106	199
112107	193
112150	194
112156	199
112157	193
112200	194
112206	199
112207	193
113000	195
113006	199
113007	193
113014	195
113016	199
113020	194
113040	194
113047	193
113060	194
113066	199
113067	193
113100	194
113106	199
113107	193
113150	194
113156	199
113157	193
113200	194
113206	199
113207	193
114000	195
114006	199
114007	193
114014	195
114016	199
114020	195
114040	195
114047	193
114060	195
114066	199

Nr kat.	Strona
114100	195
114106	199
114107	193
114150	195
114156	199
114157	193
114200	195
114206	199
115000	195
115014	195
115020	194
115040	194
115060	194
115100	194
115150	194
115200	194
116000	195
116006	199
116007	193
116014	195
116016	199
116060	195
116066	199
116100	195
116106	199
116107	193
116150	195
116156	199
116157	193
116200	195
116206	199
117000	195
117020	194
117040	194
117060	194
117100	194
117150	194
117200	194
118000	195
118040	194
118060	194
118100	194
118150	194
119000	195
119006	199
119007	193
119060	195
119066	199
119067	193
119100	195
119106	199
119107	193
119150	195
121024	197
121044	197
121064	197
121066	200
121067	193
121104	197
121106	200
121107	193
121154	197
121204	197
122064	197
122104	197
122154	197
125064	197
125104	197

Nr kat.	Strona
131000	196
131104	196
131204	196
131206	200
132000	196
132104	196
132204	196
132206	200
133000	196
133104	196
133154	196
133204	196
133206	200
134206	200
136104	196
136204	196
136206	200
141001	201
141002	204
141011	204-206
141018	201
141019	204
141061	201
141062	204
141101	201
141102	204
141152	204
141201	201
141202	204, 385
142001	201
142002	204
142011	204-206
142018	201
142019	204
142062	204
142101	201
142102	204
142151	201
142152	204
142201	201
142202	204, 385
143001	201
143002	204
143019	204
143062	204
143101	201
143102	204
143151	201
143152	204
143201	201
143202	204
144001	201
144002	204
144101	201
144102	204
144151	201
144152	204
146001	201
146002	204
146062	204
146101	201
146102	204
146151	201
146152	204
146201	201
149001	201
149002	204
149062	204

Nr kat.	Strona
149101	201
149102	204
151002	206
151061	202
151062	206
151102	206
152061	202
152062	206
152102	206
153002	206
153061	202
153062	206
153102	206
153152	206
154062	206
154101	202
154102	206
156002	206
156061	202
156062	206
156101	202
156102	206
156152	206
161002	203
161014	207
161061	207
161062	203
161101	207
161102	203
161152	203
161155	208
161201	207
161202	203
161205	208
162002	203
162014	207
162062	203
162101	207
162102	203
162105	208
162152	203
162155	208
162201	207
162202	203
162205	208
163002	203
163014	207
163062	203
163101	207
163102	203
163105	208
163151	207
163152	203
163155	208
163202	203
164002	203
164014	207
164062	203
164101	207
164102	203
164105	208
164151	207
164152	203
164155	208
165155	208
165205	208
166002	203
166014	207

Nr kat.	Strona
166062	203
166101	207
166102	203
166105	208
166151	207
166152	203
166155	208
169014	207
169061	207
169065	209
169101	207
169105	209
169155	209
171020	198, 431
171040	198
171060	198
181002	205
181062	205
182002	205
182062	205
182102	205
183002	205
183102	205
184002	205
184062	205
184102	205
186002	205
186102	205
186152	205
191021	198
191041	198
191061	198
200005	102, 113
200019	112
201000	110, 111
201180	101
201220	101, 111
202200	101
202240	101
203139	105
203180	101
203209	105, 112
204189	105
204220	101, 111
205280	101
207160	101
208160	101
209159	105, 112
209160	101, 111
210208	106, 112
210240	101
211158	106, 112
211189	105, 112
212220	102, 113
212257	111, 113
212259	105-106
212300	102, 113
212309	106, 112
213160	102
214100	102, 111
214108	106, 112
214109	105
214138	106
215120	102
216060	102
216088	106
216089	105
217139	105

Nr kat.	Strona
218200	101, 111
218208	106, 112
218209	105, 112
218250	101
218258	106
218259	105
218300	101
218309	105
219208	106
219209	105, 112
219240	101
219320	101
220320	101
225330	101
226161	102
226180	102
227180	115
227250	115
227259	106, 115
231360	102
242001	114
242180	114
242500	114
247040	119
247090	119
247500	113
247501	113
247502	113
247514	119
247519	119
248458	110
248608	110
249338	110, 112
249448	110
249558	110, 111
250012	109
252361	303
261090	82, 303
264170	82, 102
270150	82, 102
270260	82, 102
281152	109
281153	109
281154	109
281211	109
281212	109
281213	109
281214	109
281216	109
281251	109
281252	109
281253	109
281254	109
281255	109
281256	109
282151	109
282154	109
283062	108
283156	108
283181	107
283186	107
283201	107
283202	107
283203	107
283262	107
283263	107
283264	107
283265	107

Nr kat.	Strona
283266	107
283304	108
283306	108
284151	107
284181	107
284183	107
284184	107
284251	108
284311	108
285081	109
285082	109
285083	109
285092	109, 266
285102	109
286062	103
286102	103
286182	103
286212	103
286222	103
286242	103
286243	103
286252	103
287070	103
287110	103
287111	103
287112	103
287120	103
290250	104
291230	111, 104
293065	111, 104
295180	111, 104
298101	136
298115	136
298210	107
300000	91
300010	91
300400	91
300640	91
301151	84
302190	85
302191	85
303211	89
303220	89
304017	84
304033	84
304060	84
304072	84
304073	84
304101	84
304102	84
305020	84
305100	84, 211
310160	83
310161	83
310200	83
310201	83
310241	83
311100	79
311500	79
312340	79
313250	83
313251	303
313300	83
313301	303
313350	83
313400	83
313401	303
313450	83

stalgast

Nr kat.	Strona
313500	83
313550	83
313600	83
314075	83
314100	83
314125	83
314130	83
319000	84
319041	253
320010	79
320020	79
320030	79
320040	79
320060	79
320070	79
320080	79
321001	80
321010	80
321020	80
321030	80
321040	80
321050	80
321060	80
321070	80
321100	80
321110	80
321120	80
321150	80
321160	80
323061	78
323062	78
323081	78
323082	78
323092	78
323101	78
323102	78
323121	78
323122	78
323141	78
323142	78
323162	78
323182	78
323201	78
324100	78
324101	78
324120	78
324121	78
324140	78
324141	78
324160	78
324161	78
324201	78
325010	81
325030	81
325040	81
325070	81
325080	81
325120	81
325130	81
331010	91
332030	89
332071	89
334070	90
334100	115
334101	90
334102	90
334103	90
334106	90
334111	90
334113	90
334118	115
334119	115
334406	90
336003	91
340270	118, 267
340351	118, 267
341310	117
341321	117
341322	117
341323	117
341324	117
341325	117
341326	117
341327	118
341410	117
341451	116
341452	116
341453	116
341454	116
341455	116
341456	116
341457	118
341510	117
341531	117
341532	117
341533	117
341534	117
341535	117
341536	117
341537	118
341631	117
341632	117
341633	117
341634	117
341635	117
341636	117
341637	118
342250	115
342400	115
342500	115
348030	87
348050	87
349060	116
350210	128
350250	128
350260	128
350270	128
350280	128
350510	132
350550	132
350560	132
350580	132
351010	131
351011	125
351050	131
351051	125
351060	131
351061	125
351080	131
351081	125
351120	131
351140	131
353010	124
353051	124
353060	124
353081	124
353110	135
353111	135
353112	135
353120	135
353121	135
353122	135
353150	135
353151	135
353152	135
353160	135
353161	135
353162	135
353180	135
353181	135
353182	135
353190	135
353191	135
353192	135
353210	134
353211	134
353250	134
353251	134
353260	134
353261	134
353280	134
353281	134
353310	134
353320	134
353340	134
353350	134
353360	134
353380	134
354010	122
354050	122
354060	122
354080	122
354110	121
354150	121
354160	121
354180	121
355011	123
355051	123
355061	123
355081	123
355440	306
355610	130
355640	130
355650	130
355660	130
355670	130
355680	130
355710	129
355720	129
355740	129
355750	129
355760	129
355780	129
357010	126
357050	126
357060	126
357080	126
357120	126
357140	126
357410	127
357450	127
357460	127
357480	127
358011	136
358051	136
358061	136
358081	136
358110	136
358150	136
358160	136
358180	136
359810	133
359820	133
359840	133
359850	133
359860	133
359880	133
359910	133
359920	133
359940	133
359950	133
359960	133
359980	133
361201	190
361205	190
361230	190
361235	190
361270	190
361380	190
361611	190
361612	190
361613	190
361614	190
361616	190
361617	190
361623	190
362001	188
362002	188
362004	188
362007	188
362020	188
362130	187
362402	187
362413	187
362901	188
363150	290
363200	290
363300	290
364100	189
364101	189
364111	189
364204	189
364205	189
364206	189
364241	188
365011	191
365241	191
365301	191
368010	189
368020	189
368060	189
369150	187
369250	187
369450	187
371200	243
372035	243, 291
372060	243, 291
372100	243, 291
372150	243, 291
372200	243, 291
373051	243
373101	243
373151	243
373201	243
376035	291
376036	291
376045	291
376046	291
377170	244
382150	243
382151	243
382200	243
382201	243
383140	242
383250	242
383300	239-241
383400	242
383500	242
385140	242
385951	242
386100	243
386150	243
386200	243
388101	159
388102	159
388103	159
388104	159
388105	159
388106	159
388107	159
388108	159
388109	159
388120	161
388123	159
388124	159
388125	159
388126	159
388127	161
388137	161
388138	160
388139	160
388149	161
388154	159
388156	161
388157	161
388165	159
388166	159
388167	159
388168	159
388170	160
388175	161
388181	161
388182	160
388183	160
388184	160
388185	161
388186	161
388187	161
388193	160
388194	160
388195	160
388196	160
388217	160
388218	160
388233	159
388237	159
388238	159
388239	159
388240	159
388601	141
388602	141
388603	141
388604	141
388605	141
388607	141
388608	141
388610	141
388612	141
388613	141
388615	141, 136
388616	138
388617	138
388618	138
388619	138
388620	138
388626	138
388627	138
388628	138
388629	138
388630	138
388651	141
388652	141
388653	141
388654	141
388655	141
388656	141
388659	141
388751	139
388752	139
388753	139
388761	139
388770	139
388771	139
388780	139
388781	139
388791	139
390001	145
390002	145
390003	145
390004	145
390005	145
390006	145
390007	145
390008	145
390009	145
390010	145
390011	145
390012	145
390013	145
390014	145
390015	145
390016	145
390017	145
390018	145
390019	145
390020	145
390021	145
390022	145
390023	145
390031	157
390032	157
390033	157
390034	157
390035	157
390036	157
390037	157
390038	157
390039	157

Nr kat.	Strona
390040	157
390041	155
390042	155
390043	155
390044	155
390047	155
390048	155
390049	155
390050	155
390051	155
390052	155
390053	155
390054	155
390055	155
390056	155
390057	156
390058	156
390059	156
390060	156
390061	156
390062	156
390063	156
390064	156
390065	156
390066	156
390067	156
390068	156
390069	156
390070	156
390071	151
390072	151
390073	151
390074	151
390076	151
390077	151
390078	151
390079	151
390080	151
390081	151
390083	151
390084	151
390085	151
390086	151
390087	151
390088	154
390089	154
390090	154
390091	154
390092	154
390093	154
390094	154
390095	154
390096	154
390097	154
390101	147
390102	147
390103	147
390104	150
390105	147
390111	152
390112	152
390113	152
390114	152
390115	152
390116	152
390117	152
390118	152
390119	152

Nr kat.	Strona
390120	152
390121	152
390122	152
390123	152
390124	152
390125	152
390126	153
390127	153
390128	153
390129	153
390130	153
390131	153
390132	153
390133	153
390134	153
390135	153
390136	153
390137	153
390138	153
390139	153
390140	153
390201	149
390202	149
390203	150
390204	150
390205	150
390206	150
390207	150
390208	150
390209	150
390210	150
390211	150
390212	150
390213	150
390214	150
390215	149
390216	149
390217	149
390218	149
390219	150
390220	150
390221	149
390222	150
390223	149
390224	149
390225	149
390226	149
390227	149
390228	149
390229	149
390230	149
390231	149
390232	149
390233	149
390234	149
390235	149
390236	149
390237	149
390238	149
390239	149
390301	136, 327
390302	136, 327
390402	147
390403	147
390404	147
390405	147
390407	147
390408	147

Nr kat.	Strona
390409	147
390410	147
390411	147
390412	147
390414	147
390415	147
390416	147
390417	147
390418	147
390419	147
390420	147
390421	147
390422	147
390423	147
390424	147
390425	147
390426	147
390427	147
395921	137
395922	137
395923	137
395924	137
395926	137
395927	137
395944	137
395945	137
395946	137
395947	137
395948	137
395949	137
396101	142
396102	142
396103	142
396104	142
396112	142
396113	142
396114	142
396151	142
396152	142
398000	86
398100	86
398150	86
399101	251-252
399102	251-252
399103	251-252
399104	251-252
399111	252
399112	252
399113	252
399114	252
399115	252
399116	252
399117	252
399118	252
399119	252
399120	252
399122	252
399430	252
399431	252
400001	170
400002	170
400003	170
400004	170
400005	170
400006	170
400007	184
400008	186, 244
400009	174

Nr kat.	Strona
400010	174
400011	174
400012	174
400013	174
400014	174
400015	174
400016	174
400017	174
400018	174, 292
400019	174
400020	171
400021	171
400022	171
400023	171
400024	182
400026	170
400027	174
400028	174
400030	180
400031	177
400032	177
400033	177
400034	177
400035	177
400036	177
400038	177
400039	185
400040	180
400041	173
400042	173
400043	173
400044	178
400045	173
400046	173
400047	173
400050	183
400061	178
400062	178
400063	183, 292
400064	182
400065	182
400066	178
400067	178
400068	182
400071	166
400072	166
400073	166
400082	188
400084	184, 187
400085	184, 187
400086	184, 301
400087	188
400088	184, 308
400090	75, 186
400091	75, 186
400092	75, 186
400093	75, 186
400094	75, 186
400095	75, 186
400096	184, 301
400097	184, 301
400098	184, 292
400099	184, 292
400100	183
400101	183
400104	185
400105	185
400106	185

Nr kat.	Strona
400109	185
400110	174
400112	170
400113	184
400117	165
400118	165
400119	185
400136	185
400140	173
400141	173
400142	173
400143	173
400144	173
400145	173
400146	173
400150	172
400151	172
400153	172
400160	171
400162	171
400163	171
400169	186, 244
400172	186
400173	186
400174	186
400175	186, 244
400176	186, 244
400177	186, 244
400179	187
400180	178
400181	178
400183	178
400185	178
400187	185
400189	185
400190	185
400191	185
400192	185
400193	183, 292
400194	184, 292
400195	184, 292
400196	183, 292
400197	183, 292
400206	186
400207	186
400208	186
400210	177
400211	177
400212	177
400213	177
400214	177
400215	177
400218	177
400224	179
400225	179
400226	179
400227	179
400228	179
400229	179
400230	177
400232	180
400233	180
400234	179
400235	178-179
400236	179
400237	179
400238	186
400239	186

Nr kat.	Strona
400240	179, 184
400248	186
400250	172
400252	172
400253	172
400254	172
400256	183, 292
400263	251
400266	181
400267	181
400268	181
400271	181
400273	181
400276	181
400279	187
400282	251
400283	251
400284	251
400286	180, 251
400288	181
400289	181
400290	187
400291	187
400320	175
400321	175
400322	175
400323	175
400324	175
400325	175
400326	175
400327	175
400328	175
400329	175
400330	176, 265
400336	175
400337	175
400338	175
400339	175
400340	175
400341	175, 251
400342	176
400343	176, 184
400344	175
400351	167
400352	180, 293
400353	180, 293
400373	185, 172
400374	172
400375	172
400376	172
400377	172
400378	186, 244
400380	182
400381	182
400382	182
400385	183, 292
400386	182
400387	182
400390	185
400400	180
400401	163
400402	163
400403	163
400404	163
400405	163
400406	163
400411	164
400412	164

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400413	164	401241	176	419006	250	472090	266	486014	290	506010	85
400414	164	401252	245	419100	250	472100	266	486017	290	506015	85
400415	164	401302	245	419112	250	472140	266	486018	290	506052	85
400421	163	401320	176	419202	190	472200	266	486020	285	506053	85
400422	163	401321	176	420012	81, 241	472999	266	486025	191, 241	506102	85
400423	163	401340	176	420032	81, 241	473000	265	486026	191, 241	506103	85
400424	163	401341	176	420052	81, 241	473012	271	486030	285	506202	85
400425	163	401350	176	421040	88	473021	265	486031	191, 241	506203	85
400426	163	401351	176	421050	88	473500	268	486113	291	506303	85
400427	163	401352	245	421060	88	473900	268	486320	286	506503	85
400428	163	401402	245	421070	89	473910	268	486325	286	507221	473
400431	162	401502	245	421080	89	474000	89, 265	486330	286	507251	473
400432	162	406250	245	422241	88	474101	266	486420	286	510010	302
400433	162	406280	245	422243	88	474251	266	486430	286	510011	302
400434	162	406310	245	422301	88	474301	266	486500	287	510020	305
400435	162	406340	245	422302	88, 386	474302	266	486502	287	510022	305
400436	162	406400	245	422303	88	474310	268	486503	287	510023	305
400441	164	406460	245	422401	88	475975	265	486504	287	511252	302
400442	164	406550	245	422402	88, 386	475980	265	486700	289	511302	302
400443	164	408301	245	423223	88	476000	267	486710	289	511452	302
400444	164	409250	245	423224	88	476002	267	486812	283	511532	302
400445	164	410550	246	423283	88	476051	267	486860	283	514020	302
400446	164	411450	246	423284	88	476070	267	500001	297	514040	302
400506	165	411500	246	423285	88	476071	267	500002	297	514080	302
400507	165	411560	246	425110	88	477100	268	500006	297	514100	302
400526	165	411650	246	425410	88	477201	269	500007	297	515020	302
400527	165	412350	246	430001	236	477280	269	500009	297	515030	302
400528	165	412400	246	430002	236	477351	269	500010	270	515040	302
400529	165	413001	248, 250	430003	236	477771	269	500015	298	515050	302
400536	166	413010	248	430005	236	478020	265	500016	298	515060	302
400537	166	413020	248	430010	236	478030	265	500017	298	515070	302
400538	165	413031	248	430300	237	478050	265	500020	271	515080	302
400565	166	413032	248	430350	237	478610	269	500025	298	515110	302
400566	166	413033	248	430401	237	478680	269	500026	295, 298	515120	302
400568	166	413251	249	430700	237	479200	269	500030	298	515130	302
400569	166	413252	249	431113	234, 239	480012	275	500040	298	515140	302
400571	168	413253	249	431400	232	480021	275	500051	295	515150	302
400572	168	413254	249	432100	238	482600	273	500101	295	515180	302
400577	167	413255	249	432101	238	482610	273	500126	295	516050	302
400581	167	413256	249	432110	237	482620	273	500205	296	516060	302
400582	167	413301	249	432115	238	482630	274	500210	296	517011	302
400585	167	413302	249	432190	238	482650	274	500250	298	517020	302
400588	167	413303	249	433241	235	483030	351	500305	296	517021	302
400589	167	413304	249	434090	233	483080	272, 338	500350	298	517030	302
400591	167	413305	249	435090	234, 250	483090	272, 338	500410	296	517031	302
400592	167	413306	249	435130	235	483100	272, 338	500500	270	521110	304
400595	168, 301	413351	249	436110	232	484016	262	500504	270	521325	304
400596	168, 301	413353	249	436120	233	484020	262	500505	270	521380	304
400597	168, 301	413354	249	437010	234	484416	262	500521	271	523040	303
400612	162	413355	249	437011	233	484419	262	500600	308	523080	303
400613	162	413356	249	467001	245	484421	262	500700	308	524390	304
400614	162	413370	247	468001	245	484600	263	501125	302	525252	303
400616	162	413460	247	468002	245	484601	263	503200	82	527150	305
400621	168, 301	413530	247	469102	244	484610	263	503205	82	527170	305
400623	168, 301	414000	246, 250	469105	305	484611	263	503210	325	527250	305
400631	165	414020	246, 250	469112	244	484620	264	503220	303	528010	303
400632	165	414090	248	471000	276	484621	264	503230	82	528034	303
400635	164	414332	247	471100	89	484630	264	503235	82	528035	303
400901	169, 293	414371	247	471101	88	484631	264	503240	82	528036	303
400903	169, 293	414373	247	471160	276	484632	264	504010	302	528103	303
400904	169, 293	414531	247	471600	276	484633	264	505011	328	530009	300
400905	169, 293	414532	247	472010	267	484634	264	505013	328	530300	300
400906	169, 293	414533	247	472011	267	486001	283	505014	328	530400	300
401220	179	415000	249	472012	267	486005	291	505020	328, 432	531120	89
401221	179	415510	246	472013	267	486006	291	505051	475	531121	89
401230	179	415600	246	472014	267	486010	285	505052	475	531300	300
401231	179	419000	250	472020	267	486012	291	505053	475	531360	300
401240	176	419001	190	472030	265	486013	291	505054	475	531400	300

Nr kat.	Strona
532300	300
532360	300
532400	300
533260	300
535012	299
535014	299
535017	299
535024	299
535025	299
535031	299
535032	299
536004	300
542030	306
542031	306
542040	306
544030	308
544032	308
544036	308
544100	308
545011	306
545014	307
545015	307
545016	307
545018	307
545020	307
545024	307
545025	307
545030	307
545034	307
545044	307
546002	254
546004	254
546005	254
546009	253
546010	253
546021	253
546022	253
546024	253
546025	253
546034	253
546035	253
546040	253
546042	253
546043	253
546044	253
546045	253
546051	254
546052	254
546061	254
546064	254
547010	253, 292
560241	327
560261	327
560281	327
560301	327
560321	327
560361	327
560401	327
560451	327
560501	327
561101	325
562281	327
562311	327
562330	327
562361	327
562400	327
562460	327
562500	327
562600	327
563407	326
563408	326
563409	326
563410	326
563411	326
563412	326
563452	216, 327
563453	216, 327
564022	325
564030	325
564052	325
564102	325
564411	326
564412	326
564413	326
610004	504
610005	504
620010	97
620011	97
620110	97
620210	97
620310	97
620510	97
620711	97
634003	473
634011	474
634013	474
634021	474
634022	474
634023	474
634031	474
634033	474
634041	474
634042	474
634043	474
634044	475
634052	472
634053	472
634054	472
634075	472
634083	473
634084	473
634103	473
634104	473
634105	473
641050	483
641100	483
641200	483
642050	483
642100	483
643000	475
643110	484
643500	475
643510	459, 484
643520	481
643530	481
643600	481
646010	484
647010	485
647050	485
647056	432, 485
647105	432, 485
647106	432, 485
647205	432, 485
648010	288, 483
648011	288, 283
648050	288, 483
648100	288, 483
648200	288, 485
649010	459, 484
649450	482
650022	503
650025	503
650090	503
651100	505
651102	506
651110	505
651111	505
651112	506
651113	506
651114	507
651115	507
651116	507
651202	58, 432
651210	469, 504
651220	469, 504
651225	469, 504
651513	509
651522	508
651524	509
651525	510
651542	508
651543	510
651601	507
661020	227
661022	227
661030	227
661033	227
661035	227
661040	227
661050	227
662001	476
662006	476
662111	225
662211	225
662461	225
664001	226
664002	226
667053	480
667143	480
680062	228
680092	228
680122	228
680123	228
680152	228
680200	228
680541	115
681062	228
681092	228
681102	228
681122	228
681123	228
681152	228
681182	228
686001	229
686002	229
686003	229
686091	229
686092	229
686095	229
686096	229
686100	226
686121	229
686122	229
686125	229
686126	229
686151	229
686152	229
686155	229
686156	229
689001	260
689002	260
689003	260
689010	260
689011	260
690310	380
690552	480
690620	482
690640	482
691100	385
691190	223, 386
691250	386
691251	223, 386
691301	222
691304	222
691310	220
691311	221
691312	220
691313	221
691350	221
691640	482
691907	223
691908	223
691909	223
691914	223
691915	223
691916	223
691921	223
691922	223
691923	223
691924	223
691925	223
691926	223
691935	224
691936	224
691937	224
692003	479
692010	479
692013	479
692015	479
692016	479
692020	479
692116	479
692211	479
692212	479
692213	479
692216	479
692221	479
692265	480
692266	480
692310	256
692311	256
692312	256
692315	479
692321	257
692322	257
692333	257
692400	231
692500	231
692510	231
692600	231
692601	231
692602	231
692610	231
692611	231
692612	231
693210	258
693211	258
693225	258
693226	258
711151	355
711161	358
711191	358
711192	358
711241	358
711242	358
711251	358
711252	359
711300	358
711302	359
711350	359
711351	358
711352	359
711355	359
711450	359
711452	359
711455	359
711550	359
711600	359
711800	359
711995	359
711998	358
711999	359
712003	352
712005	352
712020	352
712022	350
712033	350
712040	353
712044	350
712050	354
712051	354
712055	350
712070	354
712080	354
712100	354
712150	354
712212	345
712300	347
712301	347
712402	345
712403	345
712502	346
712752	346
713200	339
713300	341
713400	341
713500	340
713501	340
713510	342
713520	341
713521	341
713522	341
713550	343
713551	343
713553	343
713600	344
714011	348
714012	348
714013	348
714014	348
714015	348
714016	348
714021	348
714022	348
714023	348
714026	348
714029	348
714031	348
714042	349
714043	349
714044	349
714045	349
714046	349
714050	349
714058	349
714059	349
714068	348
714072	348
714073	339, 341
714097	349
714099	349, 349
714102	349
714103	349
714104	349
714109	349
714111	348
714112	348
714113	348
714114	348
714115	348
714118	348
714121	348
714122	348
714123	348
714124	348
714125	348
714127	348
714131	348
714132	348
714139	349
714140	349
714141	349
714142	349
714143	349
714144	349
714145	349
714146	349
714147	349
714148	349
714150	349
714151	349
714153	349
714154	349
714155	349
714157	349
714159	349
714160	348
714168	348
714169	348
714170	348
714171	348
714186	348
714192	348
714193	348
714195	348
714198	340, 346
714201	340
721010	336

stalgast

Nr kat.	Strona
721011	336
721012	336
721013	336
721014	336
721015	336
721016	336
721020	336
721022	336
721023	336
721025	336
721121	336
721124	336
721129	335
721221	336
721224	336
721305	337
721307	337
721310	337
721570	335
721571	335
722125	332
722130	332
722141	333
722221	334
722252	334
722255	334
725001	337
730001	92
730002	92
730003	93, 96
730011	95, 290
730012	95, 290
730013	95, 290
730030	95
730031	96
730032	92
730035	93
730036	93
730060	95
730061	96
730062	92
730065	93
730066	93
730150	95
730151	96
730152	92
730155	93
730156	93
730301	95
730302	92
730311	96
731152	94
732063	94
732153	94
732353	94
741155	364
741156	364
741205	364
742018	362
742028	362
742038	362
743000	361
745104	363
746035	361
746050	361
746067	363
746068	363
746069	363
746079	363
746096	363
746097	363
746100	361
751087	239
751102	240
751105	239
751106	240
751185	239
751186	240
751192	240
751205	239
751209	240
751220	240
751900	241
752120	241
752286	288
770100	361
770201	383
770351	384
771101	379
772284	364
772289	364
772326	364
773000	46
773001	46
773003	46
773011	46
773013	46
773020	49
773025	48
773028	48
773035	47
773036	47
773051	47
773052	47
774901	379
774905	379
775002	381
775010	381
775313	382
775319	382
775412	382
775415	383
775419	383
777101	371
777102	371
777107	371
777134	454
777160	367
777171	368
777172	368
777173	368
777174	368
777175	368
777195	374
777210	367
777213	365
777214	365
777215	366
777217	365
777218	365
777220	369
777221	369
777222	369
777224	365
777242	370
777243	370
777244	370
777254	313, 372
777263	372
777264	372
777265	372
777266	372
777271	371
777290	366
777300	366
777301	366
777303	366
777304	366
777320	367
777323	367
777325	367
777326	367
777333	367
777351	373
777361	373
777370	375
777371	375
777373	375
777374	375
777381	373
777430	311, 455
777450	454
777451	311, 455
777470	311, 455
777480	311, 456
777520	376
777521	376
777525	376
777530	376
777531	376
777535	376
777540	376
777541	376
777550	376
777551	376
777560	377
777561	377
777581	378
777582	377
777583	377
777584	377
777585	377
777586	377
777587	378
777588	377
777589	377
777590	378
777591	378
777612	378
777615	378
777618	378
777645	378
777700	373, 385
778002	58
779198	373
781040	319
781045	319
781301	318
781302	318
781312	318
781421	315
781422	315
781432	315
781501	316
781502	316
781512	316
781521	316
781522	316
781531	316
781532	316
781601	317
781602	317
781702	317
781712	317
781801	320
781802	320
781812	320
781901	320
781902	320
781912	320
782001	314
782002	314
782010	321
782011	321
782012	321
782013	321
782014	321
782015	321
782016	321
782017	321
782018	321
782019	321
782020	321
782021	321
782022	321
782050	309
782100	313
782120	313
783070	309
783071	309
783100	310
783210	310
783250	310
785211	310
785213	310
785214	310
785300	374
786010	323
786023	323
786034	323
786045	323
786100	322
786102	324
786200	322
786202	324
786302	324
786400	324
786402	324
786500	324
786502	324
786931	322
789003	331
789061	331
789120	331
801021	494
801350	494
801351	494
801400	494
801401	494
801501	495
801502	495
801505	494
801506	494
801507	494
801516	494
801517	494
801555	493
801556	493
801565	493
801566	493
802010	493-494
802440	489
802441	489
802445	487
802450	489
802451	489
802454	488
802455	488
803021	492
803035	492
803036	492
803037	492
803040	490
803045	490
803455	488
804012	494
805040	490
807000	471
807100	471
807520	471
810000	497
810100	497
810120	499
810150	497
810210	497
810300	497
810350	497
810400	497
810501	497
810900	498
810910	498
811600	498
811610	498
812500	498
812510	498
813600	498
813610	498
814900	498
814910	498
815010	496
815020	496
815025	268, 496
815100	496
815200	86
815240	86
815250	86
815300	496
815400	496
815500	86
815600	251
815601	251
815621	251
820010	501
820011	501
820078	283, 288
820081	502
820121	502
820161	502
820998	484, 502
820999	484, 502
822060	501
822080	501
822185	501
822310	283
822800	499
822801	499
822825	499
822827	499
822829	499
822831	499
822990	502
822998	502
823045	500
823046	500
823401	500
823402	500
823850	501
823998	499
824130	500
824131	500
830130	436
830145	436
830590	436
830620	436
830621	436
830644	459
830645	459
830700	437
831000	459
831001	459
831026	439
831027	439
831036	440
831037	440
831126	440
831400	437
831443	459
831445	459
832029	438
832039	438
832041	439
832129	441
832139	441
832222	442
832225	443
832232	442
832328	442
833029	329, 444
833031	329, 444
833037	329, 443
833271	445
833310	445
834141	445, 447
834430	446
834540	446
834541	447, 445
834630	329, 446
834631	445-446
834641	329, 446
834730	447
834741	447
834840	446
834930	445, 447
840151	459
840602	437
840644	459
840645	459
842045	439

Nr kat.	Strona
844100	284
844108	284
844110	284
844486	284
844741	447
849033	456
849053	456
849073	456
849103	456
852103	453
852104	453
852120	453
852160	453
852170	452
852171	452
852174	452
852180	452
852220	380
852230	454
871101	277
871120	280
871126	280
872211	278
872212	279
872213	278
872214	279
872281	278
872282	279
872331	278
872332	279
872421	278
872422	279
872461	278
872462	279
872651	278
872652	279
872801	278
872802	279
872901	278
872902	279
873151	280
873550	275
873551	277
873901	280
873902	280
880173	449
880174	449
880175	450
880176	450
880245	459
880400	448
880401	448
880402	451
880405	449
880406	449
880600	448
880601	448
880602	449
880603	449
880604	451
880645	459
882151	271, 450
883001	458
883002	458
883101	457
883295	458
883301	457
883395	458

Nr kat.	Strona
883401	457
883402	458
883459	458
883501	457
883502	458
883602	458
900390	411
900590	411
900890	411
905123	430
905126	430
905167	411
905640	423
908010	411, 485
908012	411, 485
908111	432, 485
909702	83, 424
909775	424
911101	432
911102	432
911201	432
911211	432
912057	427
912058	427
912059	427
912060	428
912061	428
912522	427
912527	427
912528	427
912529	428
912541	428
912544	429
912545	429
912552	430
912553	430
912554	430
912556	430
912604	429
912631	430
912706	430
912781	430
916600	423
917001	198, 431
917003	431
917004	198, 431
917012	198, 431
917028	431
917034	431
917036	431
917037	431
917340	430
917430	430
917431	430
917640	198, 431
950112	259
950118	259
950120	259
950121	259
950131	259
950141	259
950160	260
950163	260
950167	260
950168	260
950171	260
950172	260
950175	260

Nr kat.	Strona
950176	260
950179	260
960001	59
965001	59
970000	20, 50-53
970005	20, 50-53
973997	33
973998	33
973999	33
978511	52
978513	52
978521	52
978523	52
978531	52
978533	52
978611	53
978613	53
978621	53
978623	53
979250	57
979301	56
979302	56
979311	56
979312	56
979313	56
979500	55
979510	54
979511	50
979513	50
979521	50
979523	50
979531	50
979533	50
979600	55
979610	54
979611	50
979613	50
979621	50
979623	50
979991	34, 57
979992	40-41
979993	40-41
990999	20-21, 28
999511	51
999513	51
999521	51
999523	51
999531	51
999533	51
999541	51
999543	51
999551	51
999553	51
999611	51
999613	51
999621	51
999623	51
9050608	398
9051160	411
9051190	411
9051203	420
9051206	420
9051208	420
9057116	410
9057118	410
9057166	410
9057168	410
9057236	410

Nr kat.	Strona
9057238	410
9057931	398
9057932	398
9057961	398
9057962	398
9057981	398
9057982	398
9100018	399, 410
9100043	394
9100044	395
9100045	394
9100046	394
9100047	395
9100048	395
9100049	394
9100050	394
9100051	395
9100052	395
9100053	396
9100054	396
9100055	396
9100056	396
9100347	399
9100348	399
9100375	399
9100376	399
9100565	397
9100566	397
9100567	397
9100572	397
9100581	399
9100582	399, 421
9100583	399
9100586	399
9100608	398
9100620	399
9100627	399
9100704	399
9100832	399, 421
9100835	399, 421
9107457	406
9107458	408
9107459	406
9107460	406
9107461	408
9107462	408
9107463	406
9107464	406
9107465	408
9107466	408
9107467	407
9107468	407
9107469	409
9107470	409
9107481	410
9107483	410
9107484	410
9107486	410
9107702	410
9107703	410
9120346	421
9120489	416
9120490	417,
9120491	416
9120492	417,
9120493	416
9120494	417
9120495	416

Nr kat.	Strona
9120496	417,
9120497	416
9120498	417
9120499	418
9120500	418,
9120501	418
9120502	418,
9120514	421
9120515	421
9120519	421
9120580	420
9120581	420
9120590	417
9120592	417
9120596	417
9120626	420
9120632	421
9120705	421
9120711	421
9700020	39, 41-43
9700040	39, 41-43
9700041	43
9700042	43
9700060	24, 42-43
9700061	43
9700062	43
9700071	43
9700072	43
9700073	43
9700081	43
9700082	43
9700200	42
9700210	42
9700400	42
9700410	42
9700600	42
9700610	42
9701200	43
9701400	43
9701600	43
9702200	43
9702400	43
9702600	43
9703200	43
9703400	43
9703600	43
9704005	38
9705000	29
9705100	25
9705110	24
9705130	24
9705210	24
9705230	24
9705500	26
9706000	29
9706100	25
9706110	24
9706130	24
9706210	24
9706230	24
9706310	24
9706330	24
9706500	26
9707000	29
9707110	24
9707130	24
9707210	24
9707230	24

Nr kat.	Strona
9710110	20
9710130	20
9710210	20
9710230	20
9710310	20
9710330	20
9711110	21
9711130	21
9711210	21
9711230	21
9713610	22
9713630	22
9713710	22
9713730	22
9714310	23
9714330	23
9714410	23
9714430	23
9715000	27
9715110	20
9715130	20
9715210	20
9715230	20
9715310	20
9715330	20
9716000	27
9716110	20
9716130	20
9716210	20
9716230	20
9716310	20
9716330	20
9717000	28
9717110	21
9717130	21
9717210	21
9717230	21
9718000	28
9718110	21
9718130	21
9718210	21
9718230	21
9720000	39
9721000	39
9724500	35
9725000	34
9725110	34
9725130	34
9725210	34
9725230	34
9725500	34
9726000	34
9730100	30
9730110	30
9730130	30
9730200	30
9730210	30
9730230	30
9731100	30
9731110	30
9731130	30
9731190	31
9731200	30
9731210	30
9731230	30
9731290	31
9731300	30
9731310	30

stalgast

Nr kat.	Strona
9731330	30
9731390	31
9732000	31
9732010	33
9732030	33
9732110	33
9732130	33
9733000	31
9733010	33
9733030	33
9733110	33
9733130	33
9736100	32
9736110	32
9736130	32
9736200	32
9736210	32
9736230	32
9737100	32
9737110	32
9737130	32
9737200	32
9737210	32
9737230	32
9737300	32
9737310	32
9737330	32
9740000	37
9740010	36
9740030	36
9741000	37
9745000	41
9745110	40
9745130	40
9905782	44
9906782	44
950026060	463
950026080	463
950026100	463
950027120	463
950046060	463
950046080	463
950046100	463
950046120	463
950046140	463
950046180	463
950047100	463
950047120	463
950047140	463
950047150	463
950047180	463
951336060	464
951336080	464
951336100	464
951336120	464
951337060	464
951337080	464
951337120	464
951346080	464
951346100	464
951347080	464
951347100	464
951704120	464
951723100	464
951723120	464
951724100	464
951724120	464
951753120	465

Nr kat.	Strona
951773120	465
951884060	465
951884080	465
951884100	465
951885100	465
951885120	465
951886100	465
951886120	465
954406060	465
954456060	466
954466100	466
954476100	466
954476120	466
954536100	466
954586100	466
954586120	466
954587100	466
954596140	466
950186100S	467
950186120S	467
950187100S	467
950187120S	467
9510254040S	467
951465050S	468
951475100S	468
951526100S	468
951666080S	468
954616100S	469
954646100S	469

A

Afrodyta 144
Akcesoria do ekspresów 283
Akcesoria do gyrosów Potis 377
Akcesoria do maszynek do mięsa 336
Akcesoria do syfonów iSi 297
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 459
Akcesoria do szatkownic. 349
Aromateca 139
Automatyczna dysza do spieniania mleka. 286
Automatyczna wyciskarka j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra . 272, 338
Automatyczny dozownik do mydła. 481
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących. 481
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady 283
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 287

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 507
Bateria umywalkowa 505-506
Bateria umywalkowa z prysznicem 505-507
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 507
Bemar. 39
Bemar nastawny 364
Bemar nastawny z kranem 364
Bemary 39
Blacha aluminiowa 430
Blacha aluminiowa perforowana. 430
Blacha do jajek i placków GN 1/1 431
Blacha do pizzy. 327
Blacha emaliowana do smażenia 431
Blacha emaliowana pełna do pieczenia 431
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 431
Blacha grillowa, ryflowana, nieprzywierająca GN 1/1 . . . . 198, 431
Blacha na omlety i placki, nieprzywierająca GN 1/1. . . . . 198, 431
Blacha nieprzywierająca 198, 431
Blacha nieprzywierająca do smażenia 431
Blacha nieprzywierająca GN 1/1 . . . . . 198, 431
Blacha wypiekowa 432
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 431
Blender 262-264
Blender barowy 262-264
Blender kuchenny. 264, 352
Blixer 350
Bluza kucharska Chef 472
Bluza w serek. 473
Boss 157
Bulionówka 145, 147, 149, 159
Butelka do oliwy i octu 187
Butelka Quattro Stagioni 167
Butelka Swing 168

C

Cedzak 77
Chemia 483
Chochla 78-81, 191
Cooler akrylowy. 269
Cukiernica 145, 147, 150, 160
Cutter-wilk 354
Cutter-wilk R10 354
Cutter-wilk R15 354
Cutter-wilk R2. 352
Cutter-wilk R4. 353
Cutter-wilk R5G 354
Cutter-wilk R7. 354
Cutter-wilk R8. 354
Cyrkulator do gotowania sous-vide 385

Czajnik 147
Czajnik elektryczny 241
Czapka 473
Czapka kucharska 473

D

Dekanter 166
Deska do krojenia 115-116, 118, 267
Deska do krojenia HACCP 600x400 117
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 117
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 117
Deska gładka 118
Deska z wycieciem GN 1/1 118
Deska z wycięciem 118
Deska z wycięciem GN 1/2 118
Deski do krojenia HACCP 116
Deski z wycięciem 117
Dip 147, 159
Dodatkowy pojemnik do przypraw 188
Dozownik do lodu 275
Dozownik do mydła 481
Dozownik do napojów 245
Dozownik do płatków 245
Dozownik do płynów 481
Dozownik do ręczników papierowych 475
Dozownik do sosów FIFO 87
Dozownik do sosów z pompką 87
Dozownik mydła 475
Dozownik płynu myjącego 494
Drzwi 400 43
Drzwi 600 43
Drzwi do podstaw 43
Dyspenser do przypraw 290
Dyspenser do sosów 87
Dzbanek . . 145, 147, 160-161, 174, 176, 186, 243-244, 262-264, 291
Dzbanek do blendera 263-264
Dzbanek emaliowany 291
Dzbanek miarka 85
Dzbanek na mleko 150
Dzbanek na oliwę 187
Dzbanek stalowy 264
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 161
Dzbanek z poliwęglanu 264
Dzbanki 244
Dzieża 310
Dzwonek recepcyjny 86

E

Ekspozytor do kanapek 87
Ekspozytor na dyspensery do sosów 87
Ekspozytor na pojemniki GN 86
Ekspozytory 87
Ekspres automatyczny do kawy 283
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny 285
Ekspres do kawy, automatyczny, Delta 286
Ekspres do kawy, automatyczny, Hrc 285
Ekspres do kawy, automatyczny, Leva 286
Ekspresy kolbowe 285
Elementy neutralne 42
Etui na noże 112
Etui na noże Stalgast 112

F

Fartuch 473
Fartuch wodoodporny 475
Fartuchy 474
Filiżanka 139, 145, 147, 150, 159-160
Filiżanka cappuccino 292
Filiżanka cappuccino/espresso 183
Filiżanka do cappuccino 139
Filiżanka do espresso 139, 169, 293
Filiżanka uniwersalna 169, 293
Filiżanka ze spodkiem 141, 151-153, 155-157
Filiżanki do kawy 169, 293
Filtr do ekspresu 283
Filtr do wody 281, 500
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 501
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf 501
Filtr zgrubny do wody 501
Filtry do wody 499
Foremka do terin 76
Foremka na crème brûlée 161, 184, 308
Frytownica 363, 367
Frytownica 1-komorowa 367
Frytownica 2-komorowa 367
Frytownica elektryczna 34, 57
Frytownica elektryczna wolnostojąca 57
Frytownica gazowa 34
Frytownica podwójna 34, 361, 363, 367
Frytownica podwójna pozioma 363
Frytownica podwójna z kranem 363, 367
Frytownica pojedyncza 34, 57, 361, 363, 367
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 34
Frytownica pojedyncza pozioma 363
Frytownica pojedyncza z kranem 363, 367
Frytownica wolnostojąca z szafką 367
Frytownice 34, 361, 367

G

Gama combi 356
Gama mini 357
Gama szeroka 357
Gama średnia 357
Garnek do duszenia 64
Garnek niski 61, 63
Garnek średni 61-63
Garnek wysoki 61-63
Garnek z kranem 64
Garnki Comfort Line 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium Line 63
Garownik 420, 429
Generator ozonu 482
Głowica 499, 501
Głowica Purity c by-pass 0% 499
Głowica Purity c by-pass 30% 499
GN 1/1 . . . . . 197, 432
Gniazdo korka 469, 504
Gofrownica 364, 369
Grangusto 138
Granitor 244
Grill ceramiczny 366
Grill lawowy 33
Grill lawowy (s ruszt) 33
Grill lawowy (v ruszt) 33
Grill wodny 31
Grille 30
Grille chromowane 32
Grille elektryczne 56
Grzałka do podgrzewaczy 237
Gyros 375
Gyros elektryczny 376
Gyros gazowy 376-377

I

Imbryk 147, 150

K

Kamienie lawowe 33
Karafka do wina 186
Karafka do wina/wody 186
Kaszub / hel 148
Kieliszek do białego wina 163, 166, 170-173
Kieliszek do burgunda 173
Kieliszek do burgunda / wody 173
Kieliszek do ciężkiego białego wina 173
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) 173
Kieliszek do czerwonego wina 163, 166, 170-173, 175, 181
Kieliszek do drinków i koktajli 165
Kieliszek do espresso 183
Kieliszek do jaj 188
Kieliszek do koktajli 175, 178-179
Kieliszek do koktajli typu „kir” 170
Kieliszek do koktajlu 179
Kieliszek do koniaku 170, 178
Kieliszek do lekkiego białego wina. 173
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 173
Kieliszek do likieru 170
Kieliszek do margarity 173, 178
Kieliszek do martini 170, 173, 175, 179
Kieliszek do słodkiego wina 173
Kieliszek do szampana 163, 170-173, 175, 179, 181
Kieliszek do wina 175
Kieliszek do wina białego 172
Kieliszek do wina czerwonego 172
Kieliszek do wódki 165, 174-175, 177
Kieliszek do wódki shot 179
Kieliszek finger food 251
Kieliszek uniwersalny. 172
Kieliszki Bistro 170
Kieliszki do koktajli. 178
Kieliszki do wódki 178
Kieliszki Enoteca 173
Kieliszki Hudson 179
Kieliszki Imperial 171
Kieliszki Imperial plus 171
Kieliszki Primetime. 173
Kieliszki Saxon 172
Kloc masarski 115
Kocioł warzelny elektryczny 44
Kocioł warzelny gazowy 44
Kociołek do zup. 238
Kociołek elektryczny do zup 237-238
Kociołki elektryczne do zup 237
Kolumna bufetowa 251
Kolumna wodna do linii 700 507
Kolumny bufetowe 251
Kominek 43
Kominek dla modułów 1200 mm. 24, 29, 42
Kominek dla modułów 400 mm 24-26, 29-31, 37-39, 41-42
Kominek dla modułów 800 mm 24-26, 29-31, 39, 42
Komora wzrostowa. 420, 429
Kondenser pary. 430
Kontakt grill. 362, 378
Kontakt grill panini 362, 365
Kontakt grill panini z timerem 365
Kontakt grill podwójny 365
Kontakt grill pojedynczy 365
Kontakt grille 362, 365
Końcówka do ubijania piany 310
Końcówka do ucierania ciast lekkich 310
Końcówka gwiazdka 302
Końcówka liść 302
Końcówka okrągła 302
Końcówka płatek 302
Końcówka prosta. 297
Końcówka róża 302
Końcówka tulipan. 297
Końcówka wstążka. 302
Końcówki dekoracyjne 302
Korek 469, 504
Korek do butelki szampana 265
Korek przelewowy z sitkiem 469, 504
Kostkarka. 277, 280
Kostkarka do kruszonego lodu. 277
Kostkarki przeznaczone do zabudowy. 279
Kostkarki wolnostojące 278
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 40-41
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 40-41
Kosz do pieczywa z pokrywą roll-top 190
Kosz do szkła. 497-498
Kosz do sztućców 496-497
Kosz do tac GN 1/1. 497
Kosz do talerzy 497
Kosz na owoce 308
Kosz na śmieci 477
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych 458
Kosz stołowy 191, 477
Kosz uniwersalny. 497
Koszyk do pieczywa 190
Koszyk finger food 254
Koszyk na sztućce 190
Koszyk uniwersalny. 190
Kotleciarka 335
Kotły warzelne 44
Kółko 91
Kółko bez hamulca do regałów aluminiowych. 229
Kółko z hamulcem do regałów aluminiowych 229
Krajacz do jaj 89
Krajalnica do kiełbasy 337
Krajalnica do wędlin 334
Krajalnica do wędlin i serów 332-334
Kruszarka do lodu 276
Kruszarka elektryczna 276
Krzesło cateringowe 259
Kubek 137, 141, 145, 150-157, 160-161, 169, 180
Kubek do espresso 139
Kubek do gorących napojów 183
Kubek do herbaty. 139
Kubek do sztućców. 496
Kubek emaliowany 253, 292
Kubek Iconic 180, 293
Kubek miarka 85
Kubek na frytki 253
Kubek słoik 167
Kubek słoik Quattro Stagioni. 167
Kubek stalowy do przesiewania 304
Kubek stalowy do shakera 267
Kubki/szklanki termiczne 169, 293
Kuchenka indukcyjna. 373, 383-385
Kuchenka mikrofalowa 381-383
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem. 20
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, Eco 22
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 52
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem. 21
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, Eco 23
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 53
Kuchnia ceramiczna 26
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem 27
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem 28
Kuchnia elektryczna nastawna. 29
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. 55
Kuchnia gazowa nastawna. 24
Kuchnia gazowa wolnostojąca. 50-51
Kuchnia indukcyjna. 25
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 54
Kuchnie elektryczne 27, 55

Kuchnie gazowe 20, 50
Kuchnie gazowe Eco 22
Kuchnie indukcyjne 25, 54
Kuchnie infrared 26
Kufel do piwa 174
Kufle do piwa 185
Kulki izolacyjne 386
Kulki izolacyjne do sous-vide 223
Kuweta 299
Kuweta do lodów 299
Kuweta okrągła 299
Kuwety do lodów 299

L

Lampa grzewcza 257-258
Lampa grzewcza do potraw 231
Lampa grzewcza piramida 258
Lampa grzewcza podwieszana do parasola 256
Lampa owadobójcza 479-480
Lampa owadobójcza z lepem, Led 479
Lampa owadobójcza z wentylatorem 480
Lampa owodobójcza 479
Lampy grzewcze 257
Lampy grzewcze do potraw 231
Lejek 84
Lep do lampy owadobójczej 479
Licznik przepływu wody 281, 499, 501
Listwa do bonowania 86
Listwa łącząca blaty urządzeń 43
Listwa magnetyczna 110-112
Listwa magnetyczna z haczykami 110
Listwa wspornikowa 197
Lodówka na mleko 284
Lodówka na mleko do kawy 284
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką 284

Ł

Ławka cateringowa 259
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych 229
Łopata do pizzy 325-326
Łopata operacyjna do pizzy 326
Łopatka do pieca 83, 424
Łopatka do pizzy 325
Łopatka do przewracania 79-82, 102
Łopatka do przewracania perforowana 102, 111
Łopatka do ryb 79
Łopatka do tortu 130, 306
Łopatka kątowa 82
Łopatki 82
Łuskarka do lodu 280
Łyżeczka barmańska 267
Łyżeczka deserowa 133
Łyżeczka do deserów 136
Łyżeczka do herbaty 121-135
Łyżeczka do kawy 126, 129, 131, 134
Łyżeczka do latte 135
Łyżka cedzakowa 78-81, 83
Łyżka do serwowania 79-81
Łyżka do spaghetti 79-80
Łyżka miarka 85
Łyżka perforowana 79, 81
Łyżka stołowa 121-136
Łyżka wazowa 128, 130

M

Makaroniarka 40-41
Makaroniarka elektryczna 41
Makaroniarka gazowa 40
Makaroniarki 40
Marrakesz 151-153
Maszynka do mielenia mięsa 335-336
Maszynka do ostrzenia noży 114
Mata barmańska 268
Mata do wypieków 304
Mata pod tamper 291
Matryca 224
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki 224
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki 224
Meble cateringowe 259
Meble skręcene do samodzielnego montażu 463
Meble spawane 467
Miarka 266
Miarka dwustronna 266
Miecz do gyrosa 377
Miesiarka planetarna 309-310
Mieszadło 83
Mieszadło do kotła 83
Mikser Micromix 355
Mikser ręczny–gama combi 359
Mikser ręczny–gama mini 358
Mikser ręczny–gama szeroka 359
Mikser ręczny–gama średnia 358
Mikser spiralny 322-324
Mini cedzak 253
Mini dip 253
Mini MP 160 V.V. 358
Mini MP 190 Combi 358
Mini MP 190 V.V. 358
Mini MP 240 Combi 358
Mini MP 240 V.V. 358
Mini naczynia szklane do finger food 251
Mini patery 307
Mini rondelek 253
Mini wiaderko 253
Miseczka finger food 251
Miska 75, 137, 141, 147, 150, 154, 161, 186
Miska kuchenna 75
Młynek do kawy z zasobnikiem, Iconic 287
Młynek do mielenia kawy 287
Młynek do przypraw 187
Młynki do mielenia kawy 287
Moduł 2 szuflad 459
Modułowe regały z aluminium 229
Moździerz 266
Moździerz z tłuczkiem 187
Mydło HACCP 484

N

Naboje do syfonów 298
Naboje do syfonów do wody 270
Naboje do syfonu do wody 271
Naboje nitro 295, 298
Naboje professional 298
Naboje soda 270
Naczynia do finger food 253
Naczynia żeliwne 71
Naczynie do miksowania z wylewką 176, 265
Naczynie finger food 175, 251
Nadstawa do kosza 498
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 443
Nadziewarka do kiełbas 337
Nadziewarki do kiełbas 337
Nakładka redukcyjna 43, 50-53
Nakładka redukcyjna na ruszt 20-21, 24, 46
Nakładka wok 20-21, 24, 43, 50-53
Naleśnikarka 364, 370
Nalewak 265
Napełniacz 508-510

stalgast

Napęd do gyrosa 377
Naświetlacz uniwersalny 480
Noże dekoracyjne. 90
Noże kute Stalgast Elite 104
Noże Sanelli 103
Noże Sanelli linia Premana professional 99
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 109
Noże Stalgast ze stali kutej 105
Noże Stalgast ze stali walcowanej. 106
Noże ze stali nierdzewnej premium HACCP 107
Nożyce 115
Nożyce do drobiu. 106, 115
Nożyce kuchenne. 115
Nóż 91
Nóż dekoracyjny do cytrusów 90
Nóż dekoracyjny do masła 90
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy 90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy 90
Nóż do bułek 109
Nóż do chleba 101, 103, 105-106, 108, 112
Nóż do filetowania 105, 108, 112
Nóż do filetowania giętki. 101, 111
Nóż do jarzyn 102-104, 106, 108-109, 111
Nóż do krojenia. 107, 109
Nóż do krojenia ciast. 303
Nóż do łososia 101
Nóż do mięsa 105, 112
Nóż do nacinania. 101
Nóż do obierania 102-103, 106, 109, 111-112, 266
Nóż do obierania cytrusów. 90
Nóż do oddzielania kości prosty 101
Nóż do oddzielania kości wąski 101, 111
Nóż do oddzielania kości zagięty 101
Nóż do pieczeni 101, 103, 106, 112
Nóż do pomidorów 102-103
Nóż do ryb 101
Nóż do sera z dwiema rączkami 102
Nóż do serów miękkich. 108
Nóż do szatkowania 101
Nóż do wędlin 101
Nóż elektryczny do gyrosa 378-379
Nóż japoński 102
Nóż japoński Santoku 102
Nóż japoński Sashimi 107
Nóż kuchenny. 101, 103-107, 109, 111-112
Nóż masarski 101, 108, 111
Nóż Santoku 104, 111
Nóż stołowy 121-136
Nóż uniwersalny 103, 107, 109

O

Obieraczka 331
Obieraczka do warzyw 80, 115
Obieraczka ostrze falowane 115
Obieraczka ostrze gładkie 115
Obieraczki 115
Ociekacz GN 204
Ociekacz na dno pojemnika GN 201
Ociekacz na talerze. 499
Odkamieniacz 283, 288, 483
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego. 288, 484
Okap 399, 410, 421, 430
Opiekacz 361, 371
Ostrzałka do noży 113
Ostrze ząbkowane do noża. 378
Otwieracz 91, 266
Otwieracz do konserw 80, 91
Otwieracz kelnerski. 266

P

Pakowarka listwowa 222
Pakowarka próżniowa 220-221
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów 220
Pakowarki próżniowe komorowe. 220
Pakowarki próżniowe listwowe 222
Paliwo do podgrzewaczy. 236
Palnik do crème brûlée 308
Papier do pieczenia 304
Patelnia 37, 58, 65, 67-70
Patelnia do naleśników. 67-70
Patelnia do naleśników z powłoką granitową 68
Patelnia do paelli 65
Patelnia do ryb 70
Patelnia elektryczna 58
Patelnia głęboka 70
Patelnia grillowa 71
Patelnia nieprzywierająca 66
Patelnia powlekana tytanem 66
Patelnia uchylna 58
Patelnia uchylna elektryczna. 37
Patelnia uchylna gazowa. 36
Patelnia wielofunkcyjna 37
Patelnia wok 38, 65, 67
Patelnia z powłoką granitową 68
Patelnia ze stali węglowej 66
Patelnie. 36, 65
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą 70
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort 68
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite 68
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus . 67
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum. . . . 69
Patelnie powlekane tytanem 66
Patera do ciastek i owoców 308
Patera do tortu 306
Patera na ciastka i owoce 307
Patera na owoce 308
Patera talerz szklany z pokrywą 307
Patera z kloszem 307
Patery do tortów 306
Pędzelek 303
Pęseta do usuwania ości. 89
Piec Cheflux™. 411
Piec do pizzy 313, 372
Piec do pizzy E-line. 316
Piec do pizzy E-start line 318
Piec do pizzy F-line. 317
Piec do pizzy FR-line 320
Piec do pizzy Gas-line 319
Piec do pizzy Gredil 314
Piec do pizzy X-line. 315
Piec dwukomorowy. 313-315
Piec jednokomorowy 313-315
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef 424
Piec konwekcyjny. 372
Piec konwekcyjny Stalgast. 423
Piec statyczny 420
Piece do pizzy Compact 313
Piece do pizzy Profesional. 314
Piece do pizzy Profesional Extra Power 320
Piece do pizzy Profesional Gas Strong 319
Piece do pizzy Profesional Strong 316, 318
Piecyk konwekcyjny 371
Piekarnik 59
Pierścień cukierniczo-kucharski 303
Pistolet 305
Pistolet do sosów i kremów 305
Płuczka do porcjonera do lodów 300

Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych. 459, 484
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka 288, 485
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 485
Płyn do mycia pieców Unox 411, 485
Płyn do mycia szyb i luster 484
Płyn do mycia w zmywarkach 483
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej. 459, 484
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach 483
Płyn myjąco-nabłyszczający 432, 485
Płyn myjący. 432
Płyn myjący do pieców konwekcyjno parowych 485
Płyn nabłyszczający 432
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno parowych 485
Płyta do finger food z łupka 252
Płyta grillowa 71, 363, 368
Płyta grillowa elektryczna 30
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca. 56
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą 31
Płyta grillowa elektryczna, chromowana. 32
Płyta grillowa gazowa 30
Płyta grillowa gazowa, chromowana. 32
Płyta z łupka 251-252
Podgrzewacz do bułek 366
Podgrzewacz do frytek. 35
Podgrzewacz do wody 234, 239
Podgrzewacz elektryczny 250
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 234-235
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 235
Podgrzewacz filiżanek 283
Podgrzewacz GN 1/1. 232-234
Podgrzewacz okrągły. 232
Podgrzewacz Roll-top GN 1/1 233
Podgrzewacze gastronomiczne 232
Podstawa. 410
Podstawa bufetowa 252
Podstawa do pieca 321
Podstawa do wiaderka 269
Podstawa do zmywarki 400x400. 494
Podstawa do zmywarki uniwersalnej 493-494
Podstawa na kółkach. 478
Podstawa otwarta 43
Podstawa pod garnki. 64
Podstawa pod piec Stalgast 423
Podstawa szkieletowa 43
Podstawa z drzwiami. 43
Podstawy 398, 420, 430
Podstawy do pieców 321
Podstawy do pieców Unox 411
Podstawy do urządzeń 43
Podstawy i akcesoria. 43
Pojemnik 210-211
Pojemnik barmański 268
Pojemnik do transportu lodu. 211
Pojemnik fifo 211
Pojemnik GN 1/1 . . . . . 193-194, 196-208
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort 198
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Premium 198
Pojemnik GN 1/1, perforowany. 193
Pojemnik GN 1/12 195
Pojemnik GN 1/2 . . . . . 193-194, 196-197, 199-208
Pojemnik GN 1/3 . . . . . 193-194, 196, 199-208
Pojemnik GN 1/4 . . . . . 193, 195, 199-208
Pojemnik GN 1/6 . . . . . 193, 195-196, 199-208
Pojemnik GN 1/9 . . . . . .193, 195, 199, 201, 204, 207, 209
Pojemnik GN 2/1 . . . . . 194, 198
Pojemnik GN 2/3 . . . . . 194, 197-198, 208
Pojemnik GN 2/4 194
Pojemnik na butelki 268
Pojemnik na ciasto 326
Pojemnik na jajka. 211
Pojemnik na kubki do sztućców 496
Pojemnik na odpadki 478
Pojemnik na odpady 477-478
Pojemnik na paliwo i żel 236
Pojemnik na produkty sypkie. 211
Pojemnik na sztućce 496
Pojemnik termoizolacyjny 213
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 215
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 269
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 215, 328
Pojemnik termoizolacyjny do wina. 269
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 213-214
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 215
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 215
Pojemnik transportowy. 210
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy 198
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą 208
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium. 207
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard. 203
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard . .205
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium .202
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard .206
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium 201
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard 204
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Basic. 200
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard 197
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic 200
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard 196
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic 199
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort. . .193
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium . .197
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard . .194
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard 198
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe
ze spienionego polipropylenu 213
Pokal do piwa. 172, 185
Pokrowce na meble cateringowe 260
Pokrowiec. 111
Pokrowiec kucharski na noże 110
Pokrowiec na krzesło. 260
Pokrowiec na stół 260
Pokrywa. 191, 210, 245, 478
Pokrywa do 068044 478
Pokrywa do 068080 478
Pokrywa do 068120 478
Pokrywa do 068128 478
Pokrywa do 068754 478
Pokrywa do 535031 299
Pokrywa do 535032 299
Pokrywa do kosza 067060 477
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 326
Pokrywa do pojemnika 563411 326
Pokrywa do serwowania Roll-top GN 1/2 250
Pokrywa GN. 193, 195, 197, 199, 201, 203-204, 206
Pokrywa GN szczelna 204-206
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt 196
Pokrywa Roll-top GN 1/1 250
Pokrywa Roll-top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny 250
Pokrywa Roll-top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1 250
Pokrywa Roll-top GN 1/1 + taca GN 1/1 250
Pokrywa szczelna 195, 199
Pokrywa zatrzaskowa GN 207
Pokrywka 61, 73, 205
Pomocnik barmański. 268
Popielnica z koszem na śmieci 477
Popielniczka 184
Porcelana czarna i kolorowa 142
Porcelana dla dzieci 137

stalgast

Porcelana Isabell 158
Porcelana lubiana 143
Porcjoner do lodów 300
Porcjoner do ryżu 89
Porcjoner do ryżu i purée 89
Porcjonery do lodów 300
Porównanie technologii grzania 17
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 92
Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405 . . .459
Półka do modeli 880600, 880602, 880604. 459
Półka do modelu 882151. 459
Półka do szaf GN 2/1. 459
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm 459
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1. 459
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 459
Półka wisząca podwójna przestawna 465
Półka wisząca pojedyncza przestawna 465
Półka z pojemnikami na przyprawy 86
Półki do szaf i stołów 459
Półmisek 71, 141, 157, 245
Półmisek owalny 141, 145, 147, 149
Półmisek pod talerz 245
Półmisek żeliwny 71
Półmisek/taca 155-156
Pralka Ecobubble™ 471
Produkty uzupełniające do kostkarek 281
Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania . . .111
Prowadnice do podwieszania kieliszków 265
Prowadnice do stołów GN 1/1 459
Prowadnice do szaf i stołów 459
Prowadnice do szafy GN 2/1. 459
Przybory do serwowania 81, 241
Przybory do ślimaków 189
Przybory kuchenne 80
Przybory kuchenne monoblok 78-79
Pucharek do lodów 179
Pucharek do lodów i deserów 176
Pucharki 184
Pucharki do lodów 301
Pucharki do lodów i deserów. 168
Purity 1200 Clean. 500
Purity 450. 500
Purity 450 Steam 500

R

R211 XL. 345
R402 345
R502G. 346
R752 346
Radełko do pizzy 325
Radełko proste 80
Rant cukierniczy regulowany. 303
Reduktor ciśnienia wody 399, 410, 421
Regał magazynowy. 229
Regał magazynowy GN1/1 226
Regał magazynowy półki pełne 465
Regał magazynowy, na 2-nogach 229
Regał ze stali chromowanej 228
Rękawice kuchenne 328
Rękawice ochronne. 475
Rękawice piekarskie 328
Rękawice termiczne olejoodporne 432
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 328
Robot Cook 351
Robot wielofunkcyjny R211 XL. 345
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra 347
Robot wielofunkcyjny R402. 345
Robot wielofunkcyjny R502. 346
Robot wielofunkcyjny R752. 346
Roboty wielofunkcyjne 345
Rolka dziurkująca. 302
Rolkowy podgrzewacz do parówek 361, 366
Rondel 61, 64
Rondel do sosów 61, 64
Rondo. 154
Rozdrabniacz odpadów organicznych 503
Rożen do kurczaków 374
Rózga. 83
Rózga do miksowania 358
Rózga stalowa 83
Ruszt 432
Ruszt do grillowania GN 1/1 431
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . .21, 27-28
Ruszt do piekarnika GN2/1. 20
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 33
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 33
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 431
Ruszt ze stali nierdzewnej 432

S

Salamander. 373
Salaterka 138, 141-142, 145, 147, 149-153, 155-157, 159, 161
Schładzarko-zamrażarki szokowe 456
Serwetnik 189
Shaker bostoński. 267
Shaker do koktajli 267
Siatka do pizzy 327
Siekacz zmiękczający do mięsa 119
Sitko 76
Sitko barmańskie. 266
Sitko stożkowe 76
Sitko stożkowe z gęstą siatką 76
Sitko z lejkiem 297
Sito. 77
Sito do przesiewania 76
Skrobak do ryb 89
Skrobka plastikowa. 302
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków 307
Słoik Fido. 167
Słoik Quattro Stagioni 167
Słupek hotelowy 260
Solniczka, pieprzniczka 188
Sonda. 399
Sosjerka 147, 149, 184, 187
Spodek 139, 141, 145, 147, 149-150, 159
Stacja tampingowa. 291
Stalka. 102, 106, 112-113
Stalka diamentowa 104, 111, 113
Stalka Sanelli. 113
Stalki 113
Stanowisko neutralne 42
Stanowisko neutralne z 2 szufladami 42
Stanowisko neutralne z szufladą. 42
Stanowisko podłączenia kostkarki. 281
Stojak. 305
Stojak do dozowników 481
Stojak do dozowników automatycznych. 481
Stojak do miecza 377
Stojak na 3 hot dogi 87
Stojak na deski 116
Stojak na frytki 253
Stojak na kartę menu. 191, 241
Stojak na spodki do kosza 499
Stojak na talerze 226
Stojak na wafle do lodów. 300
Stojak na worek na odpady. 476
Stojak na worki próżniowe 223, 386
Stojak pod tace. 249
Stolik barowy 259

Stolik grzewczy 257
Stoły chłodnicze i mroźnicze 438
Stoły chłodnicze sałatkowe 441
Stone Age 155-156
Stół cateringowy 259
Stół cateringowy okrągły 259
Stół chłodniczy 438-439
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną . 329, 443
Stół chłodniczy 600x400 445
Stół chłodniczy do pizzy 329, 444
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach 444
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą 329
Stół chłodniczy lub mroźniczy 439-440
Stół chłodniczy przeszklony 440
Stół chłodniczy sałatkowy 441
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 442-443
Stół mroźniczy 439
Stół pod ekspres do kawy 289
Stół przyścienny bez półki 463
Stół przyścienny z drzrzwiami suwanymi 467
Stół przyścienny z półką 463
Stół z basenem 1-komorowym 464
Stół ze zlewem (drzwi skrzydłowe) 469
Stół ze zlewem (drzwi suwane) 469
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 466
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 466
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki 465
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 466
Suszarka bębnowa 471
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac 380
Syfon 295
Syfon do bitej śmietany 298
Syfon do bitej śmietany iSi 295
Syfon do wody Sodamaker classic 270
Syfon do wody sodowej 271
Syfon do wody Twist'n sparkle 270
Syfon iSi gourmet whip 296
Syfon iSi nitro whip 295
Syfon iSi soda siphon 270
Syfon iSi thermo whip 296
Syfon iSi thermo xpresswhip 296
Syfony 295
Szafa chłodnicza 437
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 448-450
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 436
Szafa chłodniczo-mroźnicza 437
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) 468
Szafa porządkowa z umywalką 468
Szafa przelotowa (drzwi suwane) 468
Szafka BHP 476
Szafka grzewcza 398
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) 464
Szafka wisząca (drzwi suwane) 464
Szafy chłodnicze i mroźnicze 436
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze 448
Szalka 92-93
Szalka (dodatkowa) 96
Szatkownica CL30 Bistro 341
Szatkownica CL40 341
Szatkownica do warzyw CL20 339
Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz 339
Szatkownica do warzyw CL30 Bistro i CL40 341
Szatkownica do warzyw CL50 340
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet 342
Szatkownica do warzyw CL52 341
Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości) 341
Szatkownica do warzyw CL55 343
Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem 343
Szatkownica do warzyw CL60 344
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami 344
Szatkownica mandolina 91
Szczotka czyszczenia pieców 326
Szczotka do blatów 480
Szczypce 81
Szczypce cukiernicze 88
Szczypce do ciasta 88
Szczypce do cukru / lodu 89
Szczypce do lodu 88-89
Szczypce do pieczeni 88
Szczypce do pieczywa 88
Szczypce do spaghetti 88
Szczypce do ślimaków 189
Szczypce grillowe 88
Szczypce uniwersalne 88, 386
Szczypce z poliwęglanu 88
Szklanka 166, 169, 174
Szklanka Bistro 180
Szklanka do espresso i wody 292
Szklanka do gorących napojów 184
Szklanka do Irish coffe 183
Szklanka do Irish coffee 292
Szklanka do latte 169, 292
Szklanka do napojów 181
Szklanka do piwa 166, 185
Szklanka do piwa „shaker" 166
Szklanka do piwa Irish 165
Szklanka do piwa Nonix 165
Szklanka do wody 164
Szklanka i kieliszki Amber 172
Szklanka Longue 165
Szklanka niska 163, 165-166, 172, 174-177, 179-182
Szklanka Rock bar 162
Szklanka Stone 165
Szklanka Tin can 180
Szklanka Wind 164
Szklanka wysoka 163, 165, 174-177, 179-182
Szklanki America' 20 s 163
Szklanki Amorf 182
Szklanki Caravelle 166
Szklanki Elysia 179
Szklanki Grande sunray 181
Szklanki Grande-s 177
Szklanki i filiżanki do gorących napojów 292
Szklanki i kieliszek Sorgente 165
Szklanki i kieliszki Allegra 172
Szklanki i kieliszki Elysia 179
Szklanki Imperial 182
Szklanki Iride 164
Szklanki Istanbul 182
Szklanki Leafy 181
Szklanki Linka 176
Szklanki Next 177
Szklanki Nova 182
Szklanki Pulsar 164
Szklanki Side 177
Szklanki Timeless 176
Szkło Bormioli Rocco 162
Szkło cechowane 166
Szkło do kawiarni 292
Szkło do serwowania 167
Szkło linia Casablanca 174
Szkło linia Diony 181
Szkło linia Lucent blue 163
Szkło linia Restaurant 166
Szkło linia Timeless 175
Szkło Pasabahce 170
Szkło termiczne 169
Szkło Timeless 176
Sznur do słupka hotelowego 260
Szpachelka 303
Szpatuła do lodów 300
Szpatuła do masy cukierniczej 82, 303

stalgast

Szpatułka drewniana okrągła 364
Szpikulec do bonowania 86
Sztućce Akendiz 133
Sztućce Ardila 127
Sztućce Baguette 134
Sztućce Barowe 122
Sztućce BCN kolor 135
Sztućce Bistro 123
Sztućce Cateringowe 121
Sztućce Classic 126
Sztućce dla dzieci 136
Sztućce do steków i pizzy 136
Sztućce Hidraulic 134
Sztućce Kanadi 133
Sztućce Kids 136
Sztućce Navia 128
Sztućce przedszkolne 136
Sztućce restauracyjne 131
Sztućce restauracyjne EKO 125
Sztućce Segura 129
Sztućce stołówkowe 124
Sztućce Tambre 130
Sztućce Turia 132
Szufelka 84, 211
Szufelka do frytek 84
Szufelka do gyrosa 378
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy 290

Ś

Świetlówka do 692211 479
Świetlówka do 692216 479
Świetlówka do 692221 479
Świetlówka Led do 692116 479
Świetlówka Led do 692213 479
Świetlówka UV do 692265 480

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów 288, 485
Tabletki czyszczące 283
Tabletki solne 281, 484, 502
Tabliczka informacyjna 191, 241
Taboret 374
Taboret elektryczny 49
Taboret indukcyjny 48
Taboret podwójny 46
Taboret pojedynczy 46
Taboret pomocniczy Standard Line 47
Taboret top line power 47
Taborety gazowe 46
Taborety indukcyjne 48
Taborety Top line 46
Taca 247-248
Taca ekspozycyjna 245
Taca GN 1/1 brzozowa gładka 250
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 250
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 250
Taca kelnerska 246, 248
Taca laminowana 246
Tace 247
Tace fast food 249
Tace kelnerskie 246
Tacka na paragony 86
Tacka ociekowa 239-242
Talerz do gyrosa 378
Talerz do makaronu 138, 149, 161
Talerz do pizzy 138, 161
Talerz do risotto 138
Talerz do ryb 138
Talerz do ślimaków 189
Talerz głęboki 137, 139, 141-142, 145, 147, 149, 151-157, 159
Talerz owalny do steków 138
Talerz płytki . . . 137-139, 141-142, 145, 147, 149, 151-157, 159-160
Talerz płytki do serwowania 138
Talerze do pizzy 136, 327
Tamper 291
Tarcza plastry 348
Tarcza plastry faliste 348
Tarcza słupki 349
Tarcza waffle 349
Tarcza wiórki 348
Tarka czterostronna 85
Tarka sześciokątna 85
Tasak 102
Technologia sous - vide 385
Termo-higrometr 97
Termometr 97
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 97
Termometr elektroniczny 97
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 97
Termometr lodówkowy 97
Termometr sonda 97
Termos 212, 217, 219, 242
Termos cateringowy 242
Termos stołowy 242-243
Termos z kranem 219
Termos z tworzywa 216
Termosy stalowe Basic Line 217
Termosy transportowe z polietylenu 212
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 218
Tłuczek do mięsa 119
Tłuczek szefa kuchni 119
Torba do pizzy 216, 327

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 80
Ubijak piany 303
Uchwyt do mikserów 359
Uchwyt dolny miecza 377
Uchwyt na kanapki 373
Uchwyt ścienny na 4 tarcze 349
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem . .504
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 504
Umywalka zabudowana 467
Urządzenia uzupełniające 45
Urządzenie do gorącej czekolady 305
Urządzenie do gotowania ryżu 379
Urządzenie do hot-dogów 366
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 91
Urządzenie do schładzania napojów 244

W

Waga 96
Waga kalkulacyjna z legalizacją 94
Waga magazynowa z legalizacją 94
Waga pomocnicza 95, 290
Waga pomocnicza wodoodporna 96
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją 93
Waga pomocnicza z legalizacją 92
Waga sklepowa z legalizacją 93
Wagi bez legalizacji 95
Wagi z legalizacją 92
Wałek 304
Wałki zgniatające 335
Wałkowarka do ciasta 322
Wanna 75
Wanna na tłuszcz 378
Wanna przecedzakowa 77

Warnik 239-240
Warnik dwuściankowy 240
Warnik Gredil 239
Waza 160, 191
Waza do zupy 145, 149, 191
Wersal 146
Wiaderko do szampana 269
Wiadra premium ze stali nierdzewnej 73
Wiadra ze stali nierdzewnej 73
Wiadro 73-74
Wiadro z pierścieniem 73
Widelczyk do ciasta 126, 129, 131, 133-135
Widelczyk stołowy 136
Widelec 106, 112
Widelec do przewracania 79-80
Widelec do ślimaków 189
Widelec stołowy 121-135
Wielofunkcyjna szczotka 480
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59
Wieszak na przybory kuchenne 80
Wirówka do sałaty 74
Wisząca lampa grzewcza 256
Wiszące lampy grzewcze 256
Witryna chłodnicza 250, 311, 447, 451-456
Witryna chłodnicza do butelek 271, 450
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi 454
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 446-447
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 444
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 445
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 445
Witryna do serwowania GN 1/1 250
Witryna grzewcza 380
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron 452
Wkład chłodzący 250
Wkład do głowicy 499, 501
Wkład do gotowania makaronu 61
Wkład do kociołka - dodatkowy 238
Wkład wymienny 501
Wkład wymienny do 823045 500
Wkład wymienny do 823402 500
Wkład wymienny do 824130 500
Wkłady do gotowania 64
Włącznik pneumatyczny 503
Wok 38
Wok indukcyjny 38
Worek do wyciskania jednorazowy 302
Worek do wyciskania standard 302
Worki do pakowania próżniowego 223
Worki do pakowania próżniowego płynów 223
Wózek 399, 421
Wózek 2-półkowy 227
Wózek 3-półkowy 227
Wózek do koszy 497
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 326
Wózek kelnerski 227
Wózek kelnerski ECO 227
Wózek kelnerski Premium 227
Wózek kelnerski Standard 227
Wózek platformowy 225
Wózek transportowy do talerzy 226
Wózki kelnerskie 227
Wózki transportowe 225
Wybierak do ciast 303
Wybierz odpowiedni mikser 356
Wybijak do fusów 290
Wycinarki 303
Wyciskacz do cytrusów 265
Wyciskacz do cytryn 89, 265
Wyciskacz do czosnku 89
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 265
Wyciskarka automatyczna do cytrusów 274
Wyciskarka do cytrusów 271
Wyciskarka do owoców cytrusowych 275
Wyciskarka elektryczna do cytrusów 273
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic 273
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną 273
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 275
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press 274
Wydrążacz do pomidorów 90

Z

Zakrętka 167
Zakrętka do modelu 400581,400582 167
Zakrętka do modelu 400585,400591,400592 167
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 482
Zamrażarka skrzyniowa 457-458
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej 458
Zamrażarki skrzyniowe 457-458
Zaparzacz 241
Zaparzacz przelewowy 288
Zapaska maxi 474
Zapaska midi 474
Zapaska mini 474
Zapaski 474
Zastawa stołowa Opal Glass 139-140
Zawleczka do miecza 377
Zestaw 2-elementowy do przypraw 188
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem 188
Zestaw 4 sit do przesiewania 76
Zestaw 4 tarcz (polski) 339, 341, 345
Zestaw 4-elementowy do przypraw 188
Zestaw 5-elementowy do przypraw 188
Zestaw 6 tarcz (polski) 340-341, 343-344, 346
Zestaw desek HACCP 117
Zestaw do carvingu 90
Zestaw do czyszczenia kostki 349
Zestaw do piętrowania 410, 421, 430
Zestaw do piętrowania suszarki na pralce 471
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 340
Zestaw dwóch koszy 57
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 34
Zestaw instalacyjny 399, 421
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem 399, 421
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem 399, 421
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap 421
Zestaw końcówek 297
Zestaw końcówek do nadziewania 297
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych 458
Zestaw łączeniowy 59
Zestaw noży 102, 113
Zestaw noży kutych elite z pokrowcem 111
Zestaw noży kutych z pokrowcem 112
Zestaw noży walcowanych z listwą 112
Zestaw pompki cateringowej do pieców rx 430
Zestaw prysznica 58, 432
Zestaw sannelii z listwą 111
Zestaw tarcz do frytek 348
Zestaw tarcz do kostek 349
Zestaw zmywarka z podstawą 495
Zewnętrzna sonda do sous-vide 399
Zewnętrzna sonda rdzenia 399
Zewnętrzna sonda wielopunktowa 399
Zgrzewarka do tacek 224

Zmiękczacz do wody 281, 502
Zmiękczacz wody. 502
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów. 490
Zmywarka do szkła nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 487
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów 489
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową 489
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 494
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 494
Zmywarka kapturowa nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 488
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów 490
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie 490
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego 492
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 492
Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 492
Zmywarka uniwersalna. 494
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 493
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 493
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 493
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie .493
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 488
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękczaczem . .488
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów 489
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową 489
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego 494
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 494
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 494
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 495
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 494
Zmywarka uniwersalna z podstawą 495
Zmywarki elframo nexa 487
Zmywarki elframo serii dgt. 489
Zmywarki Stalgast 491
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac elframo lp61 490
Zmywarko wyparzarka do szkła 494
Zmywarko wyparzarka do szkła elframo dgt 489
Zmywarko wyparzarka do szkła elframo nexa. 487
Zmywarko wyparzarka kapturowa 492
Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo dgt 490
Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo nexa. 488
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 494
Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo dgt 489
Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo nexa. 488
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital. 493
Zmywarko wyparzarki Stalgast aqua. 493
Znacznik rozstawny 305
Żarówka do lamp grzewczych 231
Żel do podgrzewaczy. 236
Żel w butelce 236
Żel w puszce 236
Żel w wiadrze. 236

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).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. 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 zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

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).

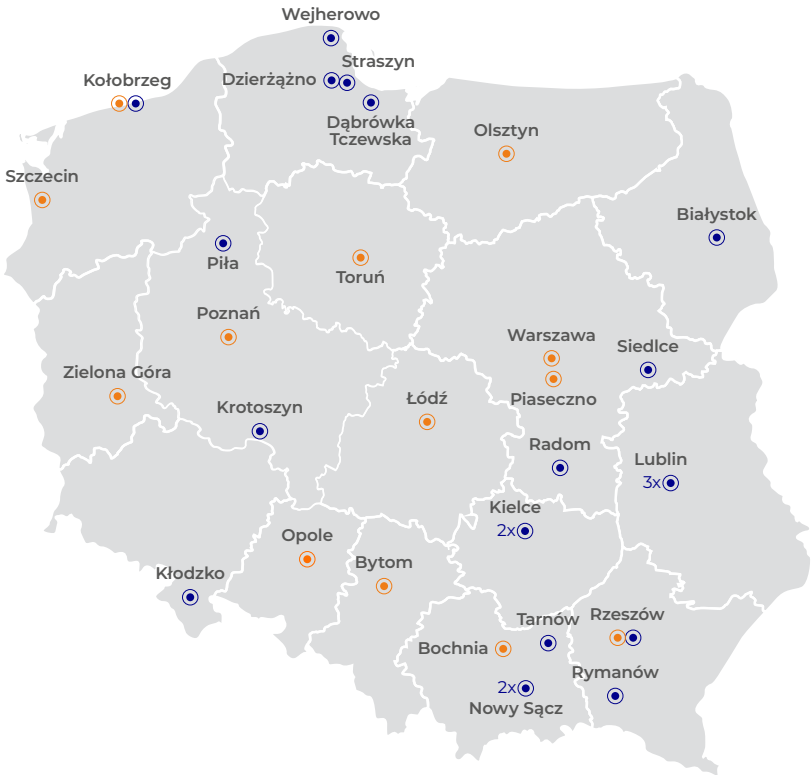
k. W celu wykonania swoich praw:

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.

Mapa Salonów i Punktów

Znajdź nasz Salon Partnerski lub Punkt Sprzedaży!

stalgast.com/salony-punkty-partnerskie



salon stalgast

punkt stalgast

Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:

KSPL50_2023_12_11