KATALOG

WYDANIE 51 | 2024





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!

Po trudnych latach, pełnych wyzwań i zagrożeń, obserwujemy powiew optymizmu w branży gastronomicznej. Chociaż nadal wysokie koszty są zagrożeniem, to projekty wspierające branżę, między innymi „Posiłek w szkole i w domu" czy też „Maluch+", są szansą na modernizację i poprawę efektywności działania obiektów gastronomicznych, tak aby były w stanie sprostować wymogom klientów i wyzwaniom ekonomicznym.

Jako firma z wieloletnim doświadczeniem zapewniamy, poprzez naszych Partnerów, pomoc w przygotowaniu odpowiedniego projektu i doboru wyposażenia. Nie tylko dla programów wymienionych powyżej, ale również przy wyposażaniu i modernizacji pozostałych obiektów z branży HoReCa. Dzięki własnej, nowoczesnej fabryce urządzeń i wyposażenia gastronomii, mamy też możliwość dostosowywania naszych produktów do potrzeb użytkowników i ich oczekiwań.

Gorąco zachęcamy do zapoznania się z naszą aktualną ofertą, nie tylko w niniejszym katalogu, będącym już jego 51 wydaniem, ale również produktów z oferty pozakatalogowej (stalgast.com/oferta) oraz oferty mebli ze stali nierdzewnej (stalgast.com/meble).

Zapraszamy do kontaktu z naszymi Partnerami oraz odwiedzenia ekspozycji naszych produktów w Salonach Partnerskich Stalgast, jak również w nowym formacie ekspozycyjnym Multistrefa Stalgast. Adresy naszych Partnerów znajdą Państwo na stronie stalgast.com/adresy .

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

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Wspieramy gastro od kuchni

stalgast Chefs

Produkty Stalgast dedykowane gastronomii to kluczowe wsparcie każdej gałęzi biznesu gastronomicznego. Nasza filozofia „wspieramy gastro od kuchni" jest ukierunkowana na promowanie inwestycji, w które sami głęboko wierzymy. Dostarczamy produkty i usługi, które zostały starannie opracowane i przetestowane przez nasz doświadczony zespół specjalistów. Mamy pełne przekonanie, że oferowane przez nas rozwiązania znacząco ułatwiają prowadzenie biznesu gastronomicznego, umożliwiając śmiałe rozwijanie pasji oraz dążenie do osiągnięcia najwyższych celów kulinarnych.



ADAM MARCINIAK



PIOTR KOSMALA



MACIEJ BIAŁAS



PAWEŁ MŁYNARCZYK



BERNARD MALINOWSKI

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

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.

Oferujemy dedykowane szkolenia oraz pokazy, podczas których prezentujemy pełen potencjał naszego sprzętu. Podczas tych wydarzeń omawiamy praktyczne zastosowania naszych urządzeń i dzielimy się cennymi wskazówkami, które pozwolą na przygotowywanie zdrowych, wyśmienitych i wartościowych dań. Wierzymy, że nasza oferta wspiera gastronomię na każdym etapie, pomagając osiągnąć sukces i spełniać najwyższe standardy kulinarne.

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**

Program wsparcia dla samorządów



Wspieramy edukację od kuchni!

Od samego początku działalności oferta Stalgast przygotowywana jest z myślą o bieżących potrzebach obiektów oświatowych, dlatego też niemal w każdej placówce oświatowej można spotkać szeroki wachlarz produktów Stalgast – od zastawy stołowej, po piece i meble ze stali nierdzewnej. Postaw na polskie rozwiązania i kompleksową ofertę!

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com

Studio Projektowe Stalgast

Przykładowy projekt wyposażenia 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



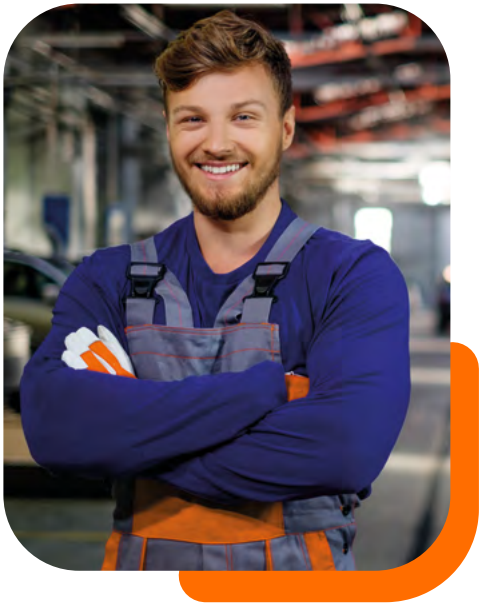
stalgast
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

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

stalgast.com/adresy

Nowości znajdują się na stronach: NOWOŚĆ

Podstawy neutralne z szufladami - L700 41
Garnki niskie z pokrywką - Basic Line 60
Garnki średnie z pokrywką - Basic Line 60
Rondle z pokrywką - Basic Line 60
Łopatka kątowa 80
Tarki 84
Noże dekoracyjne 88
Nóż do jarzyn, HACCP 106
Nóż do mięsa, HACCP 106
Nóż do obierania, HACCP 106
Nóż do oddzielania kości, HACCP 106
Nóż do warzyw i owoców, HACCP 106
Nóż do chleba, HACCP 107
Nóż do filetowania, HACCP 107
Nóż do krojenia, HACCP 107
Nóż do sera z dwiema rączkami 107
Nóż do serów miękkich 107
Nóż kucharski, HACCP 107
Tasak, HACCP 107
Sztućce Bankietowe 118
Sztućce Basic 118
Sztućce Vintage 118
Sztućce Kids II 133
Nóż do steków i pizzy 136
Wentyl odpowietrzający do pokrywek szczelnych GN Basic 192
Syfon do bitej śmietany - iSi, Premium 284
Syfon do bitej śmietany - iSi, Standard 284
Nóż cukierniczy do biszkoptów 294
Nóż cukierniczy do ciast 294
Nóż, szpatuła cukiernicza 294
Szpatuła cukiernicza 294
Multifunkcyjne miesiarki planetarne 300
Piece do pizzy F-Digital Line 308
Piece do pizzy FR Digital Line 312
Piece do pizzy E-Line, Rustica 313
Wałkowarka do ciasta 314
Wałkowarka nastawna do ciasta 315
Wałkowarka wolnostojąca do ciasta 315
Mikser ręczny, MP 350 Ultra TP 353
Mikser ręczny, MP 800 Turbo TP 353
Koszyki do pieczenia 405
Piece konwekcyjno-mikrofalowe FM ST-Fast . 405
Taca grillowa 405
Taca na 5 jajek 405
Szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej 417
Szafy mroźnicze ze stali nierdzewnej 417
Okapy przyścienne, skrzyniowe, skręcane Stalgast 445
Półki pod piec 449
Półki pod salamander 449
Półki pod mikrofalę 449

Syfony do bitej śmietany iSi

strona 284



Piece do pizzy Rustica

strona 313



Garnki Basic Line

strona 60



stalgast

Produkty pozakatalogowe

Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!
stalgast.com/oferta



Zapraszamy do skorzystania z oferty stworzonej w odpowiedzi na potrzeby wymagającego rynku gastronomii. Gwarantujemy dostęp do produktów najwyższej jakości od sprawdzonych i uznanych marek europejskich producentów. W naszym asortymencie znajdują się produkty, które spełniają najwyższe standardy jakości, dzięki czemu możemy zagwarantować naszym klientom trwałość i wysoką jakość użytkowania.

Produkty z oferty pozakatalogowej dostępne są na indywidualne zamówienie, które można składać w sieci Salonów Partnerskich oraz u dystrybutorów Stalgast. Ich pełna oraz aktualna lista znajduje się na stronie stalgast.com/adresy

BREMA Ice Makers · BRITA · OHAUS · robot coupe · ROLLER GRILL · LUBIANA · rollis · fm · zanolli

OUTLET %
WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.
stalgast.com/outlet

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



14-57 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne. 18-27
Grille 28-31
Frytownice 32
Podgrzewacz do frytek 33
Patelnie. 34-35
Wok 36
Bemary 37
Makaroniarki 38-39
Elementy neutralne 40
Podstawy i akcesoria 41
Kotły warzelne 42
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 44-47
Kuchnie wolnostojące. 48-53
Płyty grillowe wolnostojące 54
Frytownica wolnostojąca 55
Patelnia elektryczna 56
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57



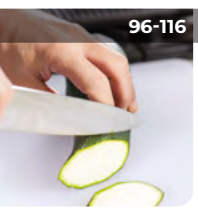
58-69 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 59
Garnki Gredil i Basic Line 60
Garnki Premium, Garnek z kranem. . 61-62
Podstawa pod garnki. 62
Akcesoria uzupełniające. 62
Patelnie. 63-68
Patelnia WOK 63
Patelnie powlekane tytanem 64
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 65-68
Patelnie Comfort 65-66
Naczynia żeliwne. 69



70-95 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 71-72
Wirówka do sałaty 72
Miski, wanny. 73
Sitka, cedzaki, wanny 74-75
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 76-79
Łopatki, rózgi 80-81
Ubijak do ziemniaków 81
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 82-83
Ekspozytory 85
Dozowniki, stojaki do sosów 85
Pęsety, szczypce, wyciskacze 86-87
Noże i przybory dekoracyjne 88
Otwieracz do konserw. 89
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 89
Wagi 90-94
Termometry 95



96-116 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. . 97-110
Listwy magnetyczne 108
Ostrzałki i stalki. 110-111
Nożyce kuchenne 112
Kloc masarski 112
Tłuczki do mięsa 113
Deski do krojenia, deski HACCP. . 114-116



117-184 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 118-133
Porcelana dla dzieci 134
Porcelana i zastawa stołowa 134-158
Szkło. 159-179
Młynki do przypraw 180
Moździerz z tłuczkiem 180
Zestawy do przypraw 181
Koszyki do pieczywa, ... 183
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, waza do zupy. 184



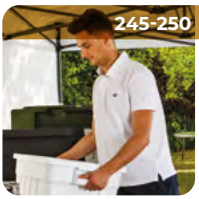
185-220 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 186-202
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 203-204
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 205-212
Torby do pizzy 209
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 213-214
Zgrzewarka do tacek. 215
Wózki transportowe i kelnerskie . 216-218
Regały. 217, 219-220



221-244 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 222
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 223-227
Warniki, zaparzacze, kociołki . . 228-231
Dzbanki, termosy stołowe. 233-235
Urządzenie do schładzania napojów . 235
Tace, półmiski 236-239
Pokrywa Roll-Top. 240
Płyty do finger food z łupka 242
Naczynia do finger food . . . 241, 243-244



245-250 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne . . . 246-247
Wiszące lampy grzewcze 246-247
Stolik grzewczy 247
Lampy grzewcze gazowe 248
Meble cateringowe 249
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 250
Słupek hotelowy 250



251-271 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 252-254
Prowadnice do kieliszków. 255
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie. . 256-257
Miarki, łyżeczki barmańskie. . . . 256-257
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 258-259
Syfony do wody 260-261
Witryna chodnicza do butelek 261
Wyciskarka do cytrusów 255, 261, 263-265
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu. 266-270

272-282 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy 273, 275-276
Podgrzewacz filiżanek 273
Lodówka na mleko do kawy 274
Młynek do mielenia kawy 277
Stół pod ekspres 278
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 279-280
Chemia do ekspresów 281
Szkło do kawiarni 281-282

283-302 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 284-288
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 289-291
Worki, końcówki do wyciskania 292
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 294
Urządzenie do gorącej czekolady ... 295
Wycinarki, ubijak, wybierak 295
Patery do tortów i owoców 296-298
Palnik, foremki do crème brûlée 298
Miesiarki planetarne 299-301
Witryny chłodnicze 302

303-322 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 304-313
Miksery spiralne 315-317
Łopaty, łopatki do pizzy 318-319
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców... 319
Blachy, siatki do pizzy 320
Talerze do pizzy 320
Torby, pojemniki termoizolacyjne 320-321
Rękawice piekarskie 321
Stoły chłodnicze 322

323-353 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków 324
Krajalnice do wędlin i serów 325-327
Kotleciarka 328
Maszynki do mielenia mięsa ... 328-329
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas .. 330
Sokowirówki 331
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 332-344
Cuttery i miksery ręczne 345-353

354-377 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 355, 358-359, 371
Frytownice 356, 360
Gofrownice, naleśnikarki .. 357, 362-363
Płyty grillowe 356, 361
Gyrosy i akcesoria do gyrosów.. 368-371
Bemary nastawne 357
Rolkowy podgrzewacz do parówek.... 359
Rożen do kurczaków 367
Opiekacze, salamander 364-366
Witryny grzewcze 372
Kuchenki mikrofalowe 373-375
Kuchenka indukcyjna 366, 375-376
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 377

378-414 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 384
Stalgast SmartCook 385-386
FM STG 20 GN 387
Piece Unox ChefLux™ 391
Piece PIEKARNICZE
FM 396-397
FM STB 16 600x400 398
Piece ODPIEKOWE
Stalgast 403
Stalgast Speed Chef 404
FM ST-Fast 405
FM RX 410-411
Akcesoria 411-413

415-441 CHŁODNICTWO



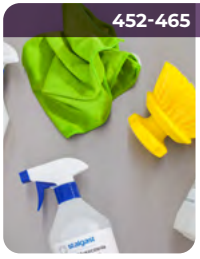
Szafy chłodnicze i mroźnicze 417-419, 430-432
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 423-425, 427-429
Stoły chłodnicze, mroźnicze ... 420-422
Stoły chłodnicze do pizzy 425-427
Chłodnictwo standard 600x400 427
Witryna barowa 432
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 432-438
Schładzarka szokowa 438
Zamrażarki skrzyniowe 439-440
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 441

442-451 MEBLE



Okap przyścienny skrzyniowy 445
Stoły przyścienne 446, 449
Stoły z basenem i ze zlewem ... 446-448
Szafki i półki wiszące 447, 449
Regały magazynowe 447
Szafy porządkowe i magazynowe ... 450
Umywalka 451
Stoły ze zlewem 451

452-465 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 453
Odzież robocza, szafki BHP 454-456
Pojemniki na odpady 457-458
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 459-460
Szczotki 460
Urządzenia do dezynfekcji 461-462
Chemia 463-465
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych.... 455, 461

466-490 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki 467-475
Kosze do zmywarek 476-478
Ociekacz na talerze 479
Zmiękczacze do wody 479-482
Rozdrabniacz odpadów organicznych 483
Umywalki bezdotykowe 484
Napełniacze i baterie 485-490



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

01

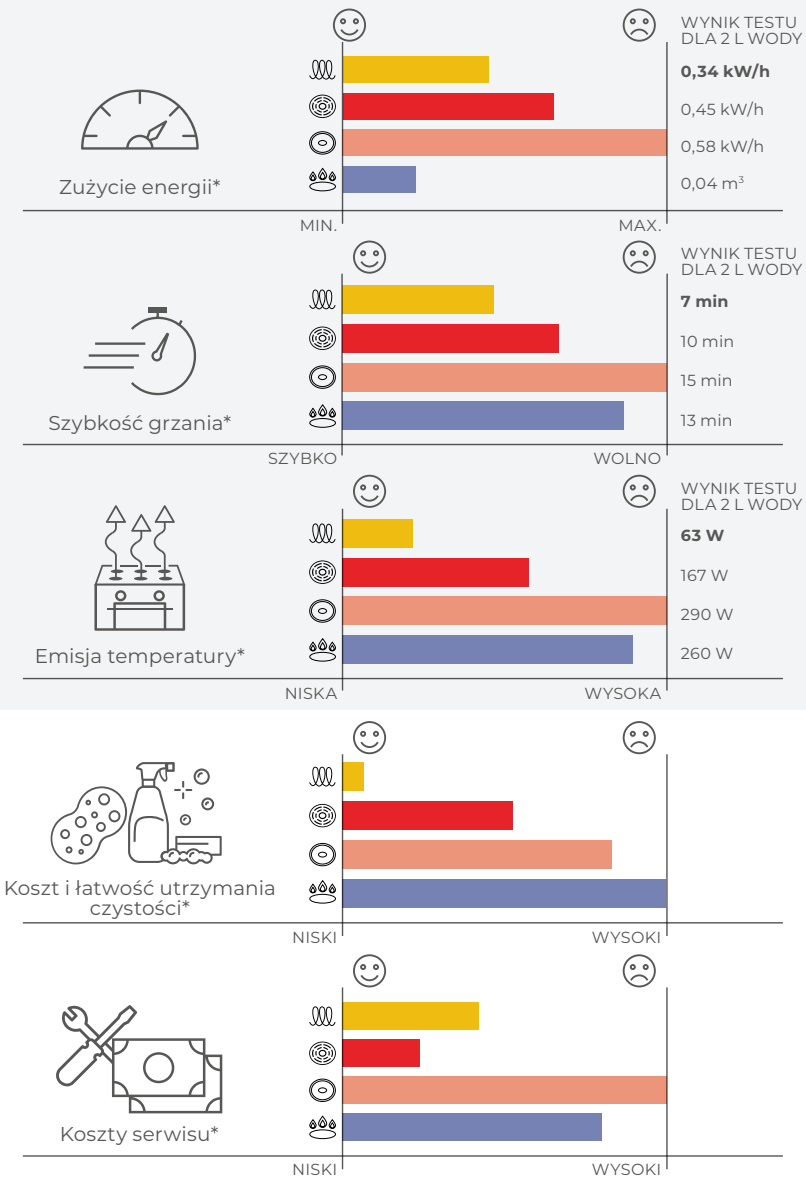
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 18-27
Grille 28-31
Frytownice 32
Podgrzewacz do frytek 33
Patelnie 34-35
Wok 36
Bemary 37
Makaroniarki 38-39
Elementy neutralne 40
Podstawy i akcesoria 41
Kotły warzelne 42

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 44-47
Kuchnie wolnostojące 48-53
Płyty grillowe wolnostojące 54
Frytownica wolnostojąca 55
Patelnia elektryczna 56
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57

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	**12390,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**12390,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**12390,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**12390,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**12390,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**12390,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12850,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12850,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12850,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12850,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12850,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12850,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12520,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12520,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12520,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12520,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**12520,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**12520,00**
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	**14510,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**14510,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**14510,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**14510,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14270,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14270,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14270,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14270,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14200,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14200,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14200,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14200,00**
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.

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	**8535,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8535,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8200,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8200,00**

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	**10160,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**10160,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9760,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9760,00**

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





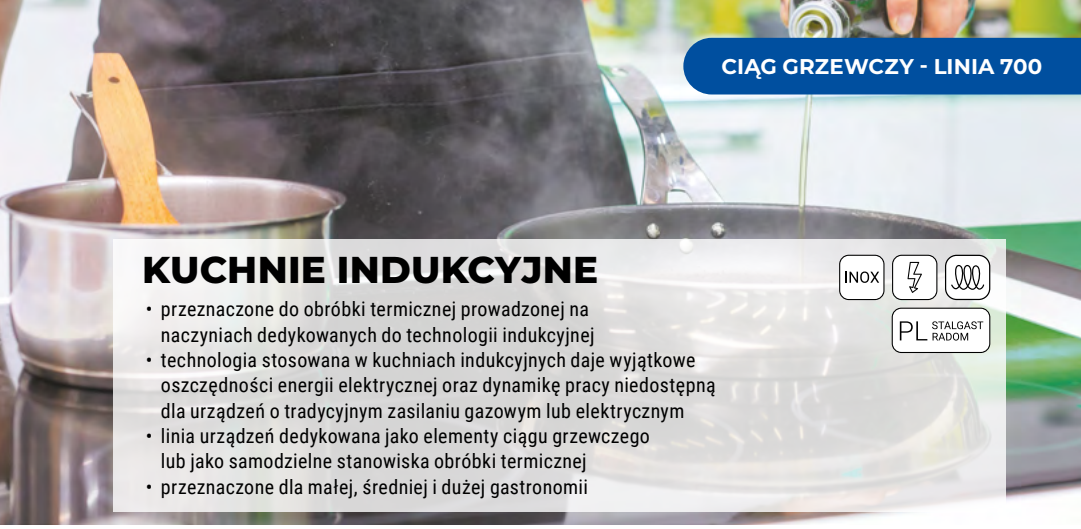
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**4050,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**4050,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**4050,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**4050,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6610,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6610,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6610,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6610,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6610,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6610,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**9250,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**9250,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**9250,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**9250,00**
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	**15320,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**25500,00**
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	**4415,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**8185,00**
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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	**11010,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**10750,00**

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	**13500,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**13570,00**

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	**3225,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4455,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7555,00**
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.

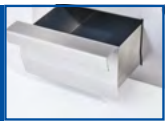
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- 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	**7320,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**6895,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7130,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7130,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**11180,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**11180,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**11180,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**11180,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**11180,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**11180,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



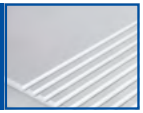
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- 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	**6075,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6260,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8375,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9090,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9265,00**
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	**9540,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10170,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9845,00**

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	**9780,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15800,00**
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.

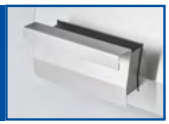
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

- 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

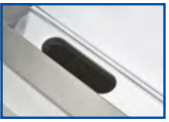


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**8320,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8320,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8290,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8320,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**13620,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**13620,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**13620,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**13620,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**13620,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**13620,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



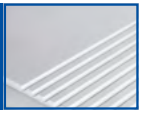
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- 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	**6525,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6915,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9695,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10450,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10450,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast

GRILL LAWOWY

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



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	**6320,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6320,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6455,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6455,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**10490,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**10490,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**10750,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**10750,00**
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





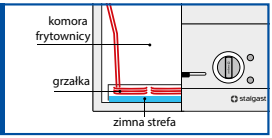
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**10010,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**10010,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**14910,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**14910,00**

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

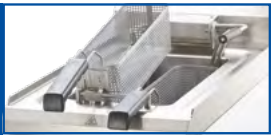
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- 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	**6890,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**7765,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**10590,00**
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	**4285,00**

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: 48 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	48	**16890,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	**16890,00**

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	**14690,00**

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	**6280,00**
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

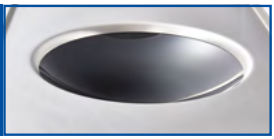
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**11850,00**
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	**55,70**
037401	400	120	**81,70**

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



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

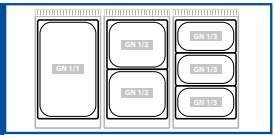
BEMAR

- 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	**4110,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5895,00**
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	**11540,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**11540,00**
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	**8720,00**
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

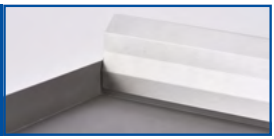
STANOWISKO NEUTRALNE

- **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
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**1035,00**	
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1485,00**	
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1945,00**	
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1380,00**	
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1825,00**	
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2225,00**	
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1740,00**	
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2615,00**	
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3120,00**	
4.	**9703100**	Podstawa z szufladami	400	640	600	**2550,00**	NOWOŚĆ
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	**3790,00**	NOWOŚĆ
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	**4550,00**	NOWOŚĆ

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	**24400,00**

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

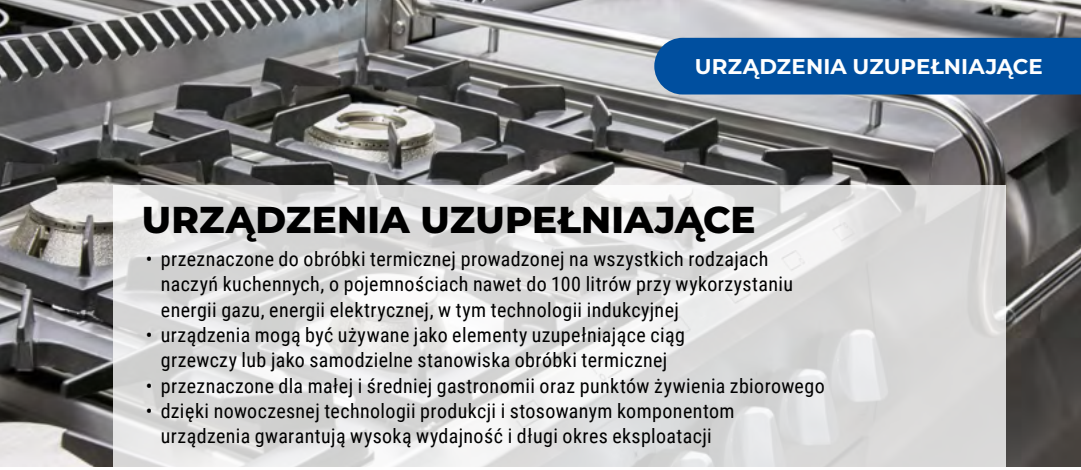
- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



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	**23000,00**

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	**1990,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1990,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3470,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3470,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**69,00**

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	**2555,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2555,00**

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	**1135,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1135,00**



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	**5985,00**
773028	600	600	380	8	400	**7455,00**



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	**3225,00**



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	**5625,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5625,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5625,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5625,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5625,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5625,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7795,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7795,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7795,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7795,00**
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	**5825,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**5825,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**5825,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**5825,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**5825,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**5825,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**5825,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**5825,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**5825,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**5825,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**7965,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**7965,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**7965,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**7965,00**
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	**5040,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5040,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5040,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5040,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5040,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5040,00**
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



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

stalgast

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	**7025,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7025,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7025,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7025,00**
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	**10300,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**19770,00**

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	**4125,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**5110,00**

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	**6250,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6870,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6870,00**

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

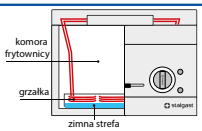
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome 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	**6340,00**
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

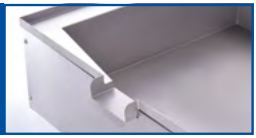
PL STALGAST RADOM

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	**5390,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**320,00**

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



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	**5300,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**392,00**



NACZYNIA KUCHENNE

02

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

Garnki Comfort Line 59
Garnki Gredil 60
Garnki Basic Line 60
Garnki Premium, Garnek z kranem 61-62
Podstawa pod garnki 62
Akcesoria uzupełniające 62
Patelnie 63-68
Patelnia WOK 63
Patelnie powlekane tytanem 64
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 65-68
Patelnie Comfort 65-66
Naczynia żeliwne 69

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	**129,00**
011241	240	200	8,5	**158,00**
011281	280	240	14,5	**244,00**
011321	320	320	25,0	**371,00**
011361	360	360	36,0	**492,00**
011401	400	400	47,5	**583,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**72,10**
012201	200	130	3,8	**93,70**
012241	240	150	6,0	**128,00**
012281	280	170	10,0	**185,00**
012361	360	220	20,5	**349,00**
012401	400	250	29,5	**447,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**87,50**
013241	240	105	4,3	**117,00**
013321	320	150	11,0	**240,00**
013361	360	170	16,0	**339,00**
013401	400	190	22,0	**418,00**

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	**96,40**
015241	240	105	4,3	**133,00**

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	**126,00**



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	**27,50**
019241	240	**36,70**
019281	280	**50,00**
019321	320	**69,40**
019361	360	**83,60**
019401	400	**97,90**

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	**133,00**



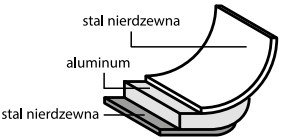


GARNKI GREDIL

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

INOX

Dno typu sandwich





GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**145,00**
011285	280	250	15,4	**189,00**
011325	320	260	20,9	**244,00**
011345	320	320	25,7	**307,00**
011365	360	360	36,6	**340,00**
011405	400	400	50,3	**404,00**
011455	450	450	71,6	**614,00**
011505	500	500	98,2	**734,00**



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**161,00**
012325	320	200	16,1	**214,00**
012365	360	220	22,4	**293,00**
012405	400	260	32,6	**360,00**
012455	450	360	57,3	**552,00**

GARNKI BASIC LINE

- linia garnków i rondli wykonana ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu „sandwich”
- nienagrzewające się uchwyty
- garnki i rondle sprzedawane w kompletach z pokrywkami

INOX

NOWOŚĆ



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	**59,00**
012206	200	120	3,8	**74,00**
012246	240	135	6,1	**96,00**
012286	280	160	9,8	**119,00**
012326	320	220	18,0	**154,00**



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	**55,00**
013206	200	70	2,2	**69,00**
013246	240	80	3,6	**89,00**
013286	280	90	5,5	**109,00**
013326	320	110	8,8	**139,00**



RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	**36,00**
015146	140	55	0,8	**42,00**
015166	160	60	1,2	**48,00**
015206	200	70	2,2	**61,00**
015246	240	80	3,6	**79,00**

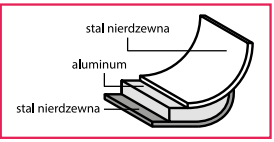
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

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	**78,00**
011202	200	200	6,3	**118,00**
011242	240	200	9,0	**152,00**
011282	280	250	15,4	**206,00**
011322	320	260	20,9	**309,00**
011342	320	320	25,7	**345,00**
011362	360	360	36,6	**439,00**
011402	400	400	50,3	**534,00**
011452	450	450	71,6	**681,00**
011502	500	500	98,2	**861,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**74,50**
012202	200	140	4,4	**101,00**
012242	240	160	7,2	**135,00**
012282	280	180	11,1	**168,00**
012322	320	200	16,1	**262,00**
012362	360	220	22,4	**338,00**
012402	400	300	37,7	**438,00**
012452	450	360	57,3	**617,00**
012502	500	320	62,8	**669,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**84,20**
013242	240	110	5,0	**113,00**
013282	280	130	8,0	**147,00**
013322	320	160	12,9	**233,00**
013362	360	180	18,3	**321,00**
013402	400	250	31,4	**417,00**



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	**536,00**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**274,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**619,00**
010505	500	500	450	**658,00**
010606	600	600	450	**766,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 61)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**360,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**81,60**
015202	200	105	3,3	**91,80**
015242	240	110	5,0	**130,00**
015282	280	130	8,0	**157,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**61,90**
015204	200	105	3,3	**70,40**
015244	240	110	5,0	**94,00**
015284	280	130	8,0	**148,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**59,40**
017242	240	75	2,2	**88,30**

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	**95,60**
	014241	240	45	**119,00**
	014281	280	50	**178,00**
	014321	320	55	**229,00**
2.	**014361**	360	60	**314,00**
	014401	400	60	**409,00**





PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**65,90**
014243	240	42	**71,10**
014283	280	48	**86,50**
014323	320	52	**133,00**
014363	360	65	**201,00**
014403	400	70	**234,00**



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	**55,70**
2.	**037401**	400	120	185	**81,70**





PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**125,00**
014284	280	48	**163,00**
014324	320	52	**224,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**71,20**



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	**165,00**
034280	280	55	**183,00**
034320	320	55	**209,00**



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	**190,00**
034281	280	55	**214,00**



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	**122,00**
018287	280	30	1,3	**147,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**132,00**
018286	280	51	2,4	**154,00**
018326	320	55	3,5	**180,00**
018366	360	59	4,8	**242,00**
018406	400	63	6,3	**293,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**174,00**
018321	320	95	5,3	**200,00**
018361	360	120	8,5	**290,00**



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	**105,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**81,20**
018244	240	47	1,6	**105,00**
018284	280	51	2,4	**121,00**
018324	320	53	2,9	**142,00**
018364	360	59	4,8	**201,00**
018404	400	63	6,3	**243,00**



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	**105,00**
018303	300	31	1,5	**127,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**75,70**
018243	240	47	1,6	**99,50**
018283	280	51	2,4	**122,00**
018323	320	55	3,5	**145,00**
018363	360	59	4,8	**204,00**
018403	400	63	6,4	**249,00**

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	**57,70**
035240	240	45	2,0	**68,00**
035280	280	50	3,0	**86,50**



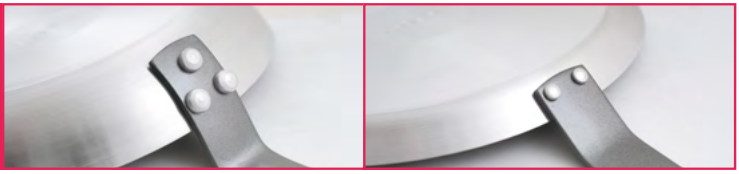
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**84,00**



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	**47,70**
035241	240	40	1,2	**56,70**
035281	280	45	2,0	**72,10**
035321	320	50	3,0	**92,70**
035361	360	55	4,0	**138,00**
035401	400	60	5,0	**162,00**



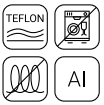
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**72,90**
032301	292 / 255	17	**99,90**



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	**111,00**
031240	240	40	1,3	**133,00**
031280	280	45	2,0	**153,00**
031320	320	50	3,0	**170,00**
031360	360	50	4,0	**214,00**
031400	400	55	5,0	**294,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**173,00**
036240	240	65	2,6	**200,00**
036280	280	75	3,8	**221,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**108,00**
032280	280	20	1,1	**108,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**327,00**



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

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**71,90**



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	**41,90**



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	**72,50**





PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 71-72
Wirówka do sałaty 72
Miski, wanny 73
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 74-75
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 76-79
Łopatki, rózgi 80-81
Ubijak do ziemniaków 81
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 82-83
Ekspozytory 85
Dozowniki, stojaki do sosów 85
Pęsety, szczypce, wyciskacze 86-87
Noże i przybory dekoracyjne 88
Otwieracz do konserw 89
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 89
Wagi 90-94
Termometry 95

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	**176,00**
091101	280 / 200	245	10	**207,00**
091151	305 / 200	310	15	**253,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**300,00**
092151	305 / 202	330	15	**325,00**



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**77,50**
093151	305	**106,00**

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	**134,00**
091103	293/205	245	10	**162,00**
091123	295/230	275	12	**163,00**
091153	300/200	340	15	**231,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**164,00**
092123	290/200	305	12	**214,00**
092153	300/200	354	15	**235,00**



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	**51,70**
093123	290	**60,90**
093153	300	**70,20**



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	**454,00**

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	**43,70**

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	**5,84**
400091	140	63	0,55	6	**8,05**
400095	172	76	1,20	6	**12,05**
400092	200	87	1,60	6	**16,40**
400093	230	101	2,50	6	**18,00**
400094	262	113	3,70	6	**22,80**



MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**21,60**
082200	200	80	1,6	**25,20**
082240	240	100	2,7	**30,20**
082280	280	100	4,0	**39,20**
082300	300	110	5,0	**43,30**
082320	320	110	6,0	**51,00**
082360	360	130	8,0	**58,90**



MISKA KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**21,60**
081201	200	90	2	**33,00**
081241	240	110	3.5	**45,50**
081281	280	132	6.2	**55,40**
081301	300	140	7	**64,50**
081351	350	160	11.5	**89,80**
081401	400	180	16.5	**117,00**



WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**296,00**
083450	450	200	21,0	**374,00**
083500	500	220	28,0	**497,00**



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	**77,30**
082500	500	130	14,0	**103,00**
082550	550	145	19,0	**119,00**
082600	600	160	27,0	**164,00**
082700	700	185	45,0	**240,00**
082800	800	205	65,0	**359,00**
082900	900	225	90,0	**368,00**



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**19,75**
076150	150	150	**20,10**
076180	180	170	**27,30**
076200	200	180	**32,30**

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	**100,00**
098020	400	50	40	0,4	**99,70**

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	**52,00**
075241	240	210	**70,90**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**52,20**
073250	250	75	**49,80**
073300	310	75	**68,70**

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

INOX

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



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**87,10**

CEDZAK

INOX

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**299,00**
077260	260	260	**338,00**

SITO

INOX

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**95,00**
074350	350	430	**121,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	**181,00**
072403	400	220	**235,00**

CEDZAK

INOX

- z uchwytami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**139,00**
071410	375 / 175	185	**93,20**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**508,00**
072502	500 / 330	260	**597,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

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

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**29,20**
324121	120	360	**37,40**
324141	140	385	**44,70**
324161	160	415	**58,00**
324201	200	480	**92,10**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**36,60**
324120	120	360	**42,00**
324140	140	380	**47,40**
324160	160	415	**66,60**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**19,80**
323081	80	295	0,12	**27,70**
323101	100	340	0,25	**36,10**
323121	120	365	0,40	**42,00**
323141	145	395	0,75	**62,00**
323201	200	480	2,00	**139,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**24,70**
323082	80	345	0,13	**30,10**
323092	90	362	0,20	**30,50**
323102	100	380	0,25	**32,20**
323122	120	420	0,45	**47,60**
323142	140	440	0,67	**51,50**
323162	160	474	1,00	**72,80**
323182	180	500	1,50	**110,00**

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	-	**27,20**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**27,30**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**27,20**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**27,50**
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	**97,90**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**125,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**47,50**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

























Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**19,85**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**18,35**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**19,70**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,10**
	321050	Chochla	85	310	**20,20**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**21,90**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**20,70**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**21,10**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**16,95**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**17,60**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**19,65**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**27,10**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**31,60**

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	-	**25,50**
2.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**31,80**
3.	**420052**	Chochla	310	0,08	**34,50**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

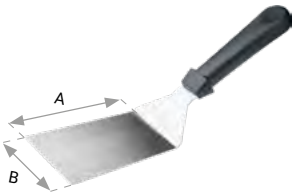
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**25,20**
	325130	Szczypce	320	**26,00**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**26,00**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**28,10**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**28,10**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**26,00**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**27,40**

ŁOPATKI



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**25,80**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**147,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**185,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**124,00**



ŁOPATKA KĄTOWA

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

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



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**16,30**



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,25**



NOWOŚĆ

ŁOPATKA KĄTOWA

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
334321	50	170	**33,00**



Rękojeść z tworzywa











115 mm



stalgast

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**22,30**
313350	350	**29,30**
313450	450	**31,00**
313550	550	**33,00**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**18,80**
313400	400	**24,10**
313500	500	**29,40**
313600	600	**28,70**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**111,00**
310200	200	450	**170,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**36,40**
310201	200	590	**43,70**
310241	240	570	**72,00**

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	**218,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	**18,55**
304073	0,68	**35,80**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**42,60**
304033	0,150	**56,20**
304060	0,450	**60,60**
304101	0,650	**80,90**

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**14,40**
305100	1,0	**25,80**

SZUFELKA

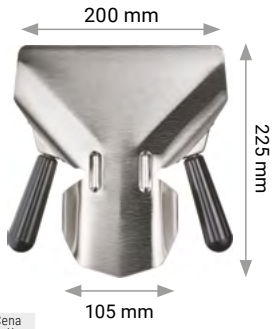
INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**79,70**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**62,80**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	**39,70**

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

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	**16,30**

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	**24,50**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**7,55**
506103	1,00	**16,30**
506203	2,00	**21,90**
506303	3,00	**29,00**
506503	5,00	**47,20**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**29,50**
506102	1,0	**49,80**
506202	2,0	**91,60**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	**58,20**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**27,60**

WĄSKA TARKA

- tarka do przypraw, owoców, warzyw i sera
- nr kat. 302920 - średnie oczka
  nr kat. 302922 - drobne oczka

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	**302920**	35	405	**45,00**
2.	**302922**	35	405	**45,00**





LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**33,30**
099103	600	**45,30**
099104	900	**79,50**
099105	1200	**99,80**

DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**14,90**

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**18,60**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**25,40**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

PL STALGAST RADOM

INOX

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

PL STALGAST RADOM | INOX

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno


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	**200,00**
2.	**815250**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**245,00**
3.	**815240**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**305,00**

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	**94,30**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**89,10**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**80,80**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065722		70	240	0,70	**5,15**
065721		70	240	0,70	**5,15**
065723		70	240	0,70	**5,15**

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	**50,00**
2.	**065105**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**133,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**85,20**

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**19,55**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**13,00**
423284	280	**12,25**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,84**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**14,60**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**13,60**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**17,10**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**9,27**
422301	300	**10,80**
422401	400	**21,20**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**14,30**
422303	300	**15,50**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	**11,95**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**9,21**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**10,45**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**10,70**



WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**33,80**

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**37,30**

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	**34,30**



PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**163,00**

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	**56,90**

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**12,90**

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	**9,76**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**11,20**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**11,20**

4 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**9,04**

5 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**14,25**

6 NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	**3,68**

7 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	**19,00**

8 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	**19,00**

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

stalgast



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	**324,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**55,80**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**27,40**

OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu za pomocą wkrętów
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 250 mm



Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	420	**205,00**



URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

- 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	**68,00**

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	**145,00**



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 alkaliczne 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	**1190,00**
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	**1190,00**
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	**1190,00**
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	**1190,00**

SZALKA

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	**143,00**





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	**143,00**

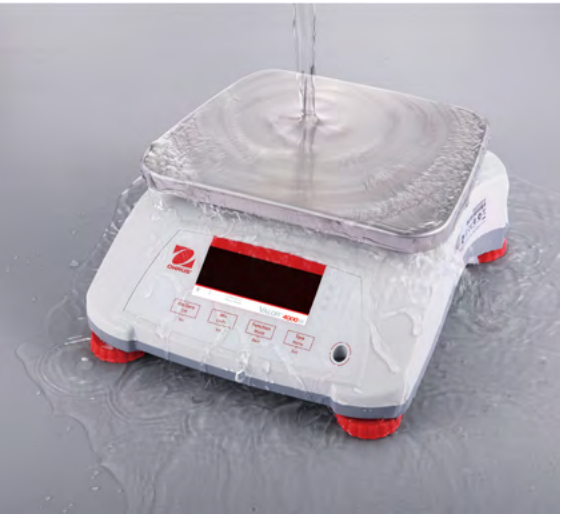
WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

- 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	**1220,00**
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	**1220,00**
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	**1220,00**



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)

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

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	**2305,00**
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	**2305,00**
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	**2305,00**



SZALKA

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**143,00**

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



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	**1285,00**

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	**301,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**239,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**244,00**



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	**862,00**
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	**903,00**
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	**865,00**
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	**903,00**

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	**1755,00**
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	**1755,00**
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	**1755,00**
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	**1845,00**

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	**143,00**

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	**14,25**

TERMOMETR SONDA

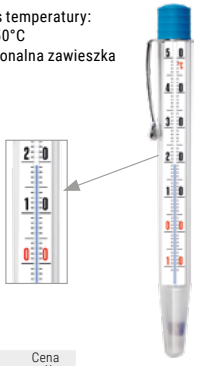
- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**17,10**

TERMOMETR

- zakres temperatury: -11 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	**17,10**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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





Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	**66,10**

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 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	**86,70**

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	**83,80**

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 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	**192,00**



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 97-110
Listwy magnetyczne 108
Ostrzałki i stalki 110-111
Nożyce kuchenne 112
Kloc masarski 112
Tłuczki do mięsa 113
Deski do krojenia, deski HACCP 114-116



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

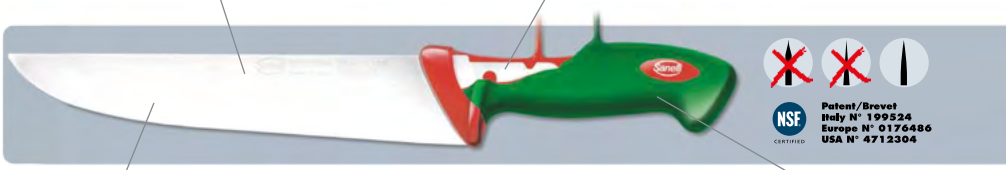
INOX

- 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



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	**149,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**146,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**185,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**154,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**176,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**101,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**129,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**133,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**110,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**113,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**132,00**
	201220	Nóż masarski	230	**133,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**102,00**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**101,00**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**106,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**112,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**104,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**185,00**



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

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	**62,20**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**50,40**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**46,20**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**129,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**94,10**
6.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**185,00**
7.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**147,00**
8.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**124,00**
9.	**213160**	Tasak	160	**234,00**
10.	**212220**	Stalka	220	**163,00**
	212300	Stalka	300	**211,00**
11.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**359,00**
12.	**200005**	Zestaw noży	-	**401,00**

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. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**96,10**
	286252	Nóż kuchenny	255	**112,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**75,50**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**91,90**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**66,60**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**65,70**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**28,20**
	287110	Nóż do obierania	110	**18,35**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**18,35**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**21,60**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**20,20**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**25,80**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**18,95**

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. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**42,70**
	218259	Nóż kuchenny	255	**86,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**81,90**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**37,40**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**22,20**
	203209	Nóż do mięsa	200	**39,20**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,70**
	204189	Nóż do filetowania	180	**30,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**19,40**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**26,70**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**24,50**
8.	**211189**	Widelec	180	**35,00**
9.	**212259**	Stalka	250	**27,50**

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

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. 108-110

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,90**
	218258	Nóż kuchenny	240	**37,90**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,80**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**22,20**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**17,15**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,95**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**17,35**
6.	**211158**	Widelec	150	**20,30**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**30,20**
8.	**212259**	Stalka	250	**27,50**
	212309	Stalka	300	**26,60**

NÓŻ DO JARZYN 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

Nr kat.	L mm*	Cena netto
293065	65	**52,20**



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	**58,40**
283264	●	260	**55,40**
283266	○	260	**55,40**



2 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	●	150	**35,90**



3 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	●	60	**11,15**



4 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	**30,60**



5 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	**42,40**



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

stalgast

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
281153		160	**13,40**



1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**18,35**
281212		220	**18,45**
281213		220	**18,50**
281214		220	**18,75**
281216		220	**18,40**



2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**24,40**
281252		250	**24,40**
281253		250	**24,40**
281254		250	**24,40**
281255		250	**24,40**
281256		250	**24,40**



3

4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**12,60**
282154		160	**11,80**



4

5 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**7,96**
285082		90	**7,91**
285083		90	**7,97**



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**11,55**



6

7 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**15,00**



7

8 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**8,02**



8

PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO

HACCP INOX

- ostrze wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15
- wygodny, lekki uchwyt wykonany z tworzywa (PP) w różnych kolorach systemu HACCP

NOWOŚĆ

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

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	**23,50**



2 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	**16,00**



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	**18,00**



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	**41,00**



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	**37,00**



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	**56,00**



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

stalgast

7 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	▢	130	**34,00**



8 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	**37,00**
283188	●	180	**37,00**



9 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	**89,00**



10 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	**54,00**
283218	●	210	**54,00**
283219	●	210	**54,00**



11 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	**63,00**
283258	●	250	**63,00**



12 NÓŻ DO CHLEBA

- ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	▢	250	**49,00**



13 NÓŻ DO FILETOWANIA

- elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	**58,00**



14 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	**135,00**



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP



Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248458**	5	450	**32,50**
2.	**248608**	6	625	**41,90**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni ,,otwartych"



Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**60,20**

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**20,30**
249558	550	**34,90**

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	**34,90**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**149,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**124,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**113,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**133,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**112,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**50,40**

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

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	**20,30**
2.	**212309**	Stalka	300	**26,60**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,90**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,80**
5.	**211158**	Widelec	150	**20,30**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**17,15**

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	**27,50**
2.	**211189**	Widelec	180	**35,00**
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**42,70**
4.	**219209**	Nóż do chleba	200	**37,40**
5.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**39,20**
6.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,70**
7.	**200019**	Etui na noże	-	**47,20**

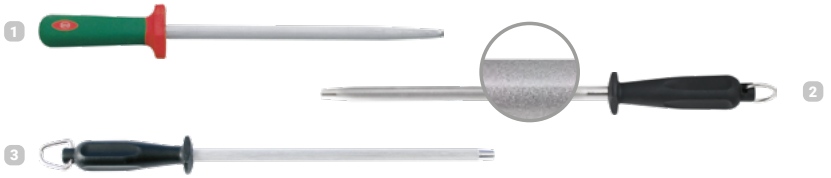
ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
200005	**401,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**163,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**211,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**27,50**
	212309	Stalka	300	**26,60**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**51,70**

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	**38,40**

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	**29,70**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**67,30**

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

stalgast

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY



- 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

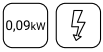


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	**356,00**

Szufladka na opiłki



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY



- 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	**60,20**
3.	**342500**	500	300	20	**74,50**

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	**823,00**

NOŻYCE

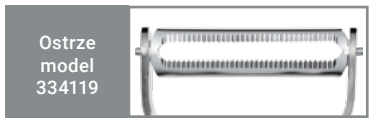


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**23,20**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**163,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**30,20**

OBIERACZKI

Sanelli





Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**17,85**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**10,65**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**20,10**

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	**84,50**

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	**69,40**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**31,30**

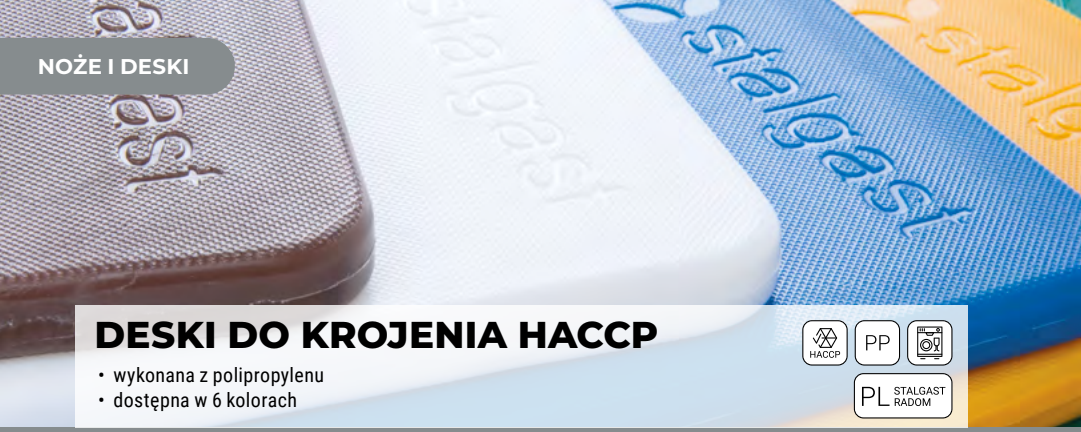
TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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	**126,00**



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

INOX

- stojak na 6 desek



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	**30,40**
341452		450	300	13	**30,40**
341453		450	300	13	**30,40**
341454		450	300	13	**30,40**
341455		450	300	13	**30,40**
341456		450	300	13	**30,40**

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

stalgast

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	**87,50**
341510	GN 1/1	**174,00**
341410	450x300	**139,00**

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	**29,70**
341322		325	265	12	**29,70**
341323		325	265	12	**29,70**
341324		325	265	12	**29,70**
341325		325	265	12	**29,70**
341326		325	265	12	**29,70**

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	**65,40**
341532		530	325	15	**65,40**
341533		530	325	15	**65,40**
341534		530	325	15	**65,40**
341535		530	325	15	**65,40**
341536		530	325	15	**65,40**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**91,50**
341632		600	400	18	**91,50**
341633		600	400	18	**91,50**
341634		600	400	18	**91,50**
341635		600	400	18	**91,50**
341636		600	400	18	**91,50**

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	**30,40**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**29,70**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**65,40**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**91,50**

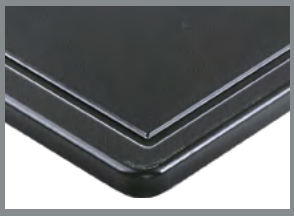


1



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	**16,85**
340351	350	250	10	**34,70**



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 118-133
Porcelana dla dzieci 134
Sztućce do steków i pizzy 136
Porcelana i zastawa stołowa 134-158
Szkło 159-179
Młynki do przypraw 180
Moździerz z tłuczkiem 180
Zestawy do przypraw 181
Koszyki do pieczywa, ... 183
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, waza do zupy 184

SZTUĆCE BASIC

INOX 18/0

• cena za sztukę

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354260**	Łyżka stołowa	188	12	**0,91**
2.	**354250**	Widelec stołowy	188	12	**0,91**
3.	**354280**	Nóż stołowy	207	12	**2,00**
4.	**354210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**0,64**

SZTUĆCE BANKIETOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355860**	Łyżka stołowa	200	12	**3,00**
2.	**355850**	Widelec stołowy	200	12	**3,00**
3.	**355880**	Nóż stołowy	226	12	**4,70**
4.	**355810**	Łyżeczka do herbaty	134	12	**2,00**
5.	**355840**	Łyżeczka do kawy	109	12	**1,80**
6.	**355820**	Widelczyk do ciasta	141	12	**2,00**

SZTUĆCE VINTAGE

INOX 18/0

• cena za sztukę

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353560**	Łyżka stołowa	189	12	**1,56**
2.	**353550**	Widelec stołowy	188	12	**1,56**
3.	**353580**	Nóż stołowy	208	-	**2,49**
4.	**353510**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,82**

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,32**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,32**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**2,21**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,71**



SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,36**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,45**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,67**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,09**



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	**1,30**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,30**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,31**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,09**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**2,05**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,87**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**3,05**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,16**

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	**3,41**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,24**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,41**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,38**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,75**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,75**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,40**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,73**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,89**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,35**



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

stalgast

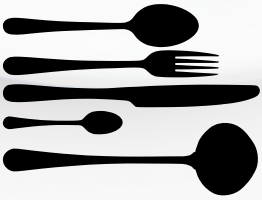
SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**3,31**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**3,31**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**6,79**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,39**
5.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**3,84**



SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**2,81**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,50**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**6,93**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,11**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,87**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**2,11**



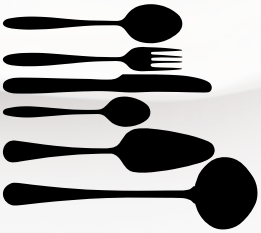
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**2,94**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**2,84**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**5,18**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,24**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**2,48**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**5,44**



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	**9,18**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**8,85**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**10,80**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**5,10**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**4,40**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,78**



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

stalgast

SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**3,00**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**4,40**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**6,84**



SZTUĆCE KANADI

INOX 18/10

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359860**	Łyżka stołowa	200	12	**7,12**
2.	**359850**	Widelec stołowy	195	12	**7,12**
3.	**359880**	Nóż stołowy	210	12	**8,99**
4.	**359810**	Łyżeczka do herbaty	110	12	**2,56**
5.	**359840**	Łyżeczka deserowa	153	12	**4,74**
6.	**359820**	Widelczyk do ciasta	156	12	**4,74**

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX 18/10

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359960**	Łyżka stołowa	200	12	**6,74**
2.	**359950**	Widelec stołowy	198	12	**6,74**
3.	**359980**	Nóż stołowy	207	12	**9,49**
4.	**359910**	Łyżeczka do herbaty	109	12	**2,56**
5.	**359940**	Łyżeczka deserowa	154	12	**4,49**
6.	**359920**	Widelczyk do ciasta	157	12	**4,74**

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

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**6,66**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**6,66**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**9,83**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,66**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,29**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,66**

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	**6,10**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**6,10**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**8,85**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,53**
5.	**353261**	Łyżka stołowa	200	12	**7,48**
6.	**353251**	Widelec stołowy	200	12	**8,41**
7.	**353281**	Nóż stołowy	220	12	**12,30**
8.	**353211**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**4,90**

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	**9,79**
2.	**353150**	Widelec stołowy	200	12	**9,79**
3.	**353180**	Nóż stołowy	221	12	**12,25**
4.	**353110**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**7,27**
5.	**353190**	Łyżeczka do latte	202	12	**9,72**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**13,20**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**13,20**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**15,65**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,79**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,45**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,79**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**13,20**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**13,20**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**15,65**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,79**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,45**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,79**

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

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

NOWOŚĆ



SZTUĆCE KIDS II

- wzór rączki z motywem dla dzieci
- nóż 358280 zaokrąglony „czubek" i delikatne ostrze gładkie

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358260**	Łyżka stołowa	161	12	**2,75**
2.	**358250**	Widelczyk stołowy	166	12	**2,75**
3.	**358280**	Nóż stołowy	180	12	**3,00**
4.	**358210**	Łyżeczka do deserów	138	12	**2,20**



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	**3,71**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,63**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,18**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,19**



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	**2,66**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,95**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,59**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**2,14**

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.	**395921**	Talerz płytki	160	-	-	12	**7,51**
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	**9,77**
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	**15,45**
2.	**395924**	Miska	170	-	0,20	12	**12,35**
3.	**395926**	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	**14,40**
4.	**395927**	Kubek	87	100	0,30	12	**10,80**

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	**38,40**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**37,90**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**41,40**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**27,60**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**35,40**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**47,30**



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

stalgast

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	**17,75**
2.	**388628**	217	163	19	12	**9,30**
3.	**388629**	280	210	22	12	**12,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**13,15**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**15,75**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**17,65**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**15,65**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**20,10**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**18,20**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**16,10**

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- 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	**5,53**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,73**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,48**

AROMATECA

- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**5,85**

KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**7,46**

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	**6,03**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**5,99**

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298115**	115	1	**21,90**
2.	**298120**	120	1	**32,00**
3.	**298101**	95	1	**6,80**

NOWOŚĆ



LUBIANA

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	**33,00**
	390302	350	20	6	**40,70**
2.	**388615**	330	12	6	**11,55**



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

stalgast

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

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



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,35**
388652	255	22	6	**7,03**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,58**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**9,45**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**9,07**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**20,20**

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	**78,90**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,41**
388602	250	23	6	**6,44**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,93**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,77**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**9,42**
388605	Spodek	145	18	-	6	**2,56**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**10,60**
388613	300	27	220	6	**19,35**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**9,55**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**9,45**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**11,55**

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















Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Lubiana
stalgast.com

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	**112,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**9,93**
390011	185	55	0,70	6	**12,00**
390012	230	65	1,40	6	**31,20**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**18,20**
390018	170	20	6	**12,00**
390019	190	20	6	**12,40**
390020	210	20	6	**13,05**
390021	260	20	6	**26,20**
390022	270	20	6	**26,30**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**16,80**
390014	Spodek	170	-	-	6	**7,71**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**14,70**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**24,70**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**13,05**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**20,00**

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**9,50**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**6,50**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**12,20**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,70**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**12,75**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,70**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**39,70**
390008	330	230	25	6	**50,00**



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	**11,25**
390420	170	15	6	**12,00**
390421	190	20	6	**12,30**
390422	210	20	6	**12,85**
390423	240	25	6	**14,90**
390424	265	25	6	**17,55**
390425	270	25	6	**25,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**14,45**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**14,25**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**10,65**
390427	185	55	0,60	12	**11,90**

BULIONÓWKA

5 Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**19,60**
390417	Spodek	160	-	-	6	**7,09**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**37,70**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**23,90**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**32,50**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**50,20**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**55,90**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**11,80**

12 FILIŻANKA

13 Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14 12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**12,20**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**6,15**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**14,15**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**6,68**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**17,05**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**7,09**

15 DIP

16 Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**6,41**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**7,23**

17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**39,00**
390412	320	235	30	6	**49,90**



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	**8,71**
390216	230	60	1,0	6	**22,80**

2 TALERZ DO MAKARONU

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

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**23,00**
390232	290	50	1,3	6	**28,30**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**160,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**7,53**
390234	170	20	6	**7,53**
390235	190	20	6	**8,80**
390236	210	25	6	**10,00**
390237	245	25	6	**12,10**
390238	265	35	6	**18,95**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**11,25**
390229	240	40	0,8	6	**11,90**

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	**14,05**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**6,70**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**10,80**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**6,55**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**28,50**
390218	145	60	0,22	6	**31,00**

10 PÓŁMISEK OWALNY
11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**20,70**
11.	**390224**	280	195	35	6	**30,80**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**24,10**
390226	240	140	35	6	**25,70**



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**22,80**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**43,00**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**43,20**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**7,98**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**17,45**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**8,09**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**10,95**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**14,15**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**9,22**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**12,00**

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	**10,00**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**5,68**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**10,45**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**6,45**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**10,55**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**6,20**

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	**19,80**
390073	200	17	6	**20,40**
390077	260	15	6	**28,90**



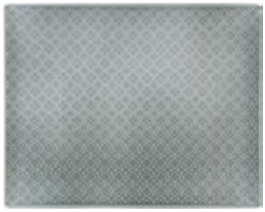
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	**21,40**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	**41,20**
390085	205	205	12	6	**51,90**
390078	255	255	15	6	**73,30**
390084	305	305	18	6	**87,90**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	**47,80**
390080	290	130	15	6	**55,60**
390081	310	240	17	6	**68,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	**23,40**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	**27,10**



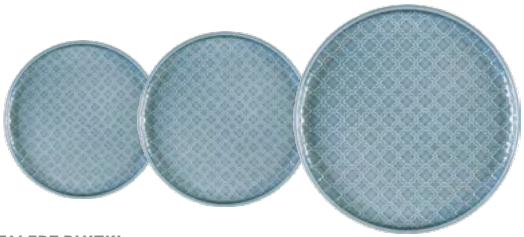
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	**32,80**
390072	Spodek	150	17	-	6	**13,30**

MARRAKESZ

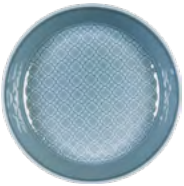
LUBIANA

- 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



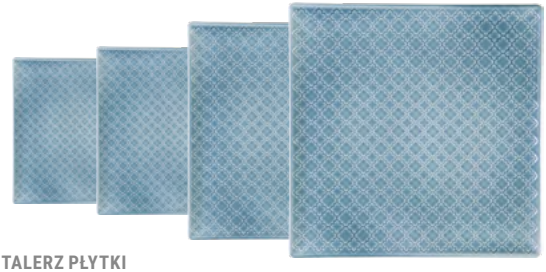
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	**19,80**
390113	200	17	6	**20,40**
390116	260	15	6	**28,90**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	**21,40**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	**41,20**
390124	205	205	14	6	**51,90**
390117	255	255	15	6	**73,30**
390122	305	305	18	6	**87,90**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	**47,80**
390119	290	130	15	6	**55,60**
390120	310	240	17	6	**68,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	**23,40**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	**27,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	**32,80**
390112	Spodek	150	17	-	6	**13,30**

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

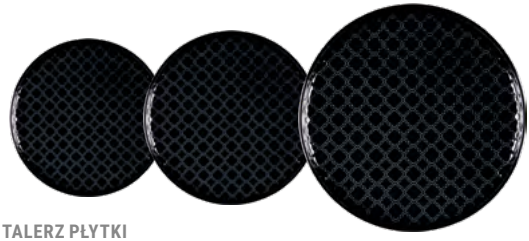
stalgast



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



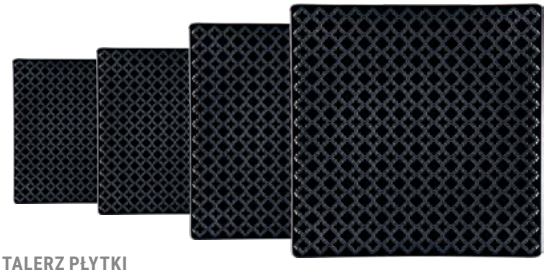
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**19,80**
390128	200	17	6	**20,40**
390131	260	15	6	**28,90**



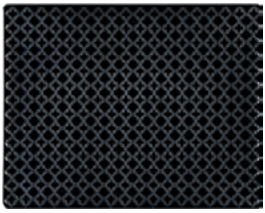
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**21,40**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**41,20**
390139	205	205	14	6	**51,90**
390132	255	255	15	6	**73,30**
390137	305	305	18	6	**87,90**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**47,80**
390134	290	130	15	6	**55,60**
390135	310	240	17	6	**68,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**23,40**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**27,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	**32,80**
390127	Spodek	150	17	-	6	**13,30**

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	**30,80**
390092	270	39	6	**44,50**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	**30,60**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	**30,40**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	**30,20**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	**30,80**
390097	270	39	6	**44,50**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	**30,60**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	**30,40**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	**30,20**

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	**43,10**
390049	280	31	4	**58,10**
390043	330	30	6	**98,60**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**40,90**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**107,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	**38,60**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**126,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	**40,30**
390041	220	76	6	**85,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	**41,80**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	**39,70**
390052	Spodek	170	20	-	4	**23,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	**27,40**
390053	Spodek	125	20	-	4	**18,45**



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	**43,10**
390063	280	31	4	**58,10**
390059	330	30	6	**98,60**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	**40,90**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**107,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**38,60**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**126,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	**40,30**
390057	220	76	6	**85,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	**41,80**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	**39,70**
390066	Spodek	170	20	-	4	**23,60**

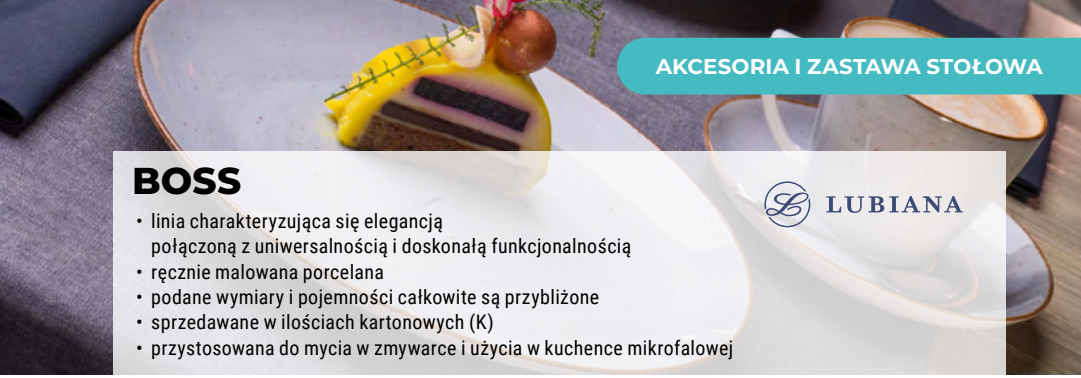


FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	**27,30**
390067	Spodek	125	20	-	4	**18,35**

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	**22,80**
390034	270	27	6	**33,90**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**23,80**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**30,10**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**51,10**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**89,50**
390037	235	28	330	6	**118,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**29,60**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**47,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**41,50**

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	**5,36**
388102	180	22	6	**7,36**
388103	200	23	6	**8,68**
388104	230	23	6	**11,85**
388105	240	23	4	**13,00**
388106	250	25	4	**13,20**
388107	260	25	4	**13,90**
388108	280	33	3	**21,20**
388109	310	30	3	**24,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	**10,10**
388124	230	40	0,300	4	**14,85**
388125	250	45	0,350	4	**14,40**
388126	305	45	0,550	3	**7,99**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**3,17**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**8,01**
388240	Spodek	145	20	-	12	**4,75**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**8,33**
388238	Spodek	140	20	-	12	**4,04**

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**9,62**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,27**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**13,10**
388168	Spodek	140	25	-	12	**6,49**



Isabell



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	**82,50**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	**12,00**
388218	410	42	3	**20,00**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**6,68**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**8,62**

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**18,55**
388184	170	120	0,640	2	**28,00**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**7,27**
388194	Spodek	155	24	-	12	**3,97**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**10,05**
388196	Spodek	160	24	-	12	**5,93**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**10,60**

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	**8,10**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**46,50**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	**8,72**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**8,90**

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**31,20**

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**10,50**
388157	145	65	0,550	12	**13,10**

7 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,77**
388186	80	35	0,100	24	**3,62**
388187	90	40	0,130	12	**4,84**

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**28,00**

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	4	**29,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**38,20**
396104	305	65	0,45	3	**72,40**

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396112	305	40	2	**57,60**

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	**62,20**
396114	305	70	0,50	2	**93,00**



Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**7,65**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**9,03**

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

stalgast



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	**4,39**
2.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,59**
3.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,47**
4.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**5,89**

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400434**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**7,01**
2.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**6,72**
3.	**400433**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**7,98**
4.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**6,72**

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


1 2


3 4


5 6


7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400424**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**8,83**
2.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**9,54**
3.	**400428**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**10,50**
4.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**9,54**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400423**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**8,90**
6.	**400421**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**9,66**
7.	**400427**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**10,00**
8.	**400425**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**9,66**

SZKLANKA WIND



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400635	75	95	0,300	6	**5,83**

SZKLANKA PULSAR

- gwarancja trwałości koloru



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400442		85	144	0,465	6	**7,42**

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru


1 2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400413**		82	88	0,300	6	**7,36**
2.	**400415**		82	88	0,300	6	**7,36**

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	**4,29**
2.	**400412**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**4,29**

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	**8,94**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**7,67**

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	**12,90**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**13,50**

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	**4,49**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**10,05**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**10,60**

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	**12,35**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**15,75**

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	**9,56**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**13,20**

SZKLANKI CARAVELLE

- 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	**7,06**
2.	**400072**	Szklanka niska	75	92	0,250	6	**7,16**

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	**12,35**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**12,05**
3.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**7,59**
4.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**47,20**

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	**8,38**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,80**

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

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	**3,39**
400582	73	155	0,400	12	**6,04**

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,56**





SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**6,08**



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	**12,65**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**13,40**



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**8,82**
400572	253	0,500	12	**10,30**



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- 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	**8,89**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,60**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,62**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,73**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,80**



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

FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,300	2	**49,60**

Próżnia ścianek



KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,320	2	**48,40**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,270	2	**31,50**



1



2

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

stalgast



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	**5,55**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**7,47**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**8,39**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,69**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,53**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**6,45**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**7,07**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,36**



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	**6,45**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,37**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**8,28**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**7,08**

SZKLANKA TIN CAN



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400233	79	123	0,490	12	**5,12**

KUBEK ICONIC



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**8,73**

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**8,03**

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**5,68**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,91**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**6,36**

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

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	**4,67**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**4,67**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**4,93**

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	**7,79**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,47**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**7,03**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**7,79**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**5,99**

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400250**	Szklanka niska	67	110	0,425	6	**6,88**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**12,15**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**11,55**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**10,80**

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	**9,94**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**10,30**
3.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**11,65**
4.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**11,00**

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	**15,25**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**15,55**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**14,40**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**15,15**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**12,65**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**18,75**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**17,80**

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



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



1 2 3 4 5 6 7



8 9 10 11 12



13

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	**3,16**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,24**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,79**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**4,89**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**5,64**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,57**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**6,11**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,76**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,75**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**8,48**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**9,73**
12.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**8,46**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**12,80**
13.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**34,30**



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	**7,15**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**9,13**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**16,70**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**11,95**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**12,55**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**16,60**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**17,30**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**10,90**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	12	**6,39**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**10,80**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**11,10**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**12,90**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**11,75**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**14,50**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**13,50**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**15,35**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**18,55**



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

stalgast

SZKŁO TIMELESS



1



2

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	**22,10**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**12,35**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,55**

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	**9,73**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**11,80**
3.	**401320**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**10,70**
4.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**13,10**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,74**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,99**
400197	91-75	175	0,455	6	**13,00**

SZKLANKI LINKA

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



1 2 3

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	**4,17**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**4,17**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**6,18**

SZKLANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,52**

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	**5,77**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**4,49**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**4,26**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**7,37**
5.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**4,13**

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	**4,84**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,41**



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	**4,01**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**4,24**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**5,61**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**5,03**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**7,14**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**5,02**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**5,92**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,96**

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

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**4,23**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,89**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,40**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,14**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,79**



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	**12,25**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**10,10**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**8,63**
4.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**9,79**



KIELISZKI HUDSON





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400229**	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	**11,70**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**13,10**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**13,50**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**12,35**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**13,40**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**14,75**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**12,90**

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	**6,79**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**14,50**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**22,50**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**13,50**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**9,73**
2.	**401221**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**9,73**
3.	**401230**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**10,25**
4.	**401231**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**10,25**

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

SZKLANKI GRANDE SUNRAY


1


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**4,37**
2.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**4,66**



SZKLANKI LEAFY


1


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**6,88**
2.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**7,36**



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	**2,80**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**5,35**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**5,97**



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	**9,05**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**9,17**



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	**4,45**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,38**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,94**

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- kubek z uchem do gorących napojów
- 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
400101	105	90	0,250	24	**9,79**

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	**6,68**



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

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 - szkło hartowane


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**6,08**
2.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,74**
3.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,81**

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	**7,06**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**10,00**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,05**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,35**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,50**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,77**
400085	94	0,170	12	**16,80**

POPIELNICZKA


1


2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,93**
2.	**400113**	72	37	24	**5,21**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**5,02**

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**12,15**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**13,80**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**15,15**

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**5,14**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**7,97**

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400187**	67	188	0,380	6	**8,55**
2.	**400373**	72	180	0,395	6	**7,79**

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	**4,21**
2.	**400136**	77	197	0,480	12	**5,16**
3.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**9,49**
	400191	75-70	220	0,510	6	**9,61**
	400192	80-73	235	0,660	6	**10,30**

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

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	**11,20**
	400008	97-72	201	1,00	6	**13,35**
	400175	112-86	240	1,85	6	**23,10**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,60**



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**23,20**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**25,50**



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	**5,84**
2.	**400091**	140	63	0,55	6	**8,05**
3.	**400095**	172	76	1,20	6	**12,05**
4.	**400092**	200	87	1,60	6	**16,40**
5.	**400093**	230	101	2,50	6	**18,00**
6.	**400094**	262	113	3,70	6	**22,80**



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	**9,73**
400207	64-80	203	0,50	6	**11,55**
400208	79-94	249	1,00	6	**19,15**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**7,05**
400173	76-87	213	0,50	6	**8,77**
400172	93-107	262	1,00	6	**11,10**

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	**7,73**
400238	81	230	0,50	1	**11,00**
400239	100	203	1,18	1	**15,15**

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**9,45**
2.	**400279**	157	0,260	12	**9,21**

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	**16,25**
4.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**15,25**



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	**36,00**

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,77**
400085	94	0,170	12	**16,80**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**16,20**
369250	0,25	**20,20**
369450	0,45	**26,70**

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	**52,00**

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	**65,70**

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

stalgast









1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**15,50**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**24,40**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**38,50**

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**29,90**

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	**6,35**



SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,47**
2.	**400082**	120	24	**4,27**

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	**364241**	50	**3,45**







SERWETNIK



1



2



3

Cr



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**16,20**
2.	**364100**	-	-	80	**27,90**
3.	**364111**	-	-	75	**22,90**
4.	**364204**	195	195	190	**25,60**

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	**28,60**
2.	**364206**	100	115	185	**30,00**

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	**22,10**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**11,40**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**4,66**

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

stalgast



KOSZYK UNIWERSALNY

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361616**	GN 1/6	175	160	65	**19,80**
2.	**361623**	GN 2/3	325	355	65	**39,20**



KOSZYK DO PIECZYWA

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

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	**97,30**
361205	GN 2/3	325	355	80	**43,20**



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	**205,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**141,00**



KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361230**	owalny	230	150	65	**10,50**
2.	**361380**	owalny	380	270	90	**40,50**
3.	**361235**	owalny	235	150	70	**25,70**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**28,10**

WAZA DO ZUPY

INOX

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**102,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**32,10**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**50,50**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**11,05**



KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**35,00**



TABLICZKA INFORMACYJNA

INOX PL STALGAST RADOM

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**6,30**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**2,70**

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

stalgast



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN 186-202
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności . . . 203-204
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 205-212
Torby do pizzy 209
Pakowarki i akcesoria do pakowarek . . 213-214
Zgrzewarka do tacek 215
Wózki transportowe i kelnerskie 216-218
Regały 217, 219-220

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	**55,70**
111047	530	325	40	5,0	**68,30**
111067	530	325	65	8,0	**72,50**
111107	530	325	100	14,0	**89,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**30,40**
112067	325	265	65	3,5	**45,40**
112107	325	265	100	6,0	**55,20**
112157	325	265	150	8,5	**72,00**
112207	325	265	200	11,5	**89,80**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**26,10**
113067	325	176	65	2,5	**36,50**
113107	325	176	100	3,7	**48,40**
113157	325	176	150	5,7	**76,00**
113207	325	176	200	7,3	**88,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	**39,50**
114157	265	162	150	3,6	**63,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**28,70**
116157	176	162	150	2,0	**50,80**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**21,00**
119107	176	108	100	0,8	**34,60**

POKRYWA GN



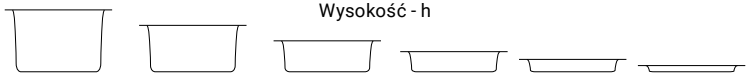
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**62,00**
112007	GN 1/2	**35,50**
113007	GN 1/3	**28,70**
114007	GN 1/4	**22,70**
116007	GN 1/6	**17,85**
119007	GN 1/9	**15,75**

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**125,00**
121107	530	325	100	14,0	**149,00**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD

+300 / −40 INOX

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**92,40**
117040	650	530	40	9,0	**93,50**
117060	650	530	65	18,0	**125,00**
117100	650	530	100	30,0	**146,00**
117150	650	530	150	42,0	**166,00**
117200	650	530	200	58,0	**261,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**46,70**
111040	530	325	40	5,0	**51,00**
111060	530	325	65	8,0	**56,70**
111100	530	325	100	14,0	**69,80**
111150	530	325	150	19,0	**109,00**
111200	530	325	200	26,0	**119,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**38,90**
115040	325	354	40	3,5	**41,00**
115060	325	354	65	5,5	**43,30**
115100	325	354	100	8,0	**55,60**
115150	325	354	150	12,0	**75,20**
115200	325	354	200	18,0	**104,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**26,50**
112040	325	265	40	2,0	**30,50**
112060	325	265	65	3,5	**34,30**
112100	325	265	100	6,0	**41,30**
112150	325	265	150	8,5	**68,70**
112200	325	265	200	11,5	**84,30**

POJEMNIK GN 2/4

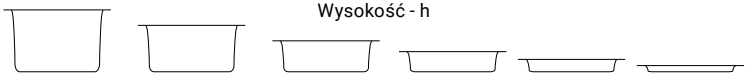


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**41,70**
118060	162	530	65	3,50	**42,70**
118100	162	530	100	5,50	**49,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**22,90**
113040	325	176	40	1,5	**26,40**
113060	325	176	65	2,5	**29,90**
113100	325	176	100	3,7	**36,40**
113150	325	176	150	5,7	**52,50**
113200	325	176	200	7,3	**60,10**





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**17,00**
114040	265	162	40	1,0	**23,10**
114060	265	162	65	1,7	**27,00**
114100	265	162	100	2,8	**30,80**
114150	265	162	150	3,6	**45,90**
114200	265	162	200	5,0	**60,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,95**
116100	176	162	100	1,6	**24,60**
116150	176	162	150	2,0	**35,00**
116200	176	162	200	2,8	**48,70**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**15,00**
119100	176	108	100	0,8	**22,80**
119150	176	108	150	1,4	**30,60**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**25,00**

POKRYWA GN

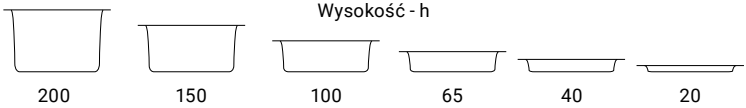


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**108,00**
111000	GN 1/1	**45,30**
115000	GN 2/3	**39,30**
112000	GN 1/2	**28,80**
118000	GN 2/4	**26,90**
113000	GN 1/3	**22,10**
114000	GN 1/4	**19,20**
116000	GN 1/6	**14,80**
119000	GN 1/9	**11,35**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**137,00**
115014	GN 2/3	**117,00**
112014	GN 1/2	**102,00**
113014	GN 1/3	**73,60**
114014	GN 1/4	**69,60**
116014	GN 1/6	**60,90**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

+300 / −40 | INOX 18/10

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**69,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**36,20**

POJEMNIK GN 1/3



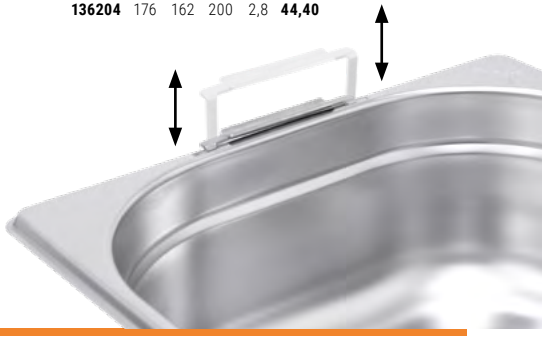
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**26,00**

POJEMNIK GN 1/6

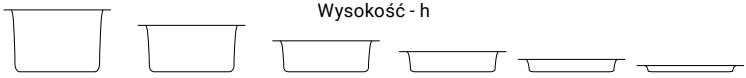


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**21,70**
136204	176	162	200	2,8	**44,40**





Wysokość - h



200 | 150 | 100 | 65 | 40 | 20

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	**56,80**
121044	530	325	40	5,0	**61,80**
121064	530	325	65	8,0	**67,90**
121104	530	325	100	14,0	**77,10**
121154	530	325	150	19,0	**126,00**
121204	530	325	200	26,0	**147,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**58,60**
125104	325	354	100	8,0	**61,20**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**40,60**
122104	325	265	100	6,0	**51,80**
122154	325	265	150	8,5	**92,30**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,85**
100531	530	**14,00**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

+300 -40 INOX 18/10

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

POJEMNIK GN 1/1

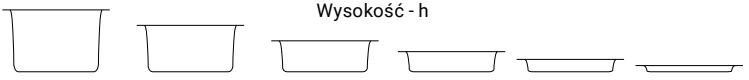


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**78,80**
111042	530	325	40	5,0	**91,30**
111062	530	325	65	8,8	**91,30**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**81,90**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300 −40 | AI

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**93,50**

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**99,50**

BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**109,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**110,00**

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	**105,00**
191041	530	325	40	5,0	**118,00**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

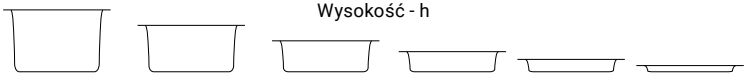
POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	**124,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,60**
101041	530	325	40	5,0	**81,20**
101061	530	325	65	8,0	**90,30**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



- listwy wspornikowe patrz str. 190

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	**48,30**

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	**39,60**

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	**36,60**

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**

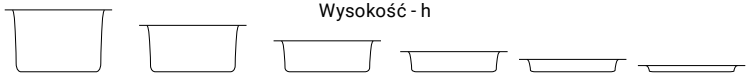
POKRYWA SZCZELNA

- pasuje do linii pojemników GN Basic z uchwytami i bez

Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	**69,40**
112016	GN 1/2	**44,90**
113016	GN 1/3	**37,70**
114016	GN 1/4	**33,70**
116016	GN 1/6	**31,60**
110006	Odpowietrznik do pokrywek	**9,00**



NOWOŚĆ



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC

+300 −40 INOX

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	**74,50**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	**60,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	**41,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	**41,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	**38,80**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

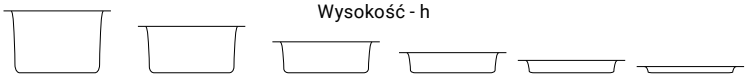
+300 −40 INOX

- 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	**39,80**
121106	530	325	100	14,0	**49,00**



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	**63,60**
141101	530	325	100	13,3	**77,90**
141201	530	325	200	26,4	**112,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142101	325	265	100	6,1	**42,60**
142151	325	265	150	9,0	**58,40**
142201	325	265	200	11,9	**61,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**30,90**
143151	325	175	150	5,5	**42,80**
143201	325	175	200	7,1	**54,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**27,60**
144151	265	164	150	3,8	**31,30**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**22,10**
146151	176	162	150	2,3	**26,10**
146201	176	162	200	2,8	**31,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**16,30**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**48,70**
142001	GN 1/2	**29,10**
143001	GN 1/3	**19,45**
144001	GN 1/4	**16,10**
146001	GN 1/6	**15,25**
149001	GN 1/9	**10,70**

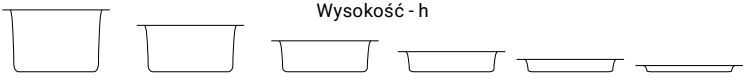
OCIEKACZ NA DNO POJEMNIKA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**30,10**
142018	GN 1/2	**17,60**



Podziałka



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	**70,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**34,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**27,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	**24,40**

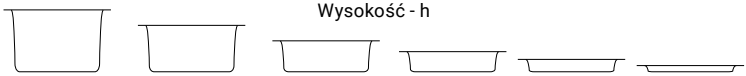
POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**16,15**
156101	176	162	100	1,6	**21,00**



Wysokość - h



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	**30,10**
161102	530	325	100	14,0	**31,30**
161152	530	325	150	19,0	**36,00**
161202	530	325	200	26,0	**56,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**15,80**
162102	325	265	100	6,0	**19,15**
162152	325	265	150	8,5	**23,00**
162202	325	265	200	11,5	**27,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**13,15**
163102	325	176	100	3,7	**18,00**
163152	325	176	150	5,7	**20,40**
163202	325	176	200	7,3	**22,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**9,38**
164102	265	162	100	2,8	**12,35**
164152	265	162	150	3,6	**19,35**

POJEMNIK GN 1/6



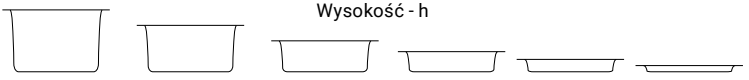
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,47**
166102	176	162	100	1,6	**11,35**
166152	176	162	150	2,0	**14,65**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**16,65**
162002	GN 1/2	**9,14**
163002	GN 1/3	**8,09**
164002	GN 1/4	**7,05**
166002	GN 1/6	**5,91**

Wysokość - h



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

stalgast

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	**43,10**
141102	530	325	100	14,0	**52,50**
141152	530	325	150	19,0	**65,90**
141202	530	325	200	26,0	**81,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**23,50**
142102	325	265	100	6,0	**27,20**
142152	325	265	150	8,5	**37,60**
142202	325	265	200	11,5	**41,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**18,35**
143102	325	176	100	3,7	**22,20**
143152	325	176	150	5,7	**29,40**
143202	325	176	200	7,3	**33,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	**18,55**
144152	265	162	150	3,6	**21,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,74**
146102	176	162	100	1,6	**13,90**
146152	176	162	150	2,0	**15,95**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,34**
149102	176	108	100	0,8	**9,89**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**30,40**
142002	GN 1/2	**18,55**
143002	GN 1/3	**12,35**
144002	GN 1/4	**10,50**
146002	GN 1/6	**8,86**
149002	GN 1/9	**6,70**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



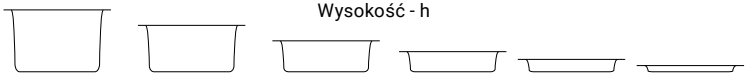
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,90**
142011	GN 1/2	**22,20**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**44,30**
142019	GN 1/2	**20,60**
143019	GN 1/3	**11,65**



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	**33,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**15,45**
182102	325	265	100	6,0	**21,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	**13,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**8,10**
184102	265	164	100	2,8	**10,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	**8,24**
186152	176	162	150	2,0	**12,65**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**20,10**
182002	GN 1/2	**8,80**
183002	GN 1/3	**6,48**
184002	GN 1/4	**5,60**
186002	GN 1/6	**5,67**

POKRYWA GN SZCZELNA

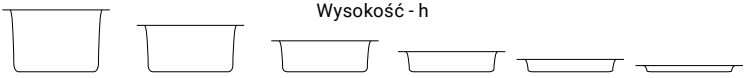
PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,90**
142011	GN 1/2	**22,20**

Wysokość - h



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

stalgast

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	**50,20**
151102	530	325	100	14,0	**67,80**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**24,40**
152102	325	265	100	6,0	**27,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**19,15**
153102	325	176	100	3,7	**22,20**
153152	325	176	150	5,7	**32,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**14,10**
154102	265	164	100	2,8	**18,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**12,05**
156102	176	162	100	1,6	**13,90**
156152	176	162	150	2,0	**19,45**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**16,20**
153002	GN 1/3	**5,20**
156002	GN 1/6	**9,06**

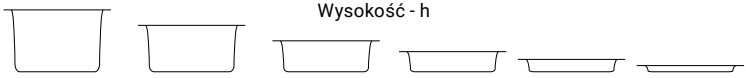
POKRYWA GN SZCZELNA

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**31,90**
142011	GN 1/2	**22,20**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- 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	**46,00**
161101	530	325	100	13,3	**45,90**
161201	530	325	200	26,4	**64,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162101	325	265	100	6,1	**26,50**
162201	325	265	200	11,9	**35,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**23,30**
163151	325	175	150	5,5	**26,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**19,00**
164151	265	164	150	3,8	**23,60**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166101	176	162	100	1,6	**15,45**
166151	176	162	150	2,3	**19,05**

POJEMNIK GN 1/9

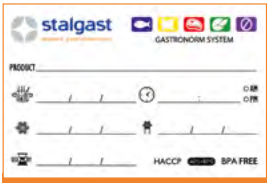


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**10,30**
169101	176	108	100	0,9	**14,15**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

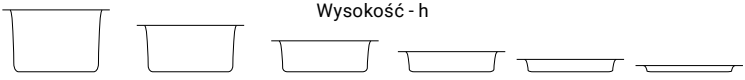


Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**23,50**
162014	GN 1/2	**13,40**
163014	GN 1/3	**8,81**
164014	GN 1/4	**7,82**
166014	GN 1/6	**7,47**
169014	GN 1/9	**6,74**



Etykieta

Wysokość - h



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

stalgast



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	**127,00**
161205	530	325	200	28,0	**132,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**107,00**
165205	325	354	200	19,0	**114,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**74,10**
162155	325	265	150	10,0	**87,20**
162205	325	265	200	12,5	**101,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**51,40**
163155	325	176	150	6,0	**61,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**37,60**
164155	265	162	150	4,3	**37,60**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**32,70**
166155	176	162	150	2,6	**33,20**





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**21,00**
169105	176	108	100	1,0	**22,80**
169155	176	108	150	1,5	**31,20**

Etykieta

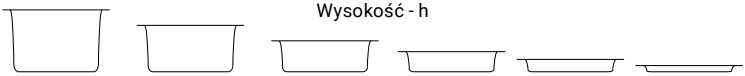


System ColorClip





Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIK

PP

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C





Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	**60,30**
067120	310	375	20,0	**79,00**

POKRYWA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	**33,70**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

PP

- 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





Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**	○	710	440	270	53	**220,00**
	062761	○	710	440	380	79	**277,00**
2.	**062532**	●	710	440	270	53	**220,00**
	062762	●	710	440	380	79	**274,00**

POJEMNIK FIFO

- 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)

PP

araven





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**107,00**
064101	415	340	200	16,0	**81,80**
064102	395	200	200	7,0	**55,60**

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

POJEMNIK NA JAJKA

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

PP

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**164,00**



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**064990**	Pojemnik	400	750	715	102	**999,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**25,80**

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

stalgast

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

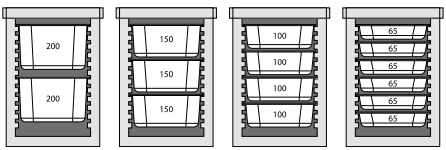


Zawór odpowietrzający



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. 216
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





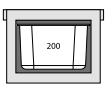
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1005,00**

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	**716,00**

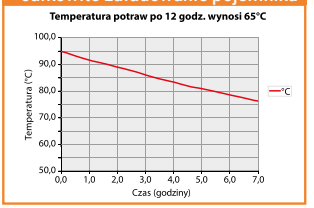
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

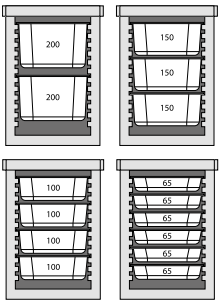
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1035,00**

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	**104,00**

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

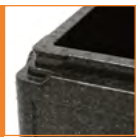
stalgast

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	**188,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**197,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**160,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**289,00**

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	**281,00**
058251	●	675	400	335	45	**327,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**168,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**223,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**227,00**
056303	685	485	360	80	**269,00**

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	**151,00**

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	**196,00**

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

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	**68,90**

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	**52,30**

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



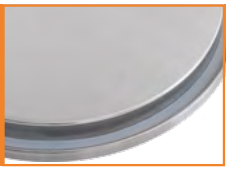
Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**628,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**707,00**

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



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**427,00**
051154	330	295	15	**499,00**
051204	330	365	20	**529,00**
051254	330	440	25	**603,00**
051304	330	475	30	**678,00**
051354	330	585	35	**685,00**
051504	480	400	50	**791,00**

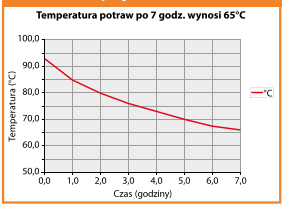


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	**510,00**
052204	330	365	20	**561,00**
052254	330	585	25	**663,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**366,00**
051151	330	270	15	**453,00**
051201	330	365	20	**478,00**
051301	330	450	30	**608,00**

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

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. 214
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



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	**1800,00**

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	**3775,00**

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	**9945,00**



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**79,20**



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**40,85**
691922	200	300	do 120	100	**57,30**
691923	250	350	do 120	100	**76,90**

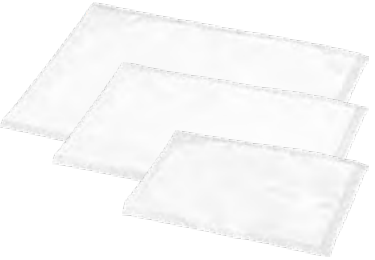
WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**22,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**36,80**
691916	250	350	-18 do 99	100	**48,30**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**32,80**
691908	200	300	-18 do 99	100	**56,10**
691909	250	350	-18 do 99	100	**81,90**



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

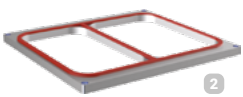
- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję



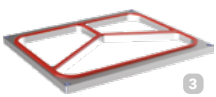
W zestawie matryca jednokomorowa

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	-	-	-	-	-	**354,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**354,00**

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	**391,00**

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	**912,00**

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	**796,00**
	662211	590	670	1735	**1205,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**902,00**

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

stalgast

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	**2755,00**

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	**639,00**







WÓZKI KELNERSKIE

INOX

- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO

40kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**359,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**427,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**402,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**472,00**

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	**436,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**505,00**

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	**404,00**

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



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	**376,00**

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	**537,00**
680092	910	455	1800	**591,00**
680123	1200	450	1800	**474,00**
680122	1220	455	1800	**753,00**
680152	1525	455	1800	**939,00**
681062	610	610	1800	**609,00**
681092	910	610	1800	**737,00**
681102	1060	610	1800	**878,00**
681122	1220	610	1800	**909,00**
681152	1525	610	1800	**1080,00**
681182	1825	610	1800	**1235,00**

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	**1100,00**
686092	900	560	1680	**1210,00**
686151	1510	460	1680	**1465,00**
686152	1510	560	1680	**1555,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**712,00**
686096	859	560	1680	**780,00**
686125	1164	460	1680	**954,00**
686126	1164	560	1680	**1030,00**
686155	1469	460	1680	**983,00**
686156	1469	560	1680	**1050,00**



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	**67,50**



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	**56,80**



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**17,60**



ZASTAWA BUFETOWA

07

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 222
Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 223-227
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup . 228-231
Dzbanki, termosy stołowe 233-235
Urządzenie do schładzania napojów 235
Tace 236-239
Półmiski 236
Pokrywa Roll-Top 240
Płyty do finger food z łupka 242
Naczynia do finger food 241, 243-244

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	**481,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**559,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**29,90**

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	**298,00**
692601		173	0,25	230	**251,00**
692602		173	0,25	230	**257,00**

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	**309,00**
692611		290	0,25	230	**310,00**
692612		290	0,25	230	**321,00**

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

stalgast



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 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	**177,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**164,00**

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	**488,00**

LINIA BUFFET

INOX

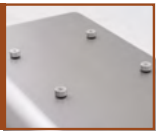
- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

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	**751,00**

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

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	**694,00**



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	**438,00**

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

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**



SUNNEX

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	**5,72**

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	**4,29**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**13,60**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**62,00**

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	**11,00**

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	**228,00**



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	**261,00**



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	**204,00**
430700	250	200	0,70	230	**347,00**

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**

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

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



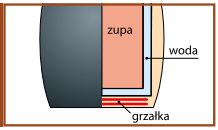
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**484,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**99,00**



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	**287,00**

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	**438,00**



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	**407,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**497,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**69,60**

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	**339,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**359,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**69,60**

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

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	**407,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**530,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**69,60**



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	**368,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**459,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**69,60**

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	**681,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**890,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**104,00**

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

INOX 18/10



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	310	-	**25,50**
2.	**420032**	315	-	**31,80**
3.	**420052**	310	0,08	**34,50**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**11,05**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

PL STALGAST RADOM INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	120	43	37	**6,30**
2.	**486026**	120	43	37	**2,70**

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

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeno-szenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**248,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**352,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**28,40**

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	**93,80**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**28,40**

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	**142,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**183,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**28,40**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**46,60**
382200	2,0	**50,10**



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	**69,40**
382201	285	2,0	**77,20**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**153,00**
386150	250	1,50	**162,00**
386200	295	2,00	**170,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**24,60**
373101	1,0	**40,80**
373151	1,5	**52,70**
373201	1,9	**58,10**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,90**
372060	0,60	**36,90**
372100	1,00	**42,20**
372150	1,50	**72,10**
372200	2,00	**83,70**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**72,00**

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

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**31,90**







DZBANEK

- 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	**23,20**
2.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**11,20**
	400008	97-72	201	1,00	6	**13,35**
	400175	112-86	240	1,85	6	**23,10**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,60**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**25,50**



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	**3585,00**

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	**8060,00**

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	**372,00**

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	**384,00**

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	**336,00**

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**63,10**

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**18,95**
401302	302	202	**23,30**
401352	348	233	**26,50**
401402	392	262	**37,90**
401502	498	346	**58,60**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**39,30**
406280	300	235	25	**43,50**
406310	325	250	25	**41,60**
406340	355	275	25	**58,20**
406400	420	295	25	**72,80**
406460	480	340	25	**97,40**
406550	580	365	25	**157,00**

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

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	**15,95**
	412400	405	-	-	25	**24,80**
2.	**411450**	-	405	305		**25,40**
	411500	-	460	360		**26,80**
	411560	-	510	380		**45,20**
	411650	-	650	450		**60,80**


1


2

TACA LAMINOWANA

- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414020

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**414020**	530	325	**44,10**
2.	**410550**	550	400	**39,90**


1


2

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	**42,80**
2.	**413460**	460	360	20	**38,80**
3.	**413530**	530	325	17	**45,90**


1 2 3

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	**57,10**



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
1.	**414531**	530	325	15	**58,30**
2.	**414532**	530	325	15	**52,00**
3.	**414533**	530	325	15	**52,00**

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**413001**	530	325	**43,90**
2.	**413010**	530	325	**118,00**

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**39,30**
2.	**413033**	456	356	-	**26,20**
3.	**413032**	415	305	-	**20,80**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**20,40**

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

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	**9,40**
413252		250	350	**9,40**
413253		250	350	**9,40**
413254		250	350	**8,94**
413255		250	350	**9,50**
413256		250	350	**9,66**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**10,70**
413302		300	400	**10,70**
413303		300	400	**10,70**
413304		300	400	**10,80**
413305		300	400	**10,80**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**16,00**
413353		350	450	**16,00**
413354		350	450	**16,00**
413355		350	450	**16,00**
413356		350	450	**16,15**

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	**200,00**

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	**69,30**

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	**141,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**373,00**
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	**29,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**141,00**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**44,10**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**43,90**

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	-	-	-	**141,00**
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	**141,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**56,70**

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.





1 2

PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**13,85**
399102	200	100	5	**7,39**
399103	300	300	5	**22,60**
399104	300	200	5	**15,65**

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**302,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**213,00**

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



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	**400283**	Miseczka finger food	110	6	**4,01**
2.	**400284**	Miseczka finger food	96	6	**4,03**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**3,07**
4.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**5,68**
5.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**6,39**



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	**53,00**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**28,40**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**20,40**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**17,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**13,85**
399103	300	300	5	1	**22,60**
399117	100	100	5	4	**13,90**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**42,30**
399119	300	5	1	**21,50**
399120	330	5	1	**25,50**

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	**26,60**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,39**
399104	300	200	5	1	**15,65**
399115	400	250	5	1	**26,00**
399116	400	120	5	1	**13,25**

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

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	**6,88**

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**6,36**
2.	**546045**	72	48	0,120	**5,20**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**22,20**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**29,60**

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	**17,45**
546035	120	120	0,900	**24,20**

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**15,40**
2.	**546025**	88	85	0,41	**15,45**

MINI RONDELEK





INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**29,50**
2.	**546010**	110	60	0,38	**31,50**

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	**8,00**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**12,75**



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	**13,05**
2.	**546051**	-	100	80	70	**17,10**



2



1

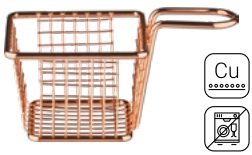
KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546061**	100	80	70	**16,80**
2.	**546064**	100	100	70	**18,05**



1



2

Cu

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546004**	-	103	92	72	**31,50**
2.	**546005**	-	105	90	60	**28,00**



1



2

INOX

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



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 246-247
Wiszące lampy grzewcze..... 246-247
Stolik grzewczy..... 247
Lampy grzewcze gazowe..... 248
Meble cateringowe..... 249
Pokrowce na meble cateringowe 250
Słupek hotelowy..... 250

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	**386,00**

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	**311,00**

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	**350,00**

Parasol z zamontowanym systemem grzania



LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Al



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	**281,00**

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	**649,00**

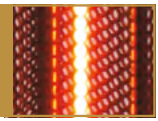
STOLIK GRZEWCZY

- 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	**683,00**

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	**1485,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**82,20**

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	**503,00**
4.	**693226**	-	2210	-	-	-	**36,00**

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	**235,00**

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	**368,00**

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	**341,00**

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	**143,00**

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	**241,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**289,00**

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	○	**56,30**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**56,30**
2.	**950167**	Pokrowiec na stół 950131	●	**44,10**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	○	**46,40**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**46,40**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	○	**58,70**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**58,70**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	○	**32,40**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**32,40**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**104,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	**209,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	■	1500	**32,00**
689003	●	1500	**46,40**



1



3



2

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



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 252-254
Prowadnice do kieliszków 255
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 256-257
Miarki, łyżeczki barmańskie 256-257
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 258-259
Syfony do wody. 260-261
Witryna chodnicza do butelek 261
Wyciskarka do cytrusów . . . 255, 261, 263-265
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 266-270

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	**509,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**152,00**



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	**631,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**152,00**

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	**862,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**152,00**

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

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	**2105,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**790,00**

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	**6090,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1175,00**

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	**9025,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1175,00**

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	**6250,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1195,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2380,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1245,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2615,00**

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	**1,47**

NALEWAK

- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
475980	103	1	**8,53**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**17,95**

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**37,30**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**57,80**

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	**21,60**
478030	295	255	355	70	**31,50**
478050	480	450	355	70	**69,50**

SITKO BARMAŃSKIE



Nr kat.	L mm	Cena netto
472090	130	**10,45**

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472999	120	**17,45**

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472140	110	**9,26**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**22,50**

OTWIERACZ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**8,83**

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**11,55**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474301	0,020-0,040	**15,70**
474302	0,025-0,050	**15,80**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**31,00**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Pasabahce PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	**22,10**

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

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**		90	180	0,9	**11,20**
2.	**476000**		90	180	0,9	**18,65**



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476070**	0,7	**57,80**
2.	**476051**	0,5	**29,00**
	476071	0,7	**30,60**



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	130	0,53	**14,80**

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	**16,85**
340351	350	250	10	**34,70**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**16,00**
2.	**472011**	285	1	**11,30**
3.	**472012**	202	12	**0,80**
4.	**472020**	210	1	**14,80**
5.	**472013**	280	1	**5,40**



MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473900**	590	80	16	**34,20**
2.	**473910**	450	300	10	**47,50**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**40,20**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**105,00**

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	**130,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**48,60**

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	**132,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**55,60**



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**50,40**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**172,00**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**172,00**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**50,80**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**43,40**

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	**248,00**

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	**300,00**



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	**19,00**

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	**172,00**

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	**151,00**



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	**9,44**



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**241,00**

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



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	**1890,00**

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





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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	**2130,00**

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	**2325,00**

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	**3320,00**

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	**3465,00**

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	**22760,00**

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

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	**1625,00**

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	**810,00**

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	**19000,00**

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	**969,00**

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	**6255,00**

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	**148,00**

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	**1125,00**

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	**13400,00**

BREMA Ice Makers

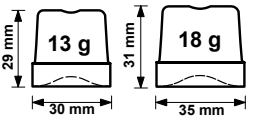
KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

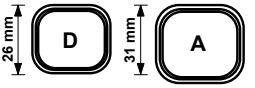
INOX

- 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

Wzór kostki







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgast.com


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	**4320,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4720,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5800,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6650,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6845,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**7495,00**
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	**10290,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**10640,00**

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

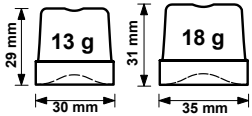
stalgast

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY

INOX

Wzór kostki







- 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



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	**4345,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4720,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5800,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6650,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**7105,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**7495,00**
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	**10290,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**10640,00**



do 26 kg/24h

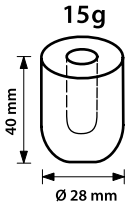
KOSTKARKA

- 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	**3285,00**

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





do 113 kg/24h



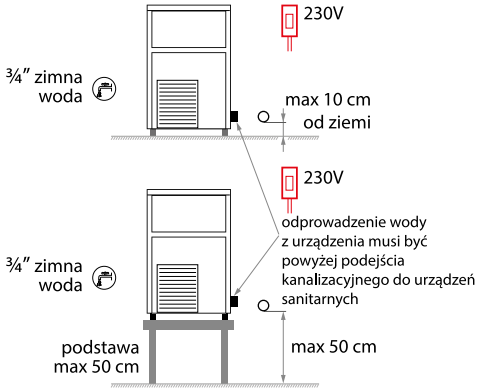
do 153 kg/24h

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	**14400,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**14400,00**
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

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	482



Nr kat.	Nr strony
822990	482



Nr kat.	Nr strony
822998	482

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	482

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	479

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	479



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy 273, 275-276
Podgrzewacz filiżanek. 273
Lodówka na mleko do kawy. 274
Młynek do mielenia kawy 277
Stół pod ekspres. 278
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 279-280
Chemia do ekspresów. 281
Szkło do kawiarni 281-282

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**

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant 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
- używać zabielacza do kawy, nie mleka w proszku



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**

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	**25,20**
820078	Tabletki czyszczące	**14,25**
822310	Filtr do ekspresu	**150,00**



POGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 3 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	**2000,00**

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



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**





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	**2000,00**

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)

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

- 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	**6480,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- 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	**12540,00**
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	**16280,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- 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	**16450,00**
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	**20450,00**

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	**941,00**





EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- 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	**16100,00**
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	**20330,00**

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

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	**2070,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**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

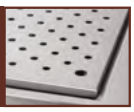


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**4230,00**

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*stół sprzedawany jest bez baterii (kranu)

stalgast

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	**301,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**239,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**244,00**

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	**65,90**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**25,20**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**26,20**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**25,40**

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	**253,00**
2.	**486018**	245	345	90	**305,00**

DZBANEK EMALIOWANY

- 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	**75,50**
376036	●	0,35	**75,50**
376045	●	0,45	**80,60**
376046	●	0,45	**80,60**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,90**
372060	0,60	**36,90**
372100	1,00	**42,20**
372150	1,50	**72,10**
372200	2,00	**83,70**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	**75,00**

TAMPER



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	58	94	0,4	**99,00**

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



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



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	**59,00**

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

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA



- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	**25,30**

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	**26,50**
648050	5	**86,50**
648100	10	**169,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**14,25**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO



- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego

Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**25,20**

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. 139-157

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400195 cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**6,08**
2.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,74**
3.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,81**



FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	**49,60**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- 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.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**48,40**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**31,50**



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**8,73**

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	**8,00**



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,55**



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**4,24**



SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,74**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,99**
400197	91-75	175	0,455	6	**13,00**

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

stalgast



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 284-288
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 289-291
Worki, końcówki do wyciskania 292
Noże cukiernicze, papier do pieczenia, ..294
Urządzenie do gorącej czekolady 295
Wycinarki, ubijak, wybierak 295
Patery do tortów i owoców 296-298
Palnik, foremki do crème brûlée 298
Miesiarki planetarne 299-301
Witryny chłodnicze 302

SYFONY

- 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 CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	**500052**		0,5	**225,00**
2.	**500053**		0,5	**225,00**

SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054		0,5	**255,00**

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

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	**489,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**47,30**

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	**285,00**
500101	1,0	**340,00**

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	**355,00**
500210	1,0	**483,00**

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

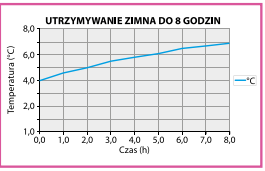


3 końcówki w standardzie

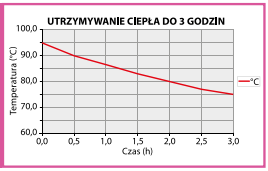


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**451,00**

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



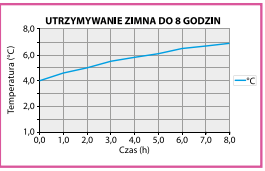
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**805,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



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









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	28,20

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	29,40

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	74,10

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	90,70

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	138,00



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	**40,40**
500017	Naboje Professional	50	**83,00**

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	**47,30**

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	**177,00**
500350	1,0	**221,00**



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	**207,00**

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	**69,80**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**73,30**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**26,00**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**22,00**



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	**60,70**
6.	**535017**	360	250	80	5	**62,90**



5



6

SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej

INOX 18/10



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**24,50**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

PL STALGAST RADOM | INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**84,30**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1290,00**

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

- wykonany z aluminium

Al

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**146,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**143,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**169,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**169,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**169,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**178,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**178,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**178,00**

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	**8,89**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,60**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,62**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,73**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,80**



1



2



3

Paşabahçe PROFESSIONAL



4

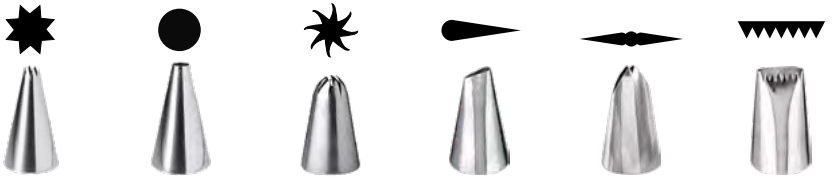


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**7,06**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**10,00**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,05**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,35**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,50**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**1,60**
515030	3	**1,60**
515040	4	**1,60**
515050	5	**1,60**
515060	6	**1,60**
515070	7	**1,60**
515080	8	**2,18**
515110	11	**1,84**
515120	12	**2,07**
515130	13	**1,84**
515140	14	**1,84**
515150	15	**1,84**
515180	18	**8,40**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**1,60**
514040	4	**1,60**
514080	8	**1,60**
514100	10	**1,60**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,40**
516060	6	**8,56**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**1,20**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**1,20**
517021	10	2	**1,60**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**1,60**
517031	16	2,0	**1,20**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**7,20**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501125	125	97	**2,80**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**7,20**
511302	300	**12,60**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**67,20**
510011	460	100	**91,90**

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	**102,00**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**15,95**
528035	100	45	**19,25**
528036	120	45	**21,70**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**28,10**

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,25**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**19,20**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**16,85**
313301	300	**19,80**
313401	400	**22,20**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**19,45**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**10,15**
523080	80	**28,30**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**265,00**

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

NOWOŚĆ

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



1

Ostrze ząbkowane



2

Do ciast i kremów elastyczna część robocza



3

Do ciast i kremów elastyczna część robocza



4

Do ciast i kremów ostrze gładkie



5

Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**252351**	Nóż do krojenia ciast	350	**64,00**
2.	**253351**	Nóż do biszkoptów	350	**49,00**
3.	**261250**	Szpatuła cukiernicza	250	**45,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**261300**	Szpatuła cukiernicza	300	**49,00**
5.	**261301**	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	**39,00**
6.	**263250**	Szpatuła cukiernicza, kątowa	250	**55,00**

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



2

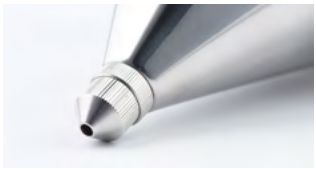
1

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**		325	530	-	-25 + 230	500	**150,00**
2.	**521380**		380	-	100	-25 + 230	1	**67,30**













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	-	**160,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**21,80**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527170	7 noży	**188,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**152,00**

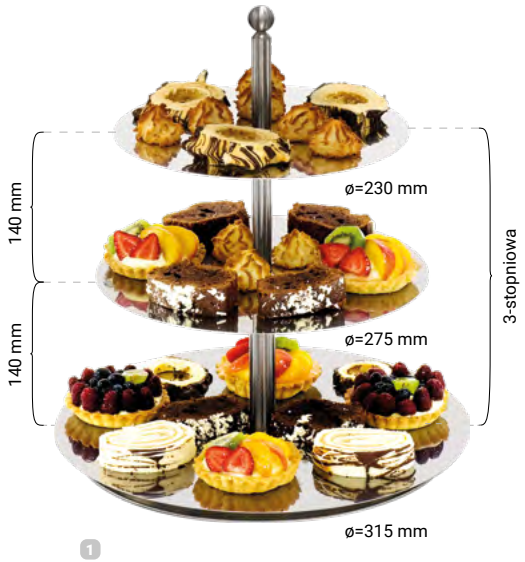


URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

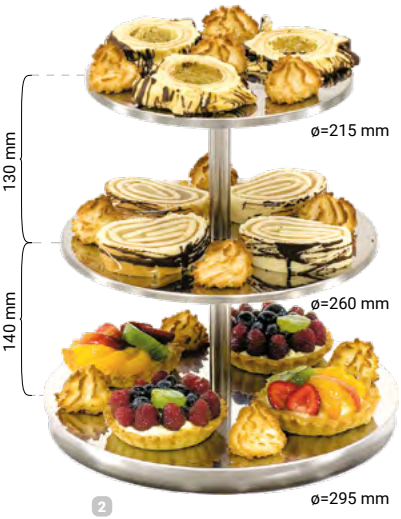
- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

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	**2205,00**

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	**471,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**261,00**

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**102,00**



3

4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**33,90**



4



MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**25,00**
2.	**545018**	187	1	**21,70**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**49,40**
545044	260-130	121	1	**42,20**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**46,50**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**55,40**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**82,10**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



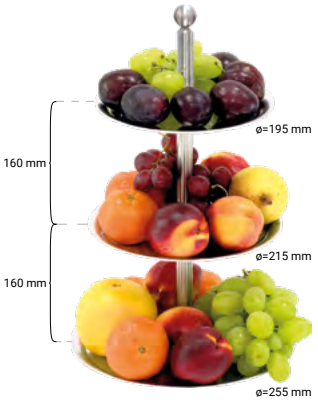
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**545020**	82-69	160	2 x 0,230	1	**18,55**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**16,80**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**70,30**



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**250,00**



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**298,00**

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	**5,02**

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

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**88,90**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**102,00**

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	**2480,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**3040,00**

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	**4150,00**

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
  783101 - 2,5 kg
  783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu

NOWOŚĆ



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak:	783101 od 52 do 242 RPM 783201 od 60 do 240 RPM
łopata:	783101 od 52 do 323 RPM 783201 od 60 do 320 RPM
rózga:	783101 od 52 do 500 RPM 783201 od 60 do 503 RPM





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**783101**	420	510	720	10	42	0,75	230	**4500,00**
2.	**783201**	490	600	820	20	63	1,10	230	**5500,00**

3 końcówki w komplecie



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	**4415,00**

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	**118,00**
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	**4150,00**

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

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone 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	**14790,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone 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



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	**10790,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone 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



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	**9935,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



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	**14870,00**

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



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 304-313
Miksery spiralne 315-317
Łopaty, łopatki do pizzy 318-319
Pojemnik na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców 319
Blachy, siatki do pizzy 320
Talerze do pizzy 320
Torby, pojemniki termoizolacyjne 320-321
Rękawice piekarskie 321
Stoły chłodnicze 322

PIECE DO PIZZY COMPACT

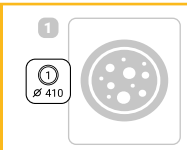
- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

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

Układ komory pieca



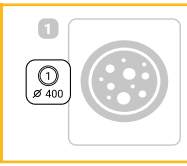


Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4230,00**	1

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	**2730,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4985,00**	1

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

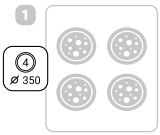


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- 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

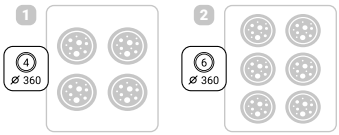
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



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	**3840,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5685,00**	1



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	**4830,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**8050,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9590,00**	2

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

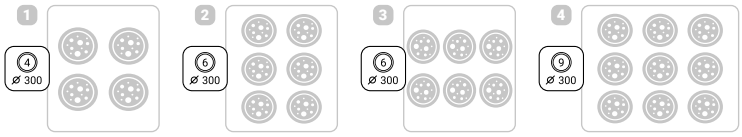


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- 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

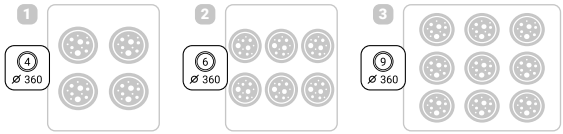
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- 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	**5185,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9875,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10800,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7265,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12900,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9705,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15700,00**	4

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	**6415,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10100,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14830,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**19000,00**	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

NOWOŚĆ

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- 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**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



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
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**12900,00**	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**17540,00**	2

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

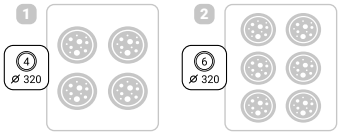


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- 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



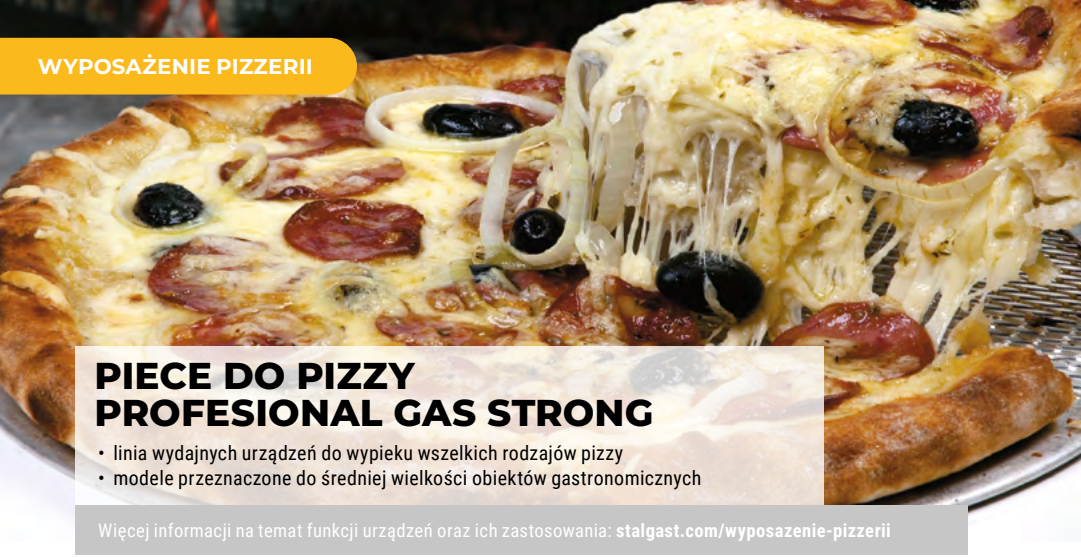
PIEC DO PIZZY E-START LINE

- **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	**4360,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6365,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7580,00**	2

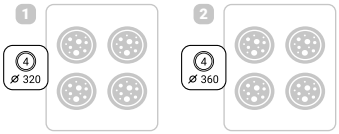


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- 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	**11310,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**14200,00**	2

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

stalgast

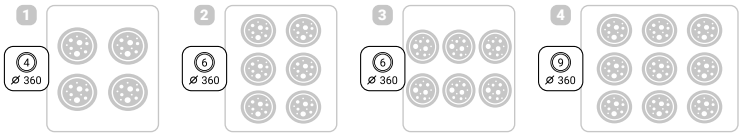


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- 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**

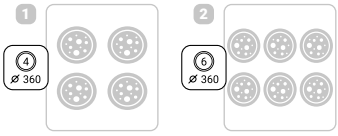
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



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	**7865,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**13400,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**16420,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10710,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**19120,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**23580,00**	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

NOWOŚĆ

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- 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**

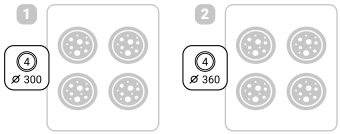
UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



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
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**15900,00**	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**21500,00**	2

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

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

NOWOŚĆ

- **przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm 781642, 781842 - 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze"rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

1





2 3

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF
stalgast.com

Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	**781542**	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9205,00**	1
2.	**781642**	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9930,00**	2
3.	**781842**	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12830,00**	2

PODSTAWA DO PIECA

PL STALGAST RADOM

- konstrukcja skręcana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1135,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1105,00**
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	**1105,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1105,00**
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	**1105,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1105,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1105,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1105,00**
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	**1105,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1105,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1105,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1105,00**



WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
  786931 - 140/310 mm
  786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
  786931 - 80-210 gr
  786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie

Włącznik nożny





1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786931**	445	340	640	29	0,50	230	**4770,00**
2.	**786942**	540	390	720	34	0,37	230	**5400,00**

NOWOŚĆ

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

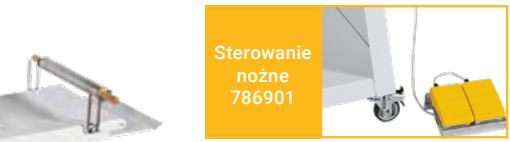
stalgast

WAŁKOWARKA DO CIASTA

NOWOŚĆ

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych płatów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0.1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
  786958 ~ 8 kg
  786961 ~ 10 kg

Sterowanie nożne 786901







Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786958**	Wałkowarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	**20240,00**
2.	**786961**	Wałkowarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	**23000,00**
3.	**786901**	Sterowanie nożne do wałkowarki	-	-	-	-	-	-	**650,00**

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	**3685,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4205,00**

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**

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



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 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	**8950,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10540,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 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**

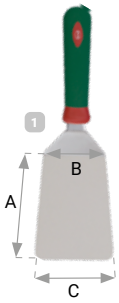
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4355,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5480,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6285,00**

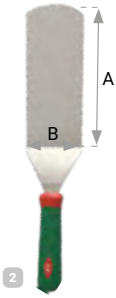


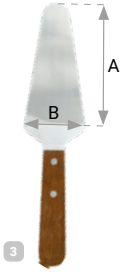
MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 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	**7510,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**9135,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**147,00**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,90**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**185,00**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**51,10**
564052	260	300	450	**74,80**
564102	260	300	1000	**98,80**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**22,50**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**123,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**176,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**202,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**235,00**





POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

PP

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	**51,50**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**56,40**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**31,60**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**34,60**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**24,90**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**260,00**

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	**33,00**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**40,70**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,55**

LUBIANA



Bormioli Rocco



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	**19,20**
560261	260	25	**20,00**
560281	280	25	**21,40**
560301	300	25	**20,60**
560321	320	25	**22,80**
560361	360	25	**26,10**
560401	400	25	**32,00**
560451	450	40	**46,50**
560501	500	40	**51,40**

SIATKA DO PIZZY

Al



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	**12,65**
562311	280	300	**15,65**
562330	310	330	**16,25**
562361	350	380	**18,05**
562400	380	400	**21,30**
562460	430	460	**23,50**
562500	480	500	**29,80**
562600	570	600	**51,10**

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	**52,30**

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	**68,90**

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

stalgast

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	**196,00**

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	**151,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**147,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**139,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**50,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**140,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- 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	**2880,00**

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	**4960,00**

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	**1775,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**4875,00**



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. 324
Krajalnice do wędlin i serów. 325-327
Kotleciarka. 328
Maszynki do mielenia mięsa 328-329
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas. 330
Sokowirówki. 331
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 332-344
Cuttery i miksery ręczne 345-353

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

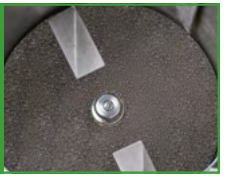




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



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	**4625,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5665,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**419,00**

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

stalgast

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	**2330,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**2130,00**

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**











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	**4265,00**

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	**5690,00**

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	**6640,00**

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	**4375,00**

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	**796,00**

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	**1340,00**

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


1


2

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	**4040,00**

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


3


4

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	**2345,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2945,00**


1


2

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	**58,30**
	721020	-	721221, 721224	**83,10**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**94,50**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**79,60**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**97,70**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**94,50**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**97,10**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**86,80**
	721022	3	721221, 721224	**72,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**119,00**



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	**808,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**893,00**

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

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





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.







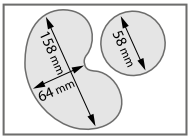
Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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. 341-342
- 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



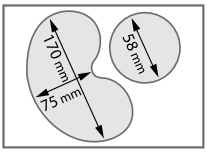
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3620,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

stalgast

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. 341-342





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



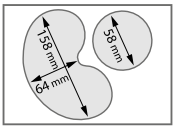
Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności







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. 341-342

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

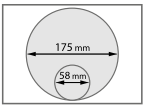


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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

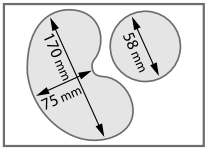
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**10880,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10880,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	**11965,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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

stalgast

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

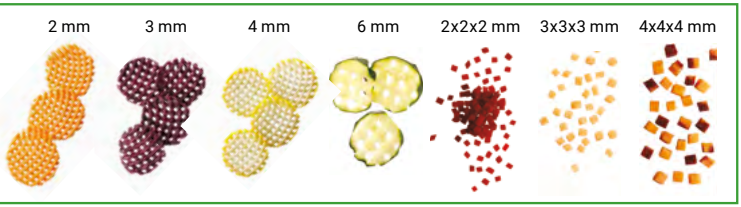
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- 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,
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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. 341-342

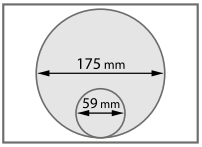


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę




2

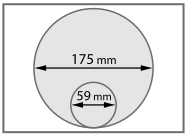
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**18945,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**18945,00**
713553	Szatkownica do warzyw 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**

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

stalgast

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. 341-342



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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. 341-342

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**

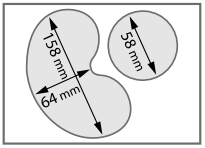
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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





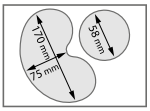
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10655,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10655,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

stalgast

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

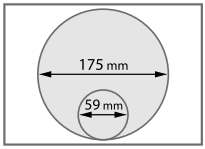
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13780,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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. 341-342

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







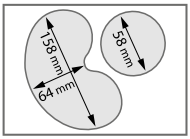
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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. 341-342





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**

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

stalgast

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: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, 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, CL60, 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**



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

NOWOŚĆ

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	**800,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK



1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

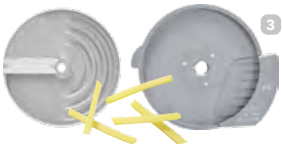
Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**865,00**

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**

3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	**1490,00** NOWOŚĆ



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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**	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	**165,00**

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plastrów pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
714197	**600,00**

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

stalgast

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO



Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



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**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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

stalgast

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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**

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

stalgast

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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**

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

stalgast

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechylnych
- 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



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

GAMA MINI

• Mini MP



711161	711191	711241
Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
7 l 220 W	10 l 250 W	12 l 270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251	711300	711351
CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
15 l 310 W	30 l 350 W	45 l 400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350	711354	711355	711450	711455	711550	711600	711800	711805
MP 350 Ultra	MP 350 Ultra TP	MP 350 V.V. Ultra	MP 450 Ultra	MP 450 V.V. Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo	MP 800 Turbo TP
50 l 440 W	<100 l 440 W	50 l 440 W	100 l 500 W	100 l 500 W	200 l 750 W	300 l 850 W	400 l 1000 W	>100 l 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

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

stalgast

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**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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**

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

stalgast

MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonały do miksowania zup i sosów
- uchwyt ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug" wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku



NOWOŚĆ



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	**711354**	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	**2765,00**
2.	**711805**	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	**5530,00**





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 355, 358-359, 371
Frytownice 356, 360
Gofrownice, naleśnikarki 357, 362-363
Płyty grillowe 356, 361
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 368-371
Bemary nastawne 357
Rolkowy podgrzewacz do parówek 359
Rożen do kurczaków 367
Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander 364-366
Witryny grzewcze 372
Kuchenki mikrofalowe 373-375
Kuchenka indukcyjna 366, 375-376
Cyrkulator Sous Vide 377



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	**1090,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1410,00**

Ryflowana powierzchnia





FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**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	**844,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1550,00**

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	**1880,00**

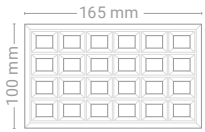
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**1125,00**

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	**1200,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**60,50**

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

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
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	**3100,00**

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	**2375,00**

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	**3970,00**
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	**3690,00**

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

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**





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	**3130,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4010,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4810,00**

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	**2075,00**





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	**2585,00**

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	**1095,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**2005,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2350,00**



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	**2235,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3275,00**

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- 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	**6065,00**
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**6770,00**

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

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	**2805,00**



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	**2155,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2950,00**

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	**3900,00**



PŁYTA GRILLOWA

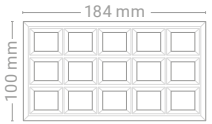
- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	**4325,00**

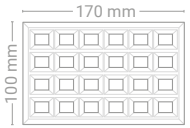
GOFROWNICA

- 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


1


2


3

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	**3340,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3340,00**
3.	**777222**	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**6815,00**

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

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	**1850,00**

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	**1945,00**

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



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	**4745,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- 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	**1220,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1850,00**

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	**3205,00**

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**

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

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	**2625,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2810,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3790,00**
4.	**777263**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**2890,00**

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



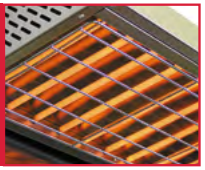
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4230,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	**8600,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	**10790,00**
777381	800	640	590	60	4,5	380	**12970,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6350,00**

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

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**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	**9935,00**

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	**839,00**

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	**5050,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5400,00**

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	**5500,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**5900,00**

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

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	**3490,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3490,00**
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	**3690,00**
777540	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3830,00**
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	**3830,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**5210,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6170,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgast.com

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	**4790,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5190,00**

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	**5315,00**



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	**167,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**6,10**

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	**139,00**

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	**721,00**

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	**408,00**

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





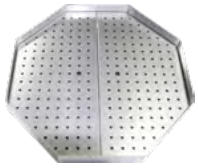
Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**110,00**
2.	**777589**	górny	**110,00**

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

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

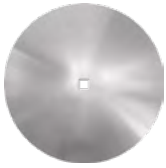
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**532,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**129,00**



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	**203,00**



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	**255,00**



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	**1690,00**



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	**1190,00**



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	**10000,00**

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	**732,00**

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	**1035,00**

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	**1820,00**

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	**1805,00**

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	**3810,00**

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	**3755,00**

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	**4140,00**

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

ROLLER GRILL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6350,00**

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

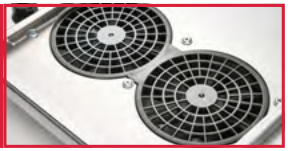
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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**



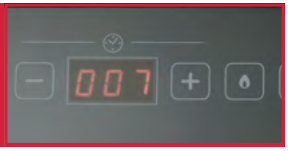
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



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

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. 213

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	**1280,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**81,40**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**41,70**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

SOUS VIDE

- 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	**1955,00**



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**79,20**



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 384
Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast SmartCook 385-386
Piece GASTRONOMICZNE
FM STG 20 GN 387
Akcesoria do pieców
gastronomicznych 388-389
Piece PIEKARNICZE FM 396-397
Piece PIEKARNICZE
FM STB 16 1600x400 398
Akcesoria do pieców piekarniczych . 400-401
Piece ODPIEKOWE
Piec Stalgast 403
Piec Speed Chef 404
Piece FM ST-Fast 405
Piece FM RX 408-410
Akcesoria do pieców odpiekowych . . . 410-411
Akcesoria uniwersalne
do pieców Stalgast i FM 411-413

Wspieramy gastro od kuchni

stalgast Chefs

Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi i przekonaj się, jak sprzęt Stalgast pomaga w codziennych wyzwaniach branży gastronomicznej.



Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.

Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.

Szkolenie przygotujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.

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!



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



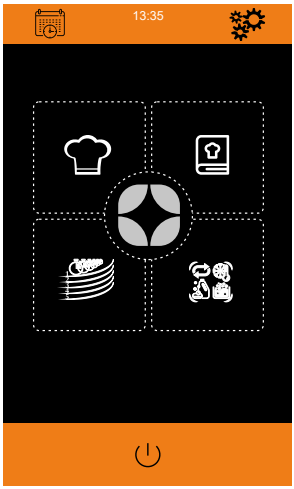
Sterowanie elektroniczne

- 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.

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**	**13840,00**	**19670,00**

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	**25740,00**	**31640,00**

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	**40310,00**	**44590,00**

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	**36860,00**	**42980,00**

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	**45600,00**	**49200,00**

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

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100565**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**55530,00**

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	**69300,00**

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	**82820,00**

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	**76450,00**

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	**10590,00**



GN 1/1

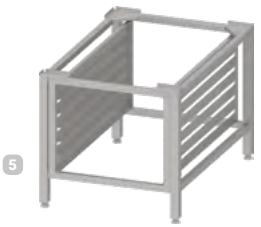
PODSTAWY















Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**897,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1145,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1245,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**885,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1180,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1310,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1080,00**

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	**8090,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**9150,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9920,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10470,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8620,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

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	**1015,00**
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	**2055,00**



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	**161,00**



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	**8425,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10720,00**





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

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	**11510,00**	**15510,00**	**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	**1495,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1525,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**2010,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**431,00**
2.	**908012**	10x1	**538,00**

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



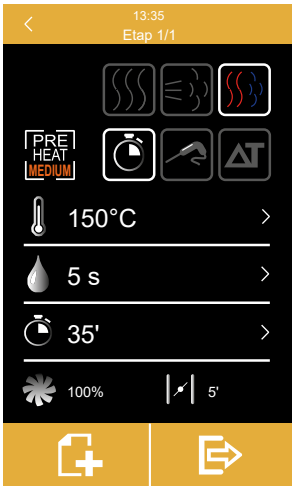
Sterowanie elektroniczne

- 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

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

MULTICOOK

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

MULTIPREHEAT

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



Piece FM

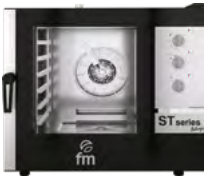
600x400





Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**16850,00**	**18230,00**	**23870,00**

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	**31480,00**	**35460,00**

Piece FM

Automatyczny system myjący w modelach 9120590, 9120592, 9120596









600x400

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	**25330,00**	**27650,00**	**26810,00**	**29750,00**	**39250,00**	**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	**39030,00**	**48650,00**

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	**50770,00**

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	**63510,00**	**66930,00**

600x400

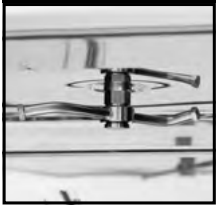


9120501

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	**81860,00**

Automatyczny system myjący w modelu 9120502



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	**16440,00**	**18360,00**



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	**851,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1115,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1235,00**

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	**8545,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8545,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**9150,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8705,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

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	**1015,00**
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	**1960,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3330,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

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

Nr kat.	Cena netto
9100018	**161,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8520,00**



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	**1650,00**





PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- 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

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

NOWOŚĆ

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofali
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofala
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**909721**		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**28030,00**
	909731		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**28030,00**
2.	**909722**		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30310,00**
	909732		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30310,00**

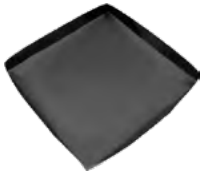


NOWOŚĆ

KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909754	270	270	**215,00**



NOWOŚĆ

KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909755	265	265	**225,00**

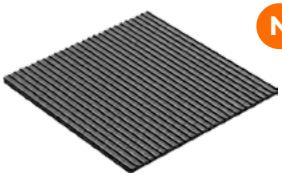


NOWOŚĆ

TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	**1190,00**



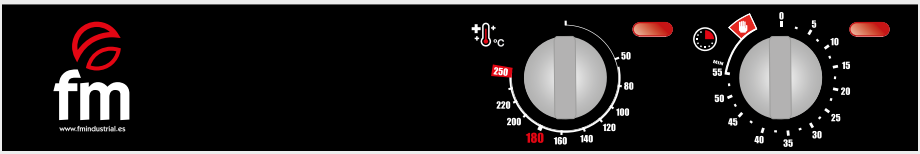
NOWOŚĆ

TACA GRILLOWA

- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	**1350,00**

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		✓	



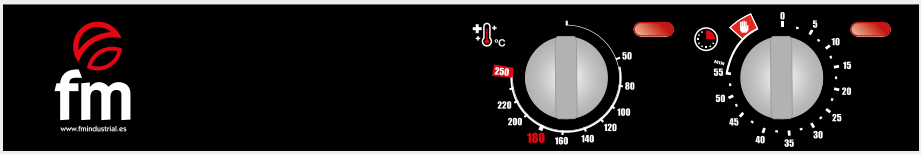
Sterowanie elektroniczne




	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	✓	✓

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

Piece FM **RX**



Sterowanie manualne

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



Sterowanie elektroniczne

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

Piece 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	**2775,00**	**3685,00**	**7975,00**

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	**3115,00**	**6250,00**	**6485,00**

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

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	**5700,00**	**8270,00**

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	**6970,00**	**7740,00**

Piece FM **RX**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki FM
stalgast.com

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	**6735,00**	**9840,00**

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	**4825,00**



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

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1115,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1235,00**

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	**5905,00**

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	**1515,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2705,00**

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	**48,00**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**71,60**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**93,50**



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**99,50**



BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**109,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**110,00**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**726,00**



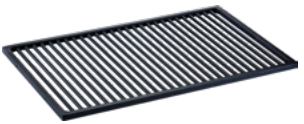
BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**505,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**431,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**738,00**



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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**560,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,60**



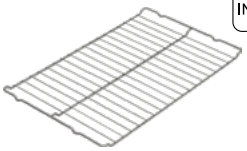
BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**81,20**



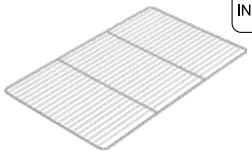
GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**91,30**
111062	530	325	65	8,8	**91,30**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

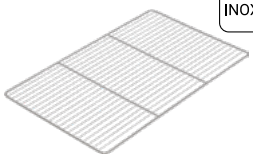
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**81,50**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

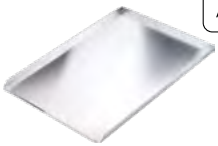
- oferta GN str. 186-193

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**96,60**



RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**107,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

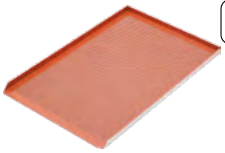
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**88,10**
911102	600	400	**102,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**83,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**153,00**



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	**147,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**183,00**
647205	20	**356,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**76,70**
647106	10	**151,00**



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**123,00**

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.
W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgast.com/rejestracja



stalgast



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 417-419, 430-432
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 423-425, 427-429
Stoły chłodnicze, mroźnicze 420-422
Stoły chłodnicze do pizzy 425-427
Chłodnictwo standard 600x400 427
Witryna barowa 432
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 432-438
Schładzarka szokowa 438
Zamrażarki skrzyniowe 439-440
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 441

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

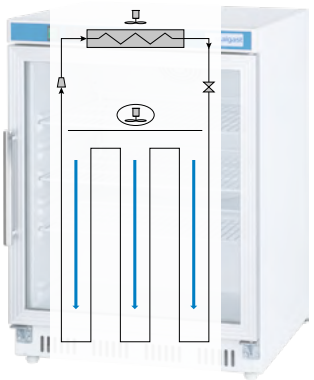
Drzwi suwane

LED Oświetlenie LED

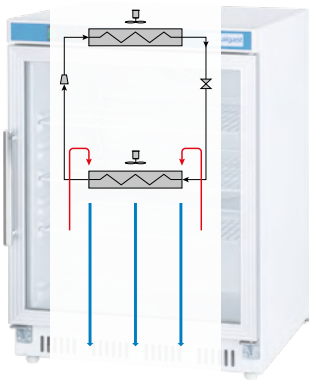
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED





NOWOŚĆ

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645

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.	**830592**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**4645,00**
2.	**830622**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5005,00**
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**5815,00**



NOWOŚĆ

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- 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

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.	**830132**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**7760,00**
2.	**830147**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**8740,00**



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	826	600	396	4	**4645,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5005,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**5815,00**



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	1590	1300	960	4	**7760,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**8740,00**

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

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- 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

- 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	671	383	4	**4410,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- 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	D	1509	891	4	**6210,00**

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	940	240	179	4	**2770,00**

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	E	1825	368	219	4	**4310,00**

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	898	220	92	4	**4995,00**

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 Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm

NOWOŚĆ





Lp.	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
1.	**831260**	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**4880,00**
2.	**831360**	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	**5905,00**

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	827	282	187	4	**4790,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**5490,00**

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	1166	417	312	4	**5815,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**6335,00**

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	**4560,00**



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	**2790,00**



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	**4040,00**

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	**3205,00**

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	**3725,00**

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	**4995,00**

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
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	**4445,00**



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	**4960,00**

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





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	**2880,00**

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witryną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031





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	**1775,00**

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





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	E	1825	368	219	4	**4875,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



INOX

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	**2110,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2100,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



INOX

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



INOX 600/400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	**7110,00**

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
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1630,00**

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
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	**2110,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1775,00**

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
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1960,00**

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

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
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	**1685,00**

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
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2600,00**

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
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2500,00**



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. 505x410 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	**1890,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**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	**1700,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1700,00**
3.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1800,00**

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	**2565,00**

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	**2965,00**

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	**11000,00**

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	**4400,00**

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



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	**14790,00**

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



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	**10790,00**

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



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	**9935,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
stalgast.com

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	**14870,00**

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



INOX | 600/400 | GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**10300,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12980,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**14400,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**19570,00**

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



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883101**	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	**1045,00**
2.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2370,00**
3.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3170,00**
4.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**4295,00**

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	**47,30**



KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**34,10**

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

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH





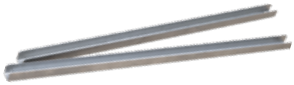
MODUŁ 2 SZUFLAD

- 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	**891,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**801,00**

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet



Nr kat.	Produkt	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	**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**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	410	**70,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	**70,70**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**107,00**

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	**33,30**



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
Okap przyścienny skrzyniowy 445
Stoły przyścienne 446
Stoły z basenem 446
Szafki i półki wiszące 447
Regały magazynowe 447
Stoły ze zlewem 447-448

MEBLE SPAWANE
Półka wisząca pod urządzenia 449
Stoły przyścienne 449
Umywalka 451
Szafy porządkowe 450
Szafy magazynowe 450
Stoły ze zlewem 451

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
- otwór w komorze Ø=52 mm

BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze Ø=52 mm



MEBLE SKRĘCENE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX PL STALGAST RADOM

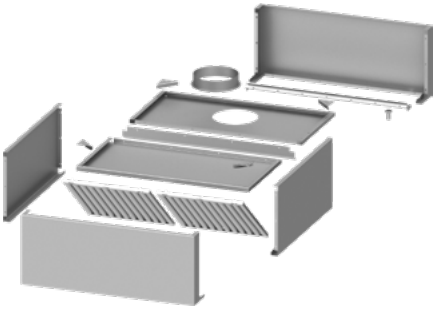
24h

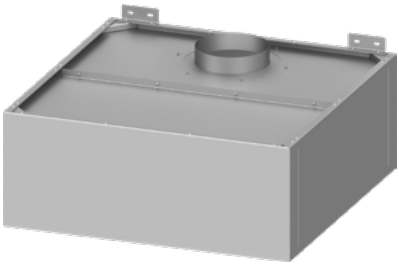
- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego

NOWOŚĆ





OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Filtry szt.	Wymiary Filtra WxD mm	Średnica króćca mm	Cena netto
9510801010	1010	1000	400	2	500x500	250	**1627,00**
9510801012	1210	1000	400	3	400x500	250	**1720,00**
9510801015	1510	1000	400	3	500x500	2x250	**1999,00**
9510801020	2010	1000	400	4	500x500	2x250	**2371,00**

AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
952320006	Lampa oświetleniowa	-	**139,00**
952320010	Zaślepka króćca	-	**32,00**
952320011	Króciec	150	**75,00**
952320012	Króciec	200	**85,00**
952320014	Króciec	315	**134,00**

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	**1000,00**
950046140	1400	600	850	**1100,00**
950046180	1800	600	850	**1305,00**
950047100	1000	700	850	**964,00**
950047120	1200	700	850	**1080,00**
950047140	1400	700	850	**1190,00**
950047150	1500	700	850	**1245,00**
950047180	1800	700	850	**1425,00**

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. 485-490



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	**1370,00**
951336100	1000	600	850	886	470	300	**1495,00**
951336120	1200	600	850	1086	470	300	**1615,00**
951337060	600	700	850	486	570	300	**1305,00**
951337080	800	700	850	686	570	300	**1445,00**
951337120	1200	700	850	1086	570	300	**1700,00**

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. 485-490



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	**1660,00**
951347080	800	700	850	686	570	400	**1580,00**
951347100	1000	700	850	886	570	400	**1730,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	**1390,00**
951723120	1200	300	600	**1540,00**
951724100	1000	400	600	**1490,00**
951724120	1200	400	600	**1650,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

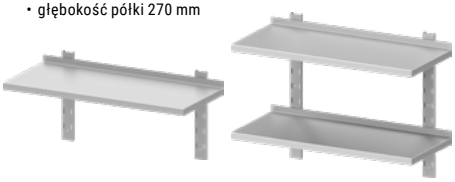
- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	**1375,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	pojedyncza	1200	300	400	**321,00**
951773120	podwójna	1200	300	660	**668,00**

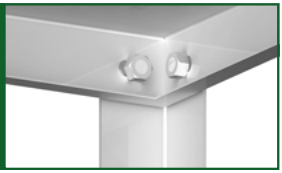
REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- 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	**1100,00**
951885100	1000	500	1800	**1190,00**
951885120	1200	500	1800	**1145,00**
951886100	1000	600	1800	**1125,00**
951886120	1200	600	1800	**1425,00**

Sposób mocowania półek



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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	**1170,00**

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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	**1245,00**

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. 485-490



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	**1495,00**
954476100	L	1000	600	850	**1495,00**
954476120	L	1200	600	850	**1615,00**

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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	**1650,00**

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. 485-490



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	**1910,00**
954586120	C	1200	600	850	**2025,00**
954587100	C	1000	700	850	**1985,00**
954596140	P	1400	600	850	**2165,00**



MEBLE SPAWANE

INOX PL STALGAST RADOM

- 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
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

24h

PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg

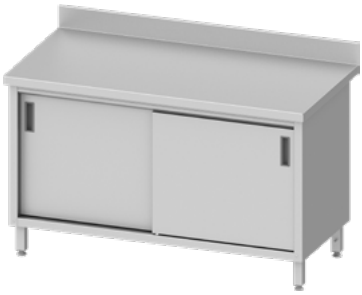
NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9810366055	Półka pod piec	550x569	550	600	300	**350,00**
9810367060	Półka pod piec	600x669	600	700	300	**400,00**
9810365060	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	**320,00**
9810366065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	**360,00**
9810366050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	**320,00**
9810365055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	**310,00**

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	**1965,00**
950186120S	1200	600	850	**2165,00**
950187100S	1000	700	850	**2120,00**
950187120S	1200	700	850	**2320,00**

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	**2230,00**
951475100S	1000	500	2000	**3335,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	**3210,00**

SZAFA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	**4045,00**

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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	**3020,00**

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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	**2635,00**

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. 485-490



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	**662,00**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**64,50**
2.	**651220**	Korek	48	200	**60,10**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**40,50**



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. 453
Odzież robocza 454-455
Szafki BHP. 456
Pojemniki na odpady. 457-458
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 459-460
Szczotki. 460
Urządzenia do dezynfekcji 461-462
Chemia 463-465
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 455, 461

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+++



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
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
634052	S	102-106	72-73	49-50	**75,20**
634053	M	107-120	74-75	50-51	**75,00**
634054	L	121-128	76-78	51-52	**75,80**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**25,00**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	**6,86**
507251	250	20	**7,82**

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	**34,70**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	■	700	**37,30**
634023	■	700	**34,40**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	■	1000	**16,65**
634033	■	1000	**14,80**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042







Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**	■	920	**69,00**
2.	**634042**	■	920	**69,40**
3.	**634043**	■	960	**58,30**



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	**6,40**
505052	M	**7,60**
505053	L	**6,40**

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	**76,30**

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	**191,00**

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

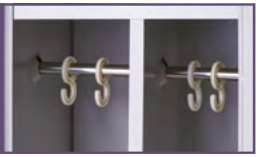
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**79,60**

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







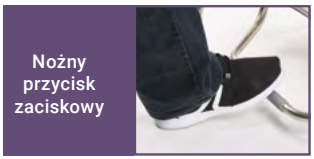
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**524,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1030,00**

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	**411,00**

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	**143,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**35,00**

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	**176,00**

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	**226,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**205,00**







1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**61,20**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**60,80**

2 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	**209,00**
068120	510	550	690	120	**287,00**

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	**143,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**161,00**







1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	**48,90**
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	**50,50**
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	**74,90**

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	**158,00**
068754	●	455	558	590	75	**242,00**
068128	●	520	630	700	120	**292,00**

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	**282,00**

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	**195,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**249,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**286,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**28,50**
692015	Świetlówka do 692216	15	**32,60**
692020	Świetlówka do 692221	18	**35,90**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 m²
  692216 do 100 m²
  692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**194,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**220,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**254,00**

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 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**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 m²
- 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	**343,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**28,00**

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	**1040,00**

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	**14,40**

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	**18,00**

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	**57,60**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**72,00**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**80,10**



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	**335,00**



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	**677,00**



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	**814,00**



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	**1225,00**



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	**154,00**
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	**26,50**
648050	5	**86,50**
648100	10	**169,00**







TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg





Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**34,30**
820999	25	**73,80**

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	**18,65**

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	**33,30**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**25,20**

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	**76,70**
647106	10	**151,00**

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	**183,00**
647205	20	**356,00**

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	**34,40**
647050	5	**118,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**123,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**431,00**
2.	**908012**	10x1	**538,00**

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	**25,30**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**14,25**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki..... 467-475
Kosze do zmywarek 476-478
Ociekacz na talerze..... 479
Zmiękczacze do wody..... 479-482
Rozdrabniacz odpadów organicznych..... 483
Umywalki bezdotykowe..... 484
Napełniacze i baterie 485-490
Kolumna wodna do linii 700..... 487



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





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	**18190,00**

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



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	**22970,00**
802455	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękczaczem	600	620	830	4,6	400	**23820,00**

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



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	**36850,00**

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

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

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





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**

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





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

- 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

- 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

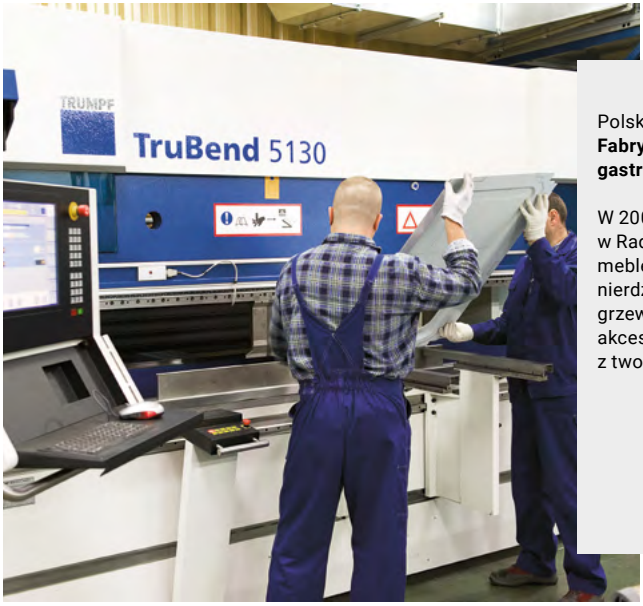


ZMYWARKI STALGAST

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



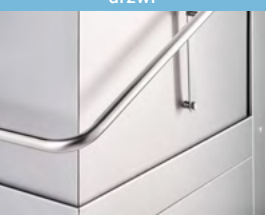
Prowadnice do kosza



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	**10330,00**

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	**11190,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12990,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**13640,00**

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

ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA

500 320 INOX

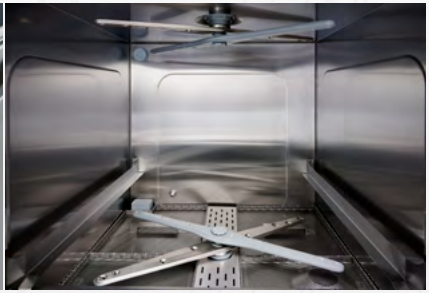
AQUA



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	**6595,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6975,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7735,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8055,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**503,00**

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	**5410,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5750,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6095,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6525,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6975,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**375,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**503,00**

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	**4090,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4425,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4680,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**5000,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**503,00**

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	**5815,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**6110,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**31,50**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**12,25**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**48,60**

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	**154,00**
2.	**815400**	265	305	200	**166,00**

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	**33,00**

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	**53,30**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**53,30**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**55,00**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**53,30**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**59,30**
810400	400	400	**60,40**

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	**76,40**

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

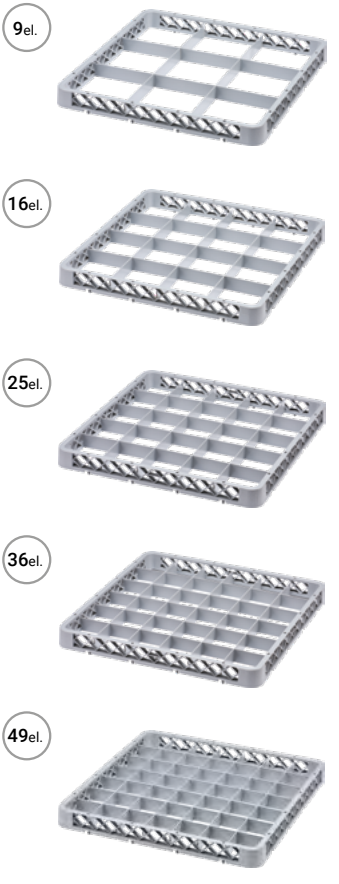
PL STALGAST RADOM | PP



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**46,50**
811600	16 elementów	500	500	104	**67,00**
812500	25 elementów	500	500	104	**65,50**
813600	36 elementów	500	500	104	**67,00**
814900	49 elementów	500	500	104	**71,60**

NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST RADOM | PP



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**23,80**
811610	16 elementów	500	500	45	**27,30**
812510	25 elementów	500	500	45	**27,30**
813610	36 elementów	500	500	45	**23,80**
814910	49 elementów	500	500	45	**23,80**

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	**411,00**

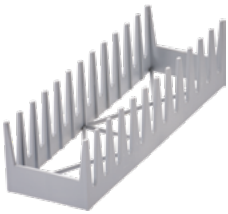


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**17,40**



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

BRITA

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	**735,00**
822827	124	123	476	3464	**484,00**
822829	117	108	421	2086	**333,00**
822831	117	108	265	831	**229,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**363,00**

FILTRY 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

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalgast.com

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	**2460,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**427,00**





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	**1895,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**491,00**



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	**3530,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**693,00**

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	**110,00**

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	**234,00**

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



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**230,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**276,00**

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	**85,60**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**21,00**



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	**1105,00**

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	**552,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**34,30**
820999	25	**73,80**

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

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 nierdzewnej
- 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	**814,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	**211,00**

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	**1020,00**

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
- 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	**64,50**
2.	**651220**	Korek	48	200	**60,10**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**40,50**

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	**1065,00**

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



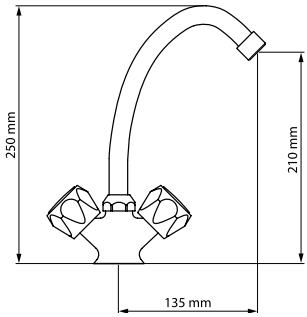
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**897,00**

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



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm

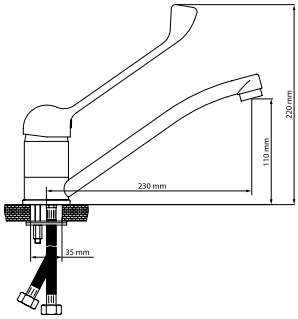


Nr kat.	Cena netto
651100	**248,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm



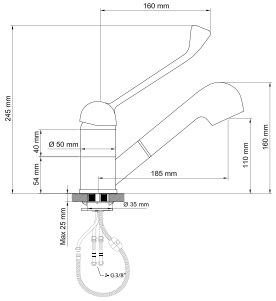
Nr kat.	Cena netto
651110	**384,00**



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 Ø=40mm

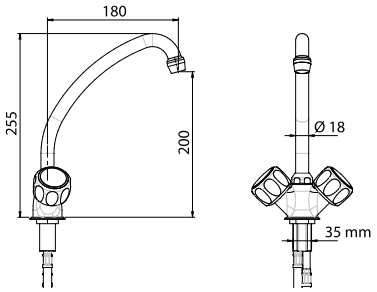


Nr kat.	Cena netto
651111	**549,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



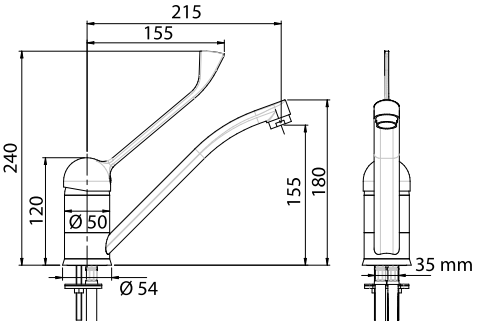


Nr kat.	Cena netto
651102	390,00

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



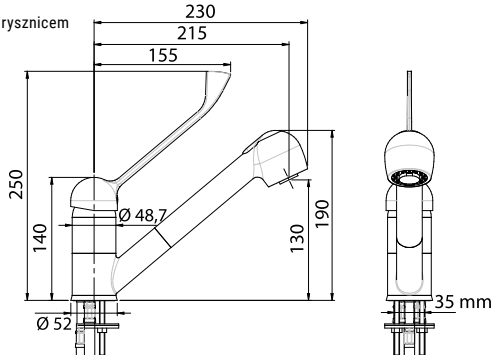


Nr kat.	Cena netto
651112	432,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø=35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	630,00

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

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"

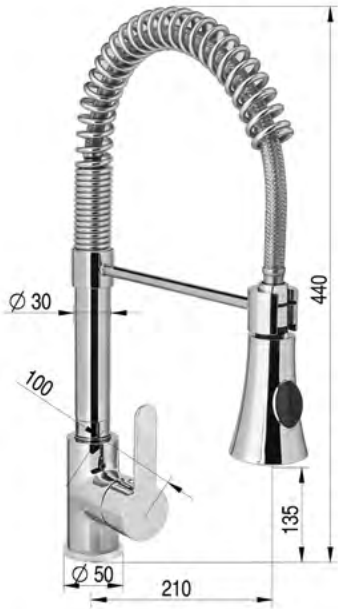


wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**1020,00**

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

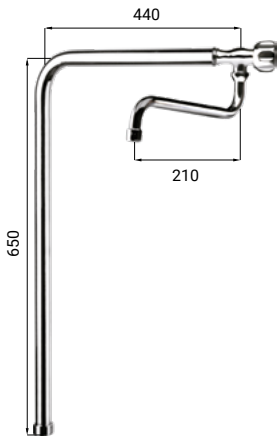
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 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

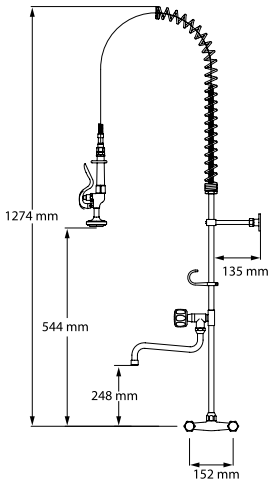


Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**964,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



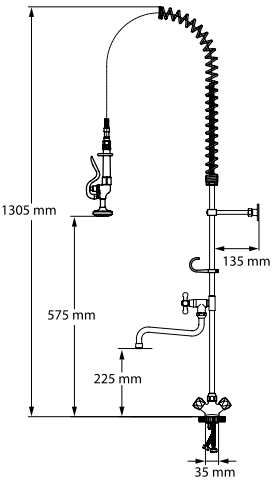


Nr kat.	Cena netto
651542	1080,00

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





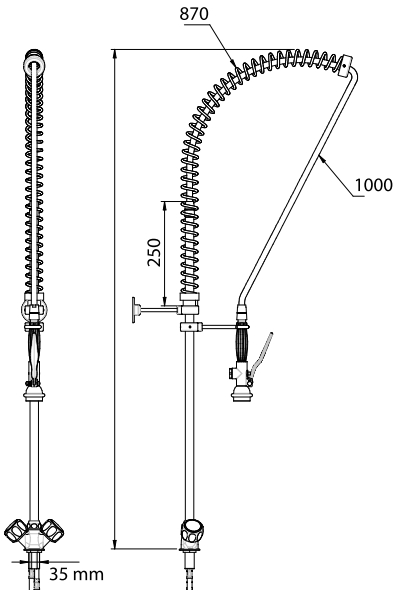
Nr kat.	Cena netto
651522	1030,00

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

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



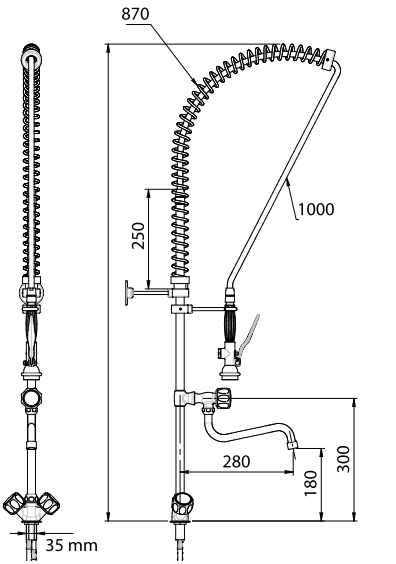


Nr kat.	Cena netto
651513	899,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



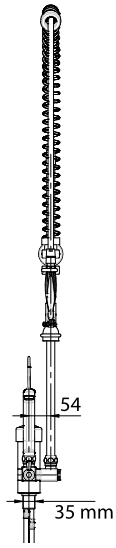


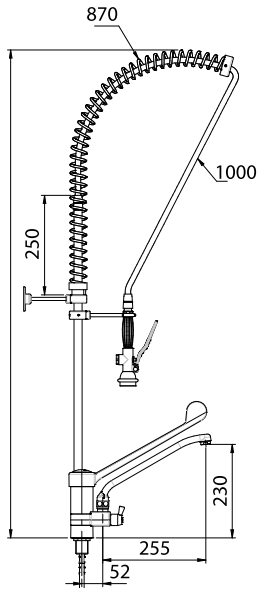
Nr kat.	Cena netto
651524	1430,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





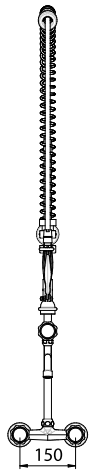


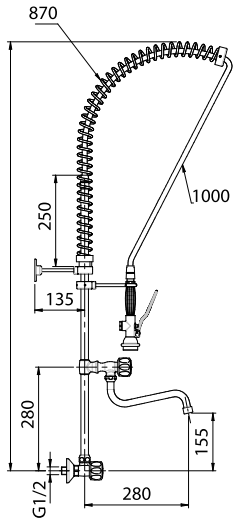
Nr kat.	Cena netto
651525	**1860,00**

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	479
010404	62
010505	62
010606	62
011162	61
011201	59
011202	61
011241	59
011242	61
011245	60
011281	59
011282	61
011285	60
011321	59
011322	61
011325	60
011342	61
011345	60
011361	59
011362	61
011365	60
011401	59
011402	61
011405	60
011410	62
011452	61
011455	60
011502	61
011505	60
012161	59
012162	61
012166	60
012201	59
012202	61
012206	60
012241	59
012242	61
012246	60
012281	59
012282	61
012285	60
012286	60
012322	61
012325	60
012326	60
012361	59
012362	61
012365	60
012401	59
012402	61
012405	60
012452	61
012455	60
012502	61
013166	60
013201	59
013202	61
013206	60
013241	59
013242	61
013246	60
013282	61

Nr kat.	Strona
013286	60
013321	59
013322	61
013326	60
013361	59
013362	61
013401	59
013402	61
014201	63
014203	63
014241	63
014243	63
014244	64
014281	63
014283	63
014284	64
014321	63
014323	63
014324	64
014361	63
014363	63
014401	63
014403	63
015126	60
015146	60
015161	59
015162	62
015164	62
015166	60
015201	59
015202	62
015204	62
015206	60
015241	59
015242	62
015244	62
015246	60
015282	62
015284	62
016362	62
017161	59
017201	59
017202	62
017241	59
017242	62
018203	66
018204	66
018243	66
018244	66
018246	65
018247	65
018261	65
018263	66
018264	66
018283	66
018284	66
018286	65
018287	65
018303	66
018321	65
018323	66
018324	66

Nr kat.	Strona
018326	65
018361	65
018363	66
018364	66
018366	65
018403	66
018404	66
018406	65
019201	59
019241	59
019281	59
019321	59
019361	59
019401	59
020320	62
020361	59
031200	68
031240	68
031280	68
031320	68
031360	68
031400	68
032250	68
032260	67
032261	67
032280	68
032301	67
034240	64
034241	64
034280	64
034281	64
034320	64
034380	68
035200	67
035201	67
035240	67
035241	67
035280	67
035281	67
035321	67
035361	67
035401	67
036200	68
036240	68
036280	68
037280	64
037400	36, 63
037401	36, 63
049003	69
049004	69
049012	69
051101	212
051104	211
051151	212
051154	211
051201	212
051204	211
051254	211
051301	212
051304	211
051354	211
051504	211

Nr kat.	Strona
052154	211
052204	211
052254	211
053100	209
053200	209
053870	205
054030	208
054201	208
054300	205
055106	206
056151	207
056201	207
056203	208
056231	206
056251	207
056301	207
056303	208
057231	208, 321
057301	208, 321
058201	207
058251	207
059001	216
059002	216
061500	204
062531	203
062532	203
062761	203
062762	203
063110	476
064100	204
064101	204
064102	204
064990	204
065105	85
065164	85
065166	85
065169	85
065721	85
065722	85
065723	85
067060	457
067061	457
067110	203
067120	203
067194	203
068000	456
068044	458
068048	458
068080	458
068081	458
068084	458
068120	458
068121	458
068124	458
068128	458
068138	458
068144	458
068202	457
068203	184, 457
068213	457
068754	458
068764	458

Nr kat.	Strona
071360	75
071410	75
072190	72
072363	75
072403	75
072452	75
072502	75
073200	74
073210	74
073250	74
073300	74
074300	75
074350	75
074450	293
075200	74
075201	74
075240	74
075241	74
076120	74
076150	74
076180	74
076200	74
077220	75
077260	75
081161	73
081201	73
081241	73
081281	73
081301	73
081351	73
081401	73
082180	73
082200	73
082240	73
082280	73
082300	73
082320	73
082360	73
082400	73
082500	73
082550	73
082600	73
082700	73
082800	73
082900	73
083400	73
083450	73
083500	73
091061	71
091063	71
091101	71
091103	71
091123	71
091151	71
091153	71
092101	71
092103	71
092123	71
092151	71
092153	71
093101	71
093103	71

Nr kat.	Strona
093123	71
093151	71
093153	71
094100	72
098010	74
098020	74
099102	84
099103	84
099104	84
099105	84
100321	190
100531	190
101021	191, 412
101041	191, 412
101061	191
103114	413
103115	413
103644	413, 441
107061	191
110006	192
110100	188
111000	188
111002	190
111006	192
111007	186
111014	188
111016	192
111020	187
111022	190
111026	192
111027	186
111040	187
111042	190, 412
111046	192
111047	186
111060	187, 240
111062	190, 412
111066	192
111067	186
111100	187
111106	192
111107	186
111150	187
111156	192
111200	187
111206	192
112000	188
112006	192
112007	186
112014	188
112016	192
112020	187
112026	192
112040	187
112046	192
112047	186
112060	187
112066	192
112067	186
112100	187
112106	192
112107	186

Nr kat.	Strona
112150	187
112156	192
112157	186
112200	187
112206	192
112207	186
113000	188
113006	192
113007	186
113014	188
113016	192
113020	187
113040	187
113047	186
113060	187
113066	192
113067	186
113100	187
113106	192
113107	186
113150	187
113156	192
113157	186
113200	187
113206	192
113207	186
114000	188
114006	192
114007	186
114014	188
114016	192
114020	188
114040	188
114060	188
114066	192
114100	188
114106	192
114107	186
114150	188
114156	192
114157	186
114200	188
114206	192
115000	188
115014	188
115020	187
115040	187
115060	187
115100	187
115150	187
115200	187
116000	188
116006	192
116007	186
116014	188
116016	192
116060	188
116066	192
116100	188
116106	192
116107	186
116150	188

Nr kat.	Strona
116156	192
116157	186
116200	188
116206	192
117000	188
117020	187
117040	187
117060	187
117100	187
117150	187
117200	187
118000	188
118040	187
118060	187
118100	187
119000	188
119006	192
119007	186
119060	188
119066	192
119067	186
119100	188
119106	192
119107	186
119150	188
121024	190
121044	190
121064	190
121066	193
121067	186
121104	190
121106	193
121107	186
121154	190
121204	190
122064	190
122104	190
122154	190
125064	190
125104	190
131104	189
131206	193
132104	189
132206	193
133104	189
133206	193
134206	193
136104	189
136204	189
136206	193
141001	194
141002	197
141011	197-199
141018	194
141019	197
141061	194
141062	197
141101	194
141102	197
141152	197
141201	194
141202	197, 377

Nr kat.	Strona
142001	194
142002	197
142011	197-199
142018	194
142019	197
142062	197
142101	194
142102	197
142151	194
142152	197
142201	194
142202	197, 377
143001	194
143002	197
143019	197
143062	197
143101	194
143102	197
143151	194
143152	197
143201	194
143202	197
144001	194
144002	197
144101	194
144102	197
144151	194
144152	197
146001	194
146002	197
146062	197
146101	194
146102	197
146151	194
146152	197
146201	194
149001	194
149002	197
149062	197
149101	194
149102	197
151002	199
151061	195
151062	199
151102	199
152061	195
152062	199
152102	199
153002	199
153061	195
153062	199
153102	199
153152	199
154062	199
154101	195
154102	199
156002	199
156061	195
156062	199
156101	195
156102	199
156152	199

Nr kat.	Strona
161002	196
161014	200
161061	200
161062	196
161101	200
161102	196
161152	196
161155	201
161201	200
161202	196
161205	201
162002	196
162014	200
162062	196
162101	200
162102	196
162105	201
162152	196
162155	201
162201	200
162202	196
162205	201
163002	196
163014	200
163062	196
163101	200
163102	196
163105	201
163151	200
163152	196
163155	201
163202	196
164002	196
164014	200
164062	196
164101	200
164102	196
164105	201
164151	200
164152	196
164155	201
165155	201
165205	201
166002	196
166014	200
166062	196
166101	200
166102	196
166105	201
166151	200
166152	196
166155	201
169014	200
169061	200
169065	202
169101	200
169105	202
169155	202
181002	198
181062	198
182002	198
182062	198

Nr kat.	Strona
182102	198
183002	198
183102	198
184002	198
184062	198
184102	198
186002	198
186102	198
186152	198
191021	191
191041	191
200005	100, 110
200019	109
201180	99
201220	99, 108
202200	99
202240	99
203139	102
203180	99
203209	102, 109
204189	102
204220	99, 108
205280	99
207160	99
208160	99
209159	102, 109
209160	99, 108
210208	103, 109
210240	99
211158	103, 109
211189	102, 109
212220	100, 110
212257	110
212259	102, 109
212300	100, 110
212309	103, 109
213160	100
214100	100, 108
214108	103, 109
214109	102
214138	103
215120	100
216060	100
216088	103
216089	102
217139	102
218200	99, 108
218208	103, 109
218209	102, 109
218250	99
218258	103
218259	102
218300	99
218309	102
219208	103
219209	102, 109
219240	99
219320	99
220320	99
225330	99
226161	100
226180	100

Nr kat.	Strona
227180	112
227250	112
227259	103, 112
231360	100
242001	111
242180	111
247040	113
247090	113
247500	110
247501	110
247502	110
247514	113
247519	113
248458	108
248608	108
249338	109, 108
249448	108
249558	108, 108
250012	105
252351	294
253351	294
261090	80, 293
261250	294
261300	294
261301	294
263250	294
264170	80, 100
270150	80, 100
270260	80, 100
281153	105
281211	105
281212	105
281213	105
281214	105
281216	105
281251	105
281252	105
281253	105
281254	105
281255	105
281256	105
282151	105
282154	105
283028	106
283062	104
283078	106
283098	106
283107	106
283117	106
283130	107
283157	106
283187	107
283188	107
283197	107
283217	107
283218	107
283219	107
283226	107
283257	107
283258	107
283262	104
283264	104

Nr kat.	Strona
283266	104
283304	104
283351	107
284151	104
284251	104
284259	107
285081	105
285082	105
285083	105
285092	105, 256
285102	105
286062	101
286102	101
286182	101
286212	101
286222	101
286242	101
286243	101
286252	101
287070	101
287110	101
287111	101
287112	101
287120	101
293065	104
298101	136
298115	136
298120	136
300000	89
300010	89
300400	89
300640	89
301151	82
302190	83
302191	83
302920	84
302922	84
303211	87
303220	86
304017	82
304033	82
304060	82
304072	82
304073	82
304101	82
304102	82
305020	82
305100	82, 204
310160	81
310161	81
310200	81
310201	81
310241	81
311100	77
311500	77
312340	77
313250	81
313251	293
313300	81
313301	293
313350	81
313400	81

Nr kat.	Strona
313401	293
313450	81
313500	81
313550	81
313600	81
314075	81
314100	81
314125	81
314130	81
319000	82
319041	243
320010	77
320020	77
320030	77
320040	77
320060	77
320070	77
320080	77
321001	78
321010	78
321020	78
321030	78
321040	78
321050	78
321060	78
321070	78
321100	78
321110	78
321120	78
321150	78
321160	78
323061	76
323062	76
323081	76
323082	76
323092	76
323101	76
323102	76
323121	76
323122	76
323141	76
323142	76
323162	76
323182	76
323201	76
324100	76
324101	76
324120	76
324121	76
324140	76
324141	76
324160	76
324161	76
324201	76
325010	79
325030	79
325040	79
325070	79
325080	79
325120	79
325130	79
331010	89

Nr kat.	Strona
332030	87
332071	87
334070	88
334090	88
334100	112
334101	88
334102	88
334103	88
334106	88
334111	88
334118	112
334119	112
334272	88
334321	80
336003	89
340270	116, 257
340351	116, 257
341310	115
341321	115
341322	115
341323	115
341324	115
341325	115
341326	115
341327	116
341410	115
341451	114
341452	114
341453	114
341454	114
341455	114
341456	114
341457	116
341510	115
341531	115
341532	115
341533	115
341534	115
341535	115
341536	115
341537	116
341631	115
341632	115
341633	115
341634	115
341635	115
341636	115
341637	116
342250	112
342400	112
342500	112
348030	85
348050	85
349060	114
350210	125
350250	125
350260	125
350270	125
350280	125
350550	129
350560	129
350580	129

Nr kat.	Strona
351010	128
351011	123
351050	128
351051	123
351060	128
351061	123
351080	128
351081	123
351120	128
351140	128
353010	122
353051	122
353060	122
353081	122
353110	132
353111	132
353112	132
353121	132
353122	132
353150	132
353151	132
353152	132
353160	132
353161	132
353162	132
353180	132
353181	132
353182	132
353190	132
353191	132
353192	132
353210	131
353211	131
353250	131
353251	131
353260	131
353261	131
353280	131
353281	131
353310	131
353320	131
353340	131
353350	131
353360	131
353380	131
353510	118
353550	118
353560	118
353580	118
354010	120
354050	120
354060	120
354080	120
354110	119
354150	119
354160	119
354180	119
354210	118
354250	118
354260	118
354280	118
355011	121
355051	121
355061	121
355081	121
355440	296
355610	127
355640	127
355650	127
355660	127
355670	127
355680	127
355710	126
355720	126
355740	126
355750	126
355760	126
355780	126
355810	118
355820	118
355840	118
355850	118
355860	118
355880	118
357010	124
357050	124
357060	124
357080	124
357120	124
357140	124
358011	133
358051	133
358061	133
358081	133
358110	133
358150	133
358160	133
358180	133
358210	133
358250	133
358260	133
358280	133
359810	130
359820	130
359840	130
359850	130
359860	130
359880	130
359910	130
359920	130
359940	130
359950	130
359960	130
359980	130
361201	183
361205	183
361230	183
361235	183
361270	183
361380	183
361616	183
361623	183
362001	181
362002	181
362004	181
362020	181
362130	180
362402	180
362413	180
362901	181
363150	279
363200	279
363300	279
364100	182
364101	182
364111	182
364204	182
364205	182
364206	182
364241	181
365011	184
365241	184
365301	184
368010	182
368020	182
368060	182
369150	180
369250	180
369450	180
371200	234
372035	234, 280
372060	234, 280
372100	234, 280
372150	234, 280
372200	234, 280
373051	234
373101	234
373151	234
373201	234
376035	280
376036	280
376045	280
376046	280
377170	235
382150	234
382151	234
382200	234
382201	234
383140	233
383250	233
383300	230-231
383400	233
383500	233
385140	233
385951	233
386100	234
386150	234
386200	234
388101	155
388102	155
388103	155
388104	155
388105	155
388106	155
388107	155
388108	155
388109	155
388120	157
388123	155
388124	155
388125	155
388126	155
388127	157
388137	157
388138	156
388139	156
388149	157
388156	157
388157	157
388165	155
388166	155
388167	155
388168	155
388170	156
388175	157
388181	157
388182	156
388183	156
388184	156
388185	157
388186	157
388187	157
388193	156
388194	156
388195	156
388196	156
388217	156
388218	156
388233	155
388237	155
388238	155
388239	155
388240	155
388601	138
388602	138
388603	138
388604	138
388605	138
388607	138
388608	138
388610	138
388612	138
388613	138
388615	136, 138
388616	135
388617	135
388618	135
388619	135
388620	135
388626	135
388627	135
388628	135
388629	135
388630	135
388651	138
388652	138
388653	138
388654	138
388655	138
388656	138
388659	138
388751	136
388752	136
388753	136
388761	136
388770	136
388771	136
388781	136
390001	141
390002	141
390003	141
390004	141
390005	141
390006	141
390007	141
390008	141
390009	141
390010	141
390011	141
390012	141
390013	141
390014	141
390015	141, 141
390016	141
390017	141
390018	141
390019	141
390020	141
390021	141
390022	141
390023	141
390031	153
390032	153
390033	153
390034	153
390035	153
390036	153
390037	153
390038	153
390039	153
390040	153
390041	151
390042	151
390043	151
390044	151
390047	151
390048	151
390049	151
390050	151
390051	151
390052	151
390053	151
390054	151
390055	151
390056	151
390057	152
390058	152
390059	152
390060	152
390061	152

Nr kat.	Strona
390062	152
390063	152
390064	152
390065	152
390066	152
390067	152
390068	152
390069	152
390070	152
390071	147
390072	147
390073	147
390074	147
390076	147
390077	147
390078	147
390079	147
390080	147
390081	147
390083	147
390084	147
390085	147
390086	147
390087	147
390088	150
390089	150
390090	150
390091	150
390092	150
390093	150
390094	150
390095	150
390096	150
390097	150
390101	143
390102	143
390103	143
390104	146
390105	143
390111	148
390112	148
390113	148
390114	148
390115	148
390116	148
390117	148
390118	148
390119	148
390120	148
390121	148
390122	148
390123	148
390124	148
390125	148
390126	149
390127	149
390128	149
390129	149
390130	149
390131	149
390132	149
390133	149

Nr kat.	Strona
390134	149
390135	149
390136	149
390137	149
390138	149
390139	149
390140	149
390201	145
390202	145
390203	146
390204	146
390205	146
390206	146
390207	146
390208	146
390209	146
390210	146
390211	146
390212	146
390213	146
390214	146
390215	145
390216	145
390217	145
390218	145
390219	146
390220	146
390221	145
390222	146
390223	145
390224	145
390225	145
390226	145
390227	145
390228	145
390229	145
390230	145
390231	145
390232	145
390233	145
390234	145
390235	145
390236	145
390237	145
390238	145
390239	145
390301	136, 320
390302	136, 320
390402	143
390403	143
390404	143
390405	143
390407	143
390408	143
390409	143
390410	143
390411	143
390412	143
390414	143
390415	143
390416	143
390417	143, 143

Nr kat.	Strona
390418	143
390419	143
390420	143
390421	143
390422	143
390423	143
390424	143
390425	143
390426	143
390427	143
395921	134
395922	134
395923	134
395924	134
395926	134
395927	134
395944	134
395945	134
395946	134
395947	134
395948	134
395949	134
396101	158
396103	158
396104	158
396112	158
396113	158
396114	158
396151	158
396152	158
398000	84
398100	84
398150	84
399101	242, 241
399102	242, 241
399103	242, 241
399104	242, 241
399111	242
399112	242
399113	242
399114	242
399115	242
399116	242
399117	242
399118	242
399119	242
399120	242
399122	242
400001	165
400002	165
400003	165
400004	165
400005	165
400006	165
400007	177
400008	179, 235
400009	169
400010	169
400011	169
400012	169
400013	169
400014	169

Nr kat.	Strona
400015	169
400016	169
400017	169
400018	169, 282
400019	169
400020	166
400021	166
400022	166
400023	166
400024	171
400026	165
400027	169
400028	169
400030	166
400031	172
400032	172
400033	172
400034	172
400035	172
400036	172
400038	172
400039	178
400040	166
400041	168
400042	168
400044	173
400045	168
400046	168
400050	176
400061	173
400062	173
400063	171, 282
400064	176
400065	176
400066	173
400067	173
400068	176
400071	162
400072	162
400082	181
400084	177, 180
400085	177, 180
400086	177, 291
400087	181
400088	177, 298
400090	73, 179
400091	73, 179
400092	73, 179
400093	73, 179
400094	73, 179
400095	73, 179
400096	177, 291
400097	177, 291
400098	177, 281
400099	177, 281
400101	176
400104	178
400105	178
400106	178
400109	178
400110	169
400112	165

Nr kat.	Strona
400113	177
400117	161
400118	161
400119	178
400136	178
400140	168
400141	168
400142	168
400143	168
400144	168
400145	168
400146	168
400150	167
400151	167
400153	167
400169	179, 235
400172	179
400173	179
400174	179
400175	179, 235
400176	179, 235
400177	179, 235
400179	180
400180	173
400181	173
400183	173
400187	178
400190	178
400191	178
400192	178
400193	171, 282
400195	177, 281
400196	171, 282
400197	171, 282
400206	179
400207	179
400208	179
400210	172
400211	172
400212	172
400213	172
400214	172
400215	172
400218	172
400224	174
400225	174
400226	174
400227	174
400228	174
400229	174
400230	172
400233	166
400234	174
400235	173, 174
400236	174
400237	174
400238	179
400239	179
400240	174, 177
400248	179
400250	167
400252	167

Nr kat.	Strona
400253	167
400254	167
400263	241
400266	175
400268	175
400279	180
400283	241
400284	241
400286	166, 241
400288	175
400289	175
400290	180
400291	180
400320	170
400321	170
400322	170
400323	170
400324	170
400325	170
400326	170
400327	170
400328	170
400329	170
400330	171, 256
400336	170
400337	170
400338	170
400339	170
400340	170
400341	170, 241
400343	171, 177
400344	170
400353	166, 282
400373	178, 167
400374	167
400375	167
400376	167
400377	167
400378	179, 235
400380	175
400381	175
400382	175
400386	176
400387	176
400400	166
400411	160
400412	160
400413	160
400415	160
400421	160
400422	160
400423	160
400424	160
400425	160
400426	160
400427	160
400428	160
400431	159
400433	159
400434	159
400435	159
400442	160

Nr kat.	Strona
400506	161
400507	161
400526	161
400527	161
400528	161
400529	161
400536	162
400537	162
400538	161
400565	162
400566	162
400568	162
400569	162
400571	163
400572	163
400577	163
400581	163
400582	163
400585	163
400589	163
400591	163
400595	164, 291
400596	164, 291
400597	164, 291
400612	159
400613	159
400614	159
400616	159
400621	164, 291
400623	164, 291
400631	161
400632	161
400635	160
400903	164, 282
400904	164, 282
400905	164, 282
401220	174
401221	174
401230	174
401231	174
401240	171
401241	171
401252	236
401302	236
401320	171
401321	171
401340	171
401341	171
401350	171
401352	236
401402	236
401502	236
406250	236
406280	236
406310	236
406340	236
406400	236
406460	236
406550	236
409250	236
410550	237
411450	237

Nr kat.	Strona
411500	237
411560	237
411650	237
412350	237
412400	237
413001	240, 238
413010	238
413031	238
413032	238
413033	238
413251	239
413252	239
413253	239
413254	239
413255	239
413256	239
413301	239
413302	239
413303	239
413304	239
413305	239
413351	239
413353	239
413354	239
413355	239
413356	239
413370	237
413460	237
413530	237
414020	240, 237
414090	238
414371	237
414531	238
414532	238
414533	238
415000	239
419000	240
419001	183
419006	240
419100	240
419112	240
419202	183
420012	79, 232
420032	79, 232
420052	79, 232
421040	86
421050	86
421060	86
422241	86
422243	86
422301	86
422303	86
422401	86
423224	86
423284	86
423285	86
425110	86
425410	86
430001	227
430002	227
430003	227
430005	227

Nr kat.	Strona
430010	227
430300	228
430350	228
430401	228
430700	228
431113	230, 225
432100	229
432101	229
432110	228
432115	229
432190	229
433241	226
434090	224
435090	240, 225
435130	226
436110	223
436120	223
437010	225
437011	224
467001	236
468001	236
468002	236
469102	235
469105	295
469112	235
471000	266
471100	86
471101	86
471160	266
471600	266
472010	257
472011	257
472012	257
472013	257
472014	257
472020	257
472030	255
472090	256
472100	256
472140	256
472200	256
472999	256
473000	255
473012	261
473500	258
473900	258
473910	258
474000	87, 255
474251	256
474301	256
474302	256
474310	258
475975	255
475980	255
476000	257
476002	257
476051	257
476070	257
476071	257
477100	258
477201	259
477280	259

Nr kat.	Strona
477351	259
477771	259
478020	255
478030	255
478050	255
478610	259
478680	259
479200	259
480012	265
480021	265
482600	263
482610	263
482620	263
482630	264
482650	264
483030	344
483080	262, 331
483090	262, 331
483100	262, 331
484016	252
484020	252
484416	252
484419	252
484421	252
484600	253
484601	253
484610	253
484611	253
484620	254
484621	254
484630	254
484631	254
484632	254
484633	254
484634	254
486001	273
486005	280
486006	280
486010	275
486012	280
486013	280
486014	279
486017	279
486018	279
486020	275
486025	184, 232
486026	184, 232
486030	275
486031	184, 232
486113	280
486320	276
486325	276
486330	276
486420	276
486430	276
486500	277
486502	277
486700	278
486710	278
486812	273
486860	273
500001	287

stalgast

Nr kat.	Strona
500002	287
500006	287
500007	287
500009	287
500010	260
500015	288
500016	288
500017	288
500020	261
500026	285, 288
500051	285
500052	284
500053	284
500054	284
500101	285
500126	285
500205	286
500210	286
500250	288
500305	286
500350	288
500410	286
500500	260
500504	260
500505	260
500521	261
500600	298
500700	298
501125	292
503200	80
503205	80
503210	318
503220	293
503230	80
504010	292
505011	321
505013	321
505014	321
505020	321, 413
505051	455
505052	455
505053	455
506010	83
506015	83
506052	83
506053	83
506102	83
506103	83
506202	83
506203	83
506303	83
506503	83
507221	454
507251	454
510010	292
510011	292
510022	295
510023	295
511252	292
511302	292
514020	292
514040	292
514080	292
514100	292
515020	292
515030	292
515040	292
515050	292
515060	292
515070	292
515080	292
515110	292
515120	292
515130	292
515140	292
515150	292
515180	292
516050	292
516060	292
517011	292
517020	292
517021	292
517030	292
517031	292
521325	294
521380	294
523040	293
523080	293
524390	293
527170	295
527250	295
528010	293
528034	293
528035	293
528036	293
528103	293
530009	290
530300	290
530400	290
531120	87
531121	87
531300	290
531360	290
531400	290
532300	290
532360	290
532400	290
533260	290
535012	289
535014	289
535017	289
535024	289
535025	289
535031	289
535032	289
536004	290
542030	296
542031	296
544030	298
544032	298
545011	296
545014	297
545015	297
545016	297
545018	297
545020	297
545024	297
545025	297
545030	297
545034	297
545044	297
546004	244
546005	244
546009	243
546010	243
546022	243
546024	243
546025	243
546034	243
546035	243
546040	243
546043	243
546044	243
546045	243
546051	244
546052	244
546061	244
546064	244
547010	243, 282
560241	320
560261	320
560281	320
560301	320
560321	320
560361	320
560401	320
560451	320
560501	320
561101	318
562281	320
562311	320
562330	320
562361	320
562400	320
562460	320
562500	320
562600	320
563407	319
563408	319
563409	319
563410	319
563411	319
563412	319
563452	209, 320
563453	209, 320
564022	318
564030	318
564052	318
564102	318
564411	319
564412	319
564413	319
610004	484
610005	484
620010	95
620011	95
620110	95
620210	95
620310	95
620510	95
620711	95
634003	454
634011	454
634021	454
634023	454
634031	454
634033	454
634041	454
634042	454
634043	454
634044	455
634052	454
634053	454
634054	454
641050	463
641100	463
641200	463
642050	463
642100	463
643000	455
643500	455
643510	441, 464
643520	461
643530	461
643600	461
646010	464
647010	465
647050	465
647056	413, 465
647105	413, 465
647106	413, 465
647205	413, 465
648010	281, 463
648011	273, 281
648050	281, 463
648100	281, 463
648200	281, 465
649010	441, 464
649450	462
650022	483
650025	483
650090	483
651100	485
651102	486
651110	485
651111	485
651112	486
651113	486
651114	487
651115	487
651116	487
651202	56, 413
651210	451, 484
651220	451, 484
651225	451, 484
651513	489
651522	488
651524	489
651525	490
651542	488
651543	490
651601	487
661020	218
661022	218
661030	218
661033	218
661035	218
661040	218
661050	218
662001	456
662006	456
662111	216
662211	216
662461	216
664001	217
667053	460
667143	460
680062	219
680092	219
680122	219
680123	219
680152	219
680200	219
680541	112
681062	219
681092	219
681102	219
681122	219
681152	219
681182	219
686001	220
686002	220
686003	220
686091	220
686092	220
686095	220
686096	220
686100	217
686125	220
686126	220
686151	220
686152	220
686155	220
686156	220
689001	250
689002	250
689003	250
689011	250
690310	372
690552	460
690620	462
690640	462
691100	377
691250	377
691251	214, 377
691310	213
691312	213
691350	213
691640	462
691907	214

Nr kat.	Strona
691908	214
691909	214
691914	214
691915	214
691916	214
691921	214
691922	214
691923	214
691935	215
691936	215
691937	215
692003	459
692010	459
692015	459
692020	459
692116	459
692211	459
692212	459
692213	459
692216	459
692221	459
692265	460
692266	460
692310	246
692311	246
692312	246
692315	459
692321	247
692322	247
692333	247
692400	222
692500	222
692510	222
692600	222
692601	222
692602	222
692610	222
692611	222
692612	222
693210	248
693211	248
693225	248
693226	248
711151	348
711161	351
711191	351
711192	351
711241	351
711242	351
711251	351
711252	352
711300	351
711302	352
711350	352
711351	351
711352	352
711354	353
711355	352
711450	352
711452	352
711455	352
711550	352
711600	352
711800	352
711805	353
711995	352
711998	351
711999	352
712003	345
712005	345
712020	345
712022	343
712033	343
712040	346
712044	343
712050	347
712051	347
712055	343
712070	347
712080	347
712100	347
712150	347
712212	338
712300	340
712301	340
712402	338
712403	338
712502	339
712752	339
713200	332
713300	334
713400	334
713500	333
713501	333
713510	335
713520	334
713521	334
713522	334
713550	336
713551	336
713553	336
713600	337
714011	341
714012	341
714013	341
714014	341
714015	341
714016	341
714021	341
714022	341
714023	341
714026	341
714029	341
714031	341
714042	342
714043	342
714044	342
714045	342
714046	342
714050	342
714058	342
714059	342
714068	341
714072	341
714073	332, 334
714097	342
714099	342, 342
714102	342
714103	342
714104	342
714109	342
714111	341
714112	341
714113	341
714114	341
714115	341
714118	341
714121	341
714122	341
714123	341
714124	341
714125	341
714127	341
714131	341
714132	341
714139	342
714140	342
714141	342
714142	342
714143	342
714144	342
714145	342
714146	342
714147	342
714148	342
714150	342
714151	342
714153	342
714154	342
714155	342
714157	342
714159	342
714160	341
714167	341
714168	341
714169	341
714170	341
714171	341
714186	341
714192	341
714193	341
714195	341
714196	341
714197	342
714198	333-334
714201	333
721010	329
721011	329
721012	329
721013	329
721014	329
721015	329
721016	329
721020	329
721022	329
721023	329
721121	329
721124	329
721129	328
721221	329
721224	329
721305	330
721307	330
721570	328
721571	328
722125	326
722130	326
722141	327
722221	325
722252	325
722255	325
730001	90
730002	90
730003	91, 94
730011	93, 279
730012	93, 279
730013	93, 279
730030	93
730031	94
730032	90
730035	91
730036	91
730060	93
730061	94
730062	90
730065	91
730066	91
730150	93
730151	94
730152	90
730155	91
730156	91
730301	93
730302	90
730311	94
731152	92
732063	92
732153	92
732353	92
741155	357
741156	357
741205	357
742018	355
742028	355
742038	355
745104	356
746067	356
746068	356
746069	356
746079	356
746096	356
746097	356
751087	230
751102	231
751105	230
751106	231
751185	230
751186	231
751192	231
751205	230
751209	231
751220	231
751900	232
770351	376
771101	367
772284	357
772289	357
772326	357
773000	44
773001	44
773003	44
773011	44
773013	44
773020	47
773025	46
773028	46
773035	45
773036	45
773051	45
773052	45
775002	373
775010	373
775313	374
775319	374
775412	374
775415	375
775419	375
777101	364
777102	364
777107	364
777134	436
777160	360
777171	361
777172	361
777173	361
777174	361
777175	361
777195	367
777210	360
777213	358
777214	358
777215	359
777217	358
777218	358
777220	362
777221	362
777222	362
777224	358
777242	363
777243	363
777244	363
777254	304, 365
777263	365
777264	365
777265	365
777266	365
777271	364
777290	359
777300	359
777301	359

Nr kat.	Strona
777303	359
777304	359
777320	360
777323	360
777325	360
777326	360
777333	360
777351	366
777361	366
777370	368
777371	368
777373	368
777374	368
777381	366
777430	302, 437
777450	436
777451	302, 437
777470	302, 437
777480	302, 438
777520	369
777521	369
777525	369
777530	369
777531	369
777535	369
777540	369
777541	369
777550	369
777551	369
777560	370
777561	370
777581	371
777582	370
777583	370
777584	370
777585	370
777586	370
777587	371
777588	370
777589	370
777590	371
777591	371
777612	371
777615	371
777618	371
777645	371
777700	366, 375
778002	56
781040	310
781045	310
781301	309
781302	309
781312	309
781421	306
781422	306
781432	306
781501	307
781502	307
781512	307
781521	307
781522	307
781531	307
781532	307
781542	313
781601	308
781602	308
781622	308
781642	313
781702	308
781712	308
781722	308
781801	311
781802	311
781812	311
781822	312
781842	313
781901	311
781902	311
781912	311
781922	312
782001	305
782002	305
782010	314
782011	314
782012	314
782013	314
782014	314
782015	314
782016	314
782017	314
782018	314
782019	314
782020	314
782021	314
782050	299
782100	304
782120	304
783070	299
783071	299
783100	301
783101	300
783201	300
783210	301
783250	301
785211	301
785213	301
785214	301
785300	367
786010	316
786023	316
786034	316
786045	316
786100	315
786102	317
786200	315
786202	317
786302	317
786400	317
786402	317
786500	317
786502	317
786901	315
786931	314
786942	314
786958	315
786961	315
789003	324
789061	324
789120	324
801021	474
801350	474
801351	474
801400	474
801401	474
801501	475
801502	475
801505	474
801506	474
801507	474
801516	474
801517	474
801555	473
801556	473
801565	473
801566	473
802010	473, 474
802440	469
802441	469
802445	467
802450	469
802451	469
802454	468
802455	468
803021	472
803035	472
803036	472
803037	472
803040	470
803045	470
803455	468
804012	474
805040	470
807000	453
807100	453
807520	453
810000	477
810100	477
810120	479
810150	477
810210	477
810300	477
810350	477
810400	477
810501	477
810900	478
810910	478
811600	478
811610	478
812500	478
812510	478
813600	478
813610	478
814900	478
814910	478
815010	476
815020	476
815025	258, 476
815100	476
815200	85
815240	85
815250	85
815300	476
815400	476
815500	84
815601	241
815621	241
820010	481
820011	481
820078	273, 281
820081	482
820121	482
820161	482
820998	464, 482
820999	464, 482
822060	481
822080	481
822185	481
822310	273
822800	479
822801	479
822825	479
822827	479
822829	479
822831	479
822990	482
822998	482
823045	480
823046	480
823401	480
823402	480
823850	481
823998	479
824130	480
824131	480
830130	418
830132	417
830145	418
830147	417
830590	418
830592	417
830620	418
830621	418
830622	417
830627	417
830644	441
830645	441
830700	419
831000	441
831001	441
831026	422
831027	422
831036	422
831037	422
831126	422
831260	421
831360	421
831400	419
831443	441
831445	441
832029	420
832039	420
832041	421
832129	423
832139	423
832222	424
832225	425
832232	424
832328	424
833029	322, 426
833031	322, 426
833037	322, 425
833271	427
834141	429, 427
834540	428
834541	429, 427
834630	322, 428
834631	428, 427
834641	322, 428
834730	429
834741	429
834840	428
834930	429, 427
840602	419
842045	421
844100	274
844108	274
844110	274
844486	274
849033	438
849053	438
849073	438
849103	438
852103	435
852104	435
852120	435
852160	435
852170	434
852171	434
852174	434
852180	434
852220	372
852230	436
871101	267
871120	270
871126	270
872211	268
872212	269
872213	268
872214	269
872281	268
872282	269
872331	268
872332	269
872421	268
872422	269
872461	268
872462	269
872651	268
872652	269
872801	268

Nr kat.	Strona
872802	269
872901	268
872902	269
873151	270
873550	265
873551	267
873901	270
873902	270
880173	431
880174	431
880175	432
880176	432
880245	441
880400	430
880401	430
880402	433
880405	431
880406	431
880600	430
880601	430
880602	431
880603	431
880604	433
880645	441
882151	261, 432
883001	440
883002	440
883101	439
883295	440
883301	439
883395	440
883401	439
883402	440
883459	440
883501	439
883502	440
883602	440
900390	391
900590	391
900890	391
905123	411
905126	411
905167	391
905640	403
908010	391, 465
908012	391, 465
908111	413, 465
909702	81, 404
909721	405
909722	405
909731	405
909732	405
909754	405
909755	405
909775	404
909882	405
909884	405
911101	413
911102	413
911201	413
911211	413
912057	408
912058	408
912059	408
912060	409
912061	409
912522	408
912527	408
912528	408
912529	409
912541	409
912544	410
912545	410
912552	411
912553	411
912554	411
912556	411
912604	410
912631	411
912706	411
912781	411
916600	403
917001	191, 412
917003	412
917004	191, 412
917012	191, 412
917028	412
917034	412
917036	412
917037	412
917340	411
917430	411
917431	411
917640	191, 412
950112	249
950118	249
950120	249
950121	249
950131	249
950141	249
950160	250
950163	250
950167	250
950168	250
950171	250
950172	250
950175	250
950176	250
950179	250
960001	57
965001	57
970000	41, 48-49
970005	41, 48-49
973997	31
973998	31
973999	31
978511	50
978513	50
978521	50
978523	50
978531	50
978533	50
978611	51
978613	51
978621	51
978623	51
979250	55
979301	54
979302	54
979311	54
979312	54
979313	54
979500	53
979510	52
979511	48
979513	48
979521	48
979523	48
979531	48
979533	48
979600	53
979610	52
979611	48
979613	48
979621	48
979623	48
979991	32, 55
979992	39, 38
979993	39, 38
999511	49
999513	49
999521	49
999523	49
999531	49
999533	49
999541	49
999543	49
999551	49
999553	49
999611	49
999613	49
999621	49
999623	49
9050608	388
9051160	391
9051190	391
9051203	400
9051206	400
9051208	400
9057931	388
9057932	388
9057961	388
9057962	388
9057981	388
9057982	388
9100018	389, 401
9100043	384
9100044	385
9100045	384
9100046	384
9100047	385
9100048	385
9100049	384
9100050	384
9100051	385
9100052	385
9100053	386
9100054	386
9100055	386
9100056	386
9100347	389
9100348	389
9100375	389
9100376	389
9100565	387
9100566	387
9100567	387
9100572	387
9100581	389
9100582	389, 401
9100583	389
9100586	389
9100608	388
9100620	389
9100627	389
9100704	389
9100832	389, 401
9100835	389, 401
9120346	401
9120489	396
9120490	397
9120491	396
9120492	397
9120493	396
9120494	397
9120495	396
9120496	397
9120497	396
9120498	397
9120499	398
9120500	398
9120501	398
9120502	398
9120514	401
9120515	401
9120519	401
9120580	400
9120581	400
9120590	397
9120592	397
9120596	397
9120626	400
9120632	401
9120705	401
9120711	401
9700020	39-40
9700040	39-40
9700041	41
9700042	41
9700060	40-41
9700061	41
9700062	41
9700071	41
9700072	41
9700073	41
9700081	41
9700082	41
9700200	40
9700210	40
9700400	40
9700410	40
9700600	40
9700610	40
9701200	41
9701400	41
9701600	41
9702200	41
9702400	41
9702600	41
9703100	41
9703200	41
9703300	41
9703400	41
9703500	41
9703600	41
9704005	36
9705000	27
9705100	23
9705110	22
9705130	22
9705210	22
9705230	22
9705500	24
9706000	27
9706100	23
9706110	22
9706130	22
9706210	22
9706230	22
9706310	22
9706330	22
9706500	24
9707000	27
9707110	22
9707130	22
9707210	22
9707230	22
9710110	18
9710130	18
9710210	18
9710230	18
9710310	18
9710330	18
9711110	19
9711130	19
9711210	19
9711230	19
9713610	20
9713630	20
9713710	20
9713730	20
9714310	21
9714330	21
9714410	21
9714430	21
9715000	25
9715110	18
9715130	18
9715210	18
9715230	18

Nr kat.	Strona
9715310	18
9715330	18
9716000	25
9716110	18
9716130	18
9716210	18
9716230	18
9716310	18
9716330	18
9717000	26
9717110	19
9717130	19
9717210	19
9717230	19
9718000	26
9718110	19
9718130	19
9718210	19
9718230	19
9720000	37
9721000	37
9724500	33
9725000	32
9725110	32
9725130	32
9725210	32
9725230	32
9725500	32
9726000	32
9730100	28
9730110	28
9730130	28
9730200	28
9730210	28
9730230	28
9731100	28
9731110	28
9731130	28
9731190	29
9731200	28
9731210	28
9731230	28
9731290	29
9731300	28
9731310	28
9731330	28
9731390	29
9732000	29
9732010	31
9732030	31
9732110	31
9732130	31
9733000	29
9733010	31
9733030	31
9733110	31
9733130	31
9736100	30
9736110	30
9736130	30
9736200	30
9736210	30

Nr kat.	Strona
9736230	30
9737100	30
9737110	30
9737130	30
9737200	30
9737210	30
9737230	30
9737300	30
9737310	30
9737330	30
9740000	35
9740010	34
9740030	34
9741000	35
9745000	39
9745110	38
9745130	38
9905782	42
9906782	42
950026060	446
950026080	446
950026100	446
950027120	446
950046060	446
950046080	446
950046100	446
950046120	446
950046140	446
950046180	446
950047100	446
950047120	446
950047140	446
950047150	446
950047180	446
951336060	446
951336080	446
951336100	446
951336120	446
951337060	446
951337080	446
951337120	446
951346080	446
951346100	446
951347080	446
951347100	446
951704120	447
951723100	447
951723120	447
951724100	447
951724120	447
951753120	447
951773120	447
951884060	447
951884080	447
951884100	447
951885100	447
951885120	447
951886100	447
951886120	447
954406060	447
954456060	448
954466100	448

Nr kat.	Strona
954476100	448
954476120	448
954536100	448
954586100	448
954586120	448
954587100	448
954596140	448
9510801010	445
9510801012	445
9510801015	445
9510801020	445
9810365055	449
9810365060	449
9810366050	449
9810366055	449
9810366065	449
9810367060	449
950186100S	449
950186120S	449
950187100S	449
950187120S	449
9510254040S	451
951465050S	450
951475100S	450
951526100S	450
951666080S	450
954616100S	451
954646100S	451

A

Afrodyta . . . 140
Akcesoria do ekspresów . . . 273
Akcesoria do maszynek do mięsa . . . 329
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . 441
Akcesoria do gyrosów potis . . . 370
Akcesoria do syfonów isi . . . 287
Akcesoria do szatkownic . . . 342
Aromateca . . . 136
Automatyczna dysza do spieniania mleka . . . 276
Automatyczna wyciskarka
j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra . . . 262, 331
Automatyczny dozownik do mydła . . . 461
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . . . 461
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady . . . 273

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień . . . 487
Bateria umywalkowa . . . 485-486
Bateria umywalkowa z prysznicem . . . 485-487
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem . . . 487
Bemar . . . 37
Bemar nastawny . . . 357
Bemar nastawny z kranem . . . 357
Bemary . . . 37
Blacha aluminiowa . . . 411
Blacha aluminiowa perforowana . . . 411
Blacha do jajek i placków GN 1/1 . . . 412
Blacha do pizzy . . . 320
Blacha emaliowana do smażenia . . . 412
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . . . 412
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 . . . 412
Blacha grillowa, nieprzywierająca GN 1/1 . . . 191, 412
Blacha na omlety i placki, nieprzywierająca GN 1/1 . 191, 412
Blacha nieprzywierająca . . . 191, 412
Blacha nieprzywierająca GN 1/1 . . . 191, 412
Blacha wypiekowa . . . 413
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . 412
Blender . . . 252-254
Blender barowy . . . 252-254
Blender kuchenny . . . 254, 345
Blixer . . . 343
Bluza kucharska chef . . . 454
Boss . . . 153
Bulionówka . . . 141, 143, 145, 155
Butelka do oliwy i octu . . . 180
Butelka quattro stagioni . . . 163
Butelka swing . . . 163

C

Cedzak . . . 75
Chemia . . . 463
Chochla . . . 76-79, 184
Cooler akrylowy . . . 259
Cukiernica . . . 141, 143, 146, 156
Cutter-wilk . . . 347
Cutter-wilk r10 . . . 347
Cutter-wilk r15 . . . 347
Cutter-wilk r2 . . . 345
Cutter-wilk r4 . . . 346
Cutter-wilk r5g . . . 347
Cutter-wilk r7 . . . 347
Cutter-wilk r8 . . . 347
Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . 377
Cyrkulator do gotowania sous-vide GN 1/1 . . . 377
Czajnik . . . 143
Czajnik elektryczny . . . 232
Czapka . . . 454
Czapka kucharska . . . 454

D

Dekanter . . . 162
Deska do krojenia . . . 112, 116, 257
Deska do krojenia haccp 450x300 . . . 114
Deska do krojenia haccp 600x400 . . . 115
Deska do krojenia haccp GN 1/1 . . . 115
Deska do krojenia haccp GN 1/2 . . . 115
Deska gładka . . . 116
Deska z wycieciem GN 1/1 . . . 116
Deska z wycięciem . . . 116
Deska z wycięciem GN 1/2 . . . 116
Deski do krojenia haccp . . . 114
Deski z wycięciem . . . 115
Dip . . . 143, 155
Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . 181
Dozownik do lodu . . . 265
Dozownik do mydła . . . 461
Dozownik do napojów . . . 236
Dozownik do płatków . . . 236
Dozownik do płynów . . . 461
Dozownik do ręczników papierowych . . . 455
Dozownik do sosów z pompką . . . 85
Dozownik mydła . . . 455
Dozownik płynu myjącego . . . 474
Drzwi 400 - lewe . . . 41
Drzwi 400 - prawe . . . 41
Drzwi 600 - lewe . . . 41
Drzwi 600 - prawe . . . 41
Drzwi do podstaw . . . 41
Dyspenser do przypraw . . . 279
Dyspenser do sosów . . . 85
Dzbanek . . . 141, 143, 156-157, 169, 179, 234-235, 252-254, 280
Dzbanek do blendera . . . 253-254
Dzbanek emaliowany . . . 280
Dzbanek miarka . . . 83
Dzbanek na mleko . . . 146
Dzbanek na oliwę . . . 180
Dzbanek stalowy . . . 254
Dzbanek z filiżanką i spodkiem . . . 157
Dzbanek z poliwęglanu . . . 254
Dzbanki . . . 235
Dzieża . . . 301
Dzwonek recepcyjny . . . 84

E

Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek . . . 85
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek . . . 85

Ekspozytor na pojemniki gn 85
Ekspozytory 85
Ekspres automatyczny do kawy 273
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny 275
Ekspres do kawy, automatyczny, delta 276
Ekspres do kawy, automatyczny, hrc 275
Ekspres do kawy, automatyczny, leva 276
Ekspresy kolbowe 275
Elementy neutralne 40
Etui na noże 109
Etui na noże stalgast 109

F

Fartuch wodoodporny 455
Fartuchy 454
Filiżanka 136, 141, 143, 146, 155-156
Filiżanka do espresso 136
Filiżanka do kawy 164, 282
Filiżanka ze spodkiem 138, 147-149, 151-153
Filtr do ekspresu 273
Filtr do wody 271, 480
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 481
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf 481
Filtr zgrubny do wody 481
Filtry do wody 479-480
Foremka do creme brulee 157
Foremka do terin 74
Foremka na crème brûlée 177, 298
Frytownica 356, 360
Frytownica 1-komorowa 360
Frytownica 2-komorowa 360
Frytownica elektryczna 32, 55
Frytownica elektryczna wolnostojąca 55
Frytownica gazowa 32
Frytownica podwójna 32, 356, 360
Frytownica podwójna pozioma 356
Frytownica podwójna z kranem 356, 360
Frytownica pojedyncza 32, 55, 356, 360
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 32
Frytownica pojedyncza pozioma 356
Frytownica pojedyncza z kranem 356, 360
Frytownica wolnostojąca z szafką 360
Frytownice 32, 360

G

Gama combi 349
Gama mini 350
Gama szeroka 350
Gama średnia 350
Garnek do duszenia 62
Garnek niski 59-61
Garnek średni 59-61
Garnek wysoki 59-61
Garnek z kranem 62
Garnki basic line 60
Garnki comfort line 59
Garnki gredil 60
Garnki premium line 61
Garownik / komora wzrostowa 400, 410
Generator ozonu 462
Głowica 479, 481
Głowica purity c by-pass 0% 479
Głowica purity c by-pass 30% 479
Gn 1/1 . . . . . 190, 412
Gniazdo korka 451, 484
Gofrownica 357, 362
Grangusto 135
Granitor 235
Grill ceramiczny 359
Grill lawowy 31
Grill lawowy (s ruszt) 31
Grill lawowy (v ruszt) 31
Grill wodny 29
Grille 28
Grille chromowane 30
Grille elektryczne 54
Grzałka do podgrzewaczy 228
Gyros 368
Gyros elektryczny 369
Gyros gazowy 369-370

I

Imbryk 143, 146

K

Kamienie lawowe 31
Karafka do wina 179
Karafka do wina/wody 179
Kaszub / hel 144
Kieliszek do białego wina 162, 165-168
Kieliszek do burgunda 168
Kieliszek do ciężkiego białego wina 168
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux) . . . 168
Kieliszek do czerwonego wina 162, 165-168, 170
Kieliszek do drinków i koktajli 161
Kieliszek do espresso 176
Kieliszek do jaj 181
Kieliszek do koktajli 170, 173-174
Kieliszek do koktajli typu „kir” 165
Kieliszek do koktajlu 174
Kieliszek do koniaku 165
Kieliszek do lekkiego białego wina 168
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti) 168
Kieliszek do likieru 165
Kieliszek do margarity 168, 173
Kieliszek do martini 165, 168, 170, 174
Kieliszek do słodkiego wina 168
Kieliszek do szampana 165-168, 170, 174
Kieliszek do wina 170
Kieliszek do wina białego 167
Kieliszek do wina czerwonego 167
Kieliszek do wódki 161, 169-170, 172
Kieliszek do wódki shot 174
Kieliszek finger food 241
Kieliszek uniwersalny 167
Kieliszki bistro 165
Kieliszki do koktajli 173
Kieliszki do wódki 173

Kieliszki enoteca . . . 168
Kieliszki hudson . . . 174
Kieliszki imperial . . . 166
Kieliszki primetime . . . 168
Kieliszki saxon . . . 167
Kloc masarski . . . 112
Kocioł warzelny elektryczny . . . 42
Kocioł warzelny gazowy . . . 42
Kociołek do zup . . . 229
Kociołek elektryczny do zup . . . 228-229
Kociołki elektryczne do zup . . . 228
Kolumna bufetowa . . . 241
Kolumna wodna do linii 700 . . . 487
Kolumny bufetowe . . . 241
Kominek . . . 41
Kominek dla modułów 1200 mm . . . 22, 27, 40
Kominek dla modułów 400 mm . . . 22-24, 27-29, 35-37, 39-40
Kominek dla modułów 800 mm . . . 22-24, 27-29, 37, 40
Kondenser pary . . . 411
Kontakt grill . . . 355, 371
Kontakt grill panini . . . 355, 358
Kontakt grill panini z timerem . . . 358
Kontakt grill podwójny . . . 358
Kontakt grill pojedynczy . . . 358
Kontakt grille . . . 355, 358
Końcówka do ubijania piany . . . 301
Końcówka do ucierania ciast lekkich . . . 301
Końcówka gwiazdka . . . 292
Końcówka liść . . . 292
Końcówka okrągła . . . 292
Końcówka płatek . . . 292
Końcówka prosta . . . 287
Końcówka róża . . . 292
Końcówka tulipan . . . 287
Końcówka wstążka . . . 292
Końcówki dekoracyjne . . . 292
Korek . . . 451, 484
Korek do butelki szampana . . . 255
Korek przelewowy z sitkiem . . . 451, 484
Kostkarka . . . 267, 270
Kostkarka do kruszonego lodu . . . 267
Kostkarki przeznaczone do zabudowy . . . 269
Kostkarki wolnostojące . . . 268
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) . . . 38-39
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) . . . 38-39
Kosz do pieczywa z pokrywą roll-top . . . 183
Kosz do szkła . . . 477-478
Kosz do sztućców . . . 476-477
Kosz do tac GN 1/1 . . . 477
Kosz do talerzy . . . 477
Kosz na śmieci . . . 457
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych . . . 440
Kosz stołowy . . . 184, 457
Kosz uniwersalny . . . 477
Koszyk do pieczenia . . . 405
Koszyk do pieczywa . . . 183
Koszyk finger food . . . 244
Koszyk na sztućce . . . 183
Koszyk uniwersalny . . . 183
Kotleciarka . . . 328
Kotły warzelne . . . 42
Kółko . . . 89
Kółko bez hamulca do regałów aluminiowych . . . 220
Kółko z hamulcem do regałów aluminiowych . . . 220
Krajacz do jaj . . . 87
Krajalnica do wędlin . . . 325
Krajalnica do wędlin i serów . . . 326-327
Krajalnica do wędlin i serów . . . 325
Kruszarka do lodu . . . 266
Kruszarka elektryczna . . . 266
Krzesło cateringowe . . . 249
Kubek . . . 134, 138, 141, 146-153, 156-157, 164, 166
Kubek do espresso . . . 136
Kubek do gorących napojów . . . 176
Kubek do herbaty . . . 136
Kubek do sztućców . . . 476
Kubek emaliowany . . . 243, 282
Kubek iconic . . . 166, 282
Kubek miarka . . . 83
Kubek na frytki . . . 243
Kubek słoik quattro stagioni . . . 163
Kubek stalowy do shakera . . . 257
Kubek stalowy do przesiewania . . . 293
Kubki/szklanki termiczne . . . 164, 282
Kuchenka indukcyjna . . . 366, 375-376
Kuchenka mikrofalowa . . . 373-375
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem . . . 18
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, eco . . . 20
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana . . . 50
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem . . . 19
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, eco . . . 21
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana . . . 51
Kuchnia ceramiczna . . . 24
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem . . . 25
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem . . . 26
Kuchnia elektryczna nastawna . . . 27
Kuchnia elektryczna wolnostojąca . . . 53
Kuchnia gazowa nastawna . . . 22
Kuchnia gazowa wolnostojąca . . . 48-49
Kuchnia indukcyjna . . . 23
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca . . . 52
Kuchnie elektryczne . . . 25, 53
Kuchnie gazowe . . . 18, 48
Kuchnie gazowe eco . . . 20
Kuchnie indukcyjne . . . 23, 52
Kuchnie infrared . . . 24
Kufel do piwa . . . 169
Kufle do piwa . . . 178
Kuweta . . . 289
Kuweta do lodów . . . 289
Kuweta okrągła . . . 289
Kuwety do lodów . . . 289

L

Lampa grzewcza . . . 247-248
Lampa grzewcza do potraw . . . 222
Lampa grzewcza do potraw . . . 222
Lampa grzewcza piramida . . . 248
Lampa grzewcza podwieszana do parasola . . . 246
Lampa owadobójcza . . . 459-460
Lampa owadobójcza z lepem, led . . . 459

stalgast

Lampa owadobójcza z wentylatorem 460
Lampa owodobójcza 459
Lampy grzewcze 247
Lampy grzewcze do potraw 222
Lejek 82
Lep do lampy owadobójczej 692315 459
Licznik przepływu wody 271, 479, 481
Listwa do bonowania 84
Listwa łącząca blaty urządzeń 41
Listwa magnetyczna 108-109
Listwa magnetyczna z haczykami 108
Listwa wspornikowa 190
Lodówka na mleko 274
Lodówka na mleko do kawy 274
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką 274

Ł

Ławka cateringowa 249
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych 220
Łopata do pizzy 318-319
Łopata operacyjna do pizzy 319
Łopatka do pieca 81, 404
Łopatka do pizzy 318
Łopatka do przewracania 77-80, 100
Łopatka do przewracania perforowana 100, 108
Łopatka do ryb 77
Łopatka do tortu 127, 296
Łopatka do przewracania 80
Łopatka kątowa 80
Łopatki 80
Łuskarka do lodu 270
Łyżeczka barmańska 257
Łyżeczka deserowa 130
Łyżeczka do deserów 133
Łyżeczka do herbaty 118-128, 130-132
Łyżeczka do kawy 118, 124, 126, 128, 131
Łyżeczka do latte 132
Łyżka cedzakowa 76-79, 81
Łyżka do serwowania 77-79
Łyżka do spaghetti 77-78
Łyżka miarka 83
Łyżka perforowana 77, 79
Łyżka stołowa 118-133
Łyżka wazowa 125, 127

M

Makaroniarka 38-39
Makaroniarka elektryczna 39
Makaroniarka gazowa 38
Makaroniarki 38
Marrakesz 147-149
Maszynka do mielenia mięsa 328-329
Maszynka do ostrzenia noży 111
Mata barmańska 258
Mata pod tamper 280
Matryca 215
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki 215
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki 215
Meble cateringowe 249
Meble skręcone do samodzielnego montażu 445
Meble spawane 449
Miarka 256
Miarka dwustronna 256
Miecz do gyrosa 370
Miesiarka planetarna 299, 301
Mieszadło 81
Mieszadło do kotła 81
Mikser micromix 348
Mikser ręczny 353
Mikser ręczny–gama combi 352
Mikser ręczny–gama mini 351
Mikser ręczny–gama szeroka 352
Mikser ręczny–gama średnia 351
Mikser spiralny 315-317
Mini dip 243
Mini mp 160 v.V. 351
Mini mp 190 combi 351
Mini mp 190 v.V. 351
Mini mp 240 combi 351
Mini mp 240 v.V. 351
Mini naczynia szklane do finger food 241
Mini patery 297
Mini rondelek 243
Mini wiaderko 243
Miseczka finger food 241
Miska 73, 134, 138, 143, 146, 150, 157, 179
Miska kuchenna 73
Młynek do mielenia kawy 277
Młynek do przypraw 180
Młynki do mielenia kawy 277
Moduł 2 szuflad 441
Modułowe regały z aluminium 220
Moździerz 256
Moździerz z tłuczkiem 180
Multifunkcyjna miesiarka planetarna 300

N

Naboje do syfonów 288
Naboje do syfonów do wody 260
Naboje do syfonu do wody 261
Naboje nitro 285, 288
Naboje professional 288
Naboje soda 260
Naczynia do finger food 243
Naczynia żeliwne 69
Naczynie do miksowania z wylewką 171, 256
Naczynie finger food 170, 241
Nadstawa do kosza 478
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 425
Nadziewarka do kiełbas 330
Nadziewarki do kiełbas 330
Nakładka redukcyjna 41, 48-51
Nakładka redukcyjna na ruszt 18-19, 22, 44
Nakładka wok 18-19, 22, 41, 48-51
Naleśnikarka 357, 363
Nalewak 255
Napełniacz 488-490
Napęd do gyrosa 370
Naświetlacz uniwersalny 460

Noże dekoracyjne 88
Noże i szpatuły cukiernicze 294
Noże sanelli 101
Noże sanelli linia premana professional 97
Noże stalgast haccp ze stali walcowanej 105
Noże stalgast ze stali kutej 102
Noże stalgast ze stali walcowanej 103
Noże ze stali nierdzewnej premium haccp 104
Nożyce 112
Nożyce do drobiu 103, 112
Nożyce kuchenne 112
Nóż 89
Nóż dekoracyjny 88
Nóż dekoracyjny do masła 88
Nóż dekoracyjny do cytrusów 88
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 88
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy 88
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy 88
Nóż do biszkoptów 294
Nóż do bułek 105
Nóż do chleba 99, 101-103, 107, 109
Nóż do filetowania 102, 104, 107, 109
Nóż do filetowania giętki 99, 108
Nóż do jarzyn 100-101, 103-106
Nóż do jarzyn stalgast elite 104
Nóż do krojenia 105
Nóż do krojenia ciast 294
Nóż do krojenia mięsa 106-107
Nóż do łososia 99
Nóż do mięsa 102, 109
Nóż do nacinania 99
Nóż do obierania 100-101, 103, 105-106, 108-109, 256
Nóż do oddzielania kości 106
Nóż do oddzielania kości prosty 99
Nóż do oddzielania kości wąski 99, 108
Nóż do oddzielania kości zagięty 99
Nóż do pieczeni 99, 101, 103, 109
Nóż do pomidorów 100-101
Nóż do ryb 99
Nóż do sera z dwiema rączkami 100
Nóż do serów miękkich 107
Nóż do serów w blokach 107
Nóż do szatkowania 99
Nóż do warzyw i owoców 106
Nóż do wędlin 99
Nóż elektryczny do gyrosa 371
Nóż japoński 100
Nóż japoński santoku 100
Nóż kuchenny 99, 101-105, 107-109
Nóż masarski 99, 104, 108
Nóż stołowy 118-133
Nóż uniwersalny 101, 104-105
Nóż, szpatuła cukiernicza 294

O

Obieraczka 324
Obieraczka do warzyw 78, 112
Obieraczka ostrze falowane 112
Obieraczka ostrze gładkie 112
Obieraczki 112
Ociekacz gn 197
Ociekacz na dno pojemnika gn 194
Ociekacz na talerze 479
Odkamieniacz 273, 281, 463
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego 281, 464
Okap 389, 401, 411
Okap przyścienny skrzyniowy 445
Opiekacz 364
Ostrzałka do noży 110
Ostrze ząbkowane do noża 371
Otwieracz 89, 256
Otwieracz do konserw 78, 89
Otwieracz kelnerski 256

P

Pakowarka próżniowa 213
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . 213
Pakowarki próżniowe komorowe 213
Paliwo do podgrzewaczy 227
Palnik do crème brûlée 298
Papier do pieczenia 294
Patelnia 35, 56, 63, 65-68
Patelnia do naleśników 65-68
Patelnia do naleśników z powłoką granitową 66
Patelnia do ryb 68
Patelnia elektryczna 56
Patelnia głęboka 68
Patelnia grillowa 69
Patelnia nieprzywierająca 64
Patelnia powlekana tytanem 64
Patelnia uchylna 56
Patelnia uchylna elektryczna 35
Patelnia uchylna gazowa 34
Patelnia wielofunkcyjna 35
Patelnia wok 36, 63, 65
Patelnia z powłoką granitową 66
Patelnia ze stali węglowej 64
Patelnie 34, 63
Patelnie aluminiowe 68
Patelnie aluminiowe Comfort 66
Patelnie aluminiowe Comfort Graphite 66
Patelnie aluminiowe Comfort Plus 65
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum . 67
Patelnie powlekane tytanem 64
Patera do tortu 296
Patera na ciastka i owoce 297
Patera na owoce 298
Patera talerz szklany z pokrywą 297
Patera z kloszem 297
Patery do tortów 296
Pędzelek 293
Pęseta do usuwania ości 86
Piec Cheflux™ 391
Piec do pizzy 304, 365
Piec do pizzy E-line 307
Piec do pizzy E-start line 309
Piec do pizzy F-line 308
Piec do pizzy F-line digital 308
Piec do pizzy FR-line 311
Piec do pizzy FR-line digital 312

stalgast

Piec do pizzy gas-line 310
Piec do pizzy gredil 305
Piec do pizzy rustica e/f/fr-line 313
Piec do pizzy x-line 306
Piec dwukomorowy 304-306
Piec jednokomorowy 304-306
Piec konwekcyjno mikrofalowy 404
Piec konwekcyjno mikrofalowy speed chef 404
Piec konwekcyjno mikrofalowy st-fast 405
Piec konwekcyjny 365
Piec konwekcyjny stalgast 403
Piec statyczny 400
Piece do pizzy compact 304
Piece do pizzy profesional 305
Piece do pizzy profesional gas strong 310
Piece do pizzy profesional strong 309
Piece do pizzy professional extra power 311
Piece do pizzy professional strong 307
Piecyk konwekcyjny 364
Piekarnik 57
Pierścień cukierniczo-kucharski 293
Pistolet 295
Pistolet do sosów i kremów 295
Płuczka do porcjonera do lodów 290
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 464
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 441
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . 281, 465
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 465
Płyn do mycia pieców unox 391, 465
Płyn do mycia szyb i luster 464
Płyn do mycia w zmywarkach 463
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej 441, 464
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach 463
Płyn myjąco-nabłyszczający 413, 465
Płyn myjący 413
Płyn myjący do pieców konwekcyjno prawoych 465
Płyn nabłyszczający 413
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno parowych . 465
Płyta do finger food z łupka 242
Płyta grillowa 356, 361
Płyta grillowa elektryczna 28
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca 54
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą 29
Płyta grillowa elektryczna, chromowana 30
Płyta grillowa gazowa 28
Płyta grillowa gazowa, chromowana 30
Płyta z łupka 241-242
Podajnik do ziemniaków 341
Podgrzewacz do bułek 359
Podgrzewacz do frytek 33
Podgrzewacz do wody 225, 230
Podgrzewacz do frytek 33
Podgrzewacz elektryczny 240
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 225-226
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 226
Podgrzewacz GN 1/1 . . . . . 223, 225
Podgrzewacz roll-top GN 1/1 224
Podgrzewacze gastronomiczne 223
Podstawa do pieca 314
Podstawa do wiaderka 259
Podstawa do zmywarki 400x400 474
Podstawa do zmywarki uniwersalnej 473-474
Podstawa na kółkach 458
Podstawa otwarta 41
Podstawa pod garnki 62
Podstawa pod piec stalgast 403
Podstawa szkieletowa 41
Podstawa z drzwiami 41
Podstawa z szufladami 41
Podstawy 388, 400, 411
Podstawy do pieców unox 391
Podstawy do urządzeń 41
Podstawy i akcesoria 41
Pogrzewacz filiżanek 273
Pojemnik 203-204
Pojemnik barmański 258
Pojemnik fifo 204
Pojemnik GN 1/1 . . . . . 186-187, 189-201
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort 191
Pojemnik GN 1/1, perforowany 186
Pojemnik GN 1/12 188
Pojemnik GN 1/2 . . . . . 186-187, 189-190, 192-201
Pojemnik GN 1/3 . . . . . 186-187, 189, 192-201
Pojemnik GN 1/4 . . . . . 186, 188, 192-201
Pojemnik GN 1/6 . . . . . 186, 188-189, 192-201
Pojemnik GN 1/9 . . . . . 186, 188, 192, 194, 197, 200, 202
Pojemnik GN 2/1 . . . . . 187, 191
Pojemnik GN 2/3 . . . . . 187, 190, 201
Pojemnik GN 2/4 187
Pojemnik na butelki 258
Pojemnik na ciasto 319
Pojemnik na jajka 204
Pojemnik na kubki do sztućców 476
Pojemnik na odpadki 458
Pojemnik na odpady 457-458
Pojemnik na paliwo i żel 227
Pojemnik na produkty sypkie 204
Pojemnik na sztućce 476
Pojemnik termoizolacyjny 206
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 208
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 259
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 208, 321
Pojemnik termoizolacyjny do wina 259
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 208
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 206-207
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 208
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 208
Pojemnik transportowy 203
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy 191
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium . 200
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . 198
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium . 195
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium . 194
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . 197
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą 201
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard . 196
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . 199
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Basic 193
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard 190

Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard 189
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Comfort 186
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Premium 190
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Standard 187
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard 191
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic . . 193
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Basic 192
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe
ze spienionego polipropylenu 206
Pokal do piwa. 167, 178
Pokrowce na meble cateringowe. 250
Pokrowiec na krzesło 950121 250
Pokrowiec na stół 950112 250
Pokrowiec na stół 950118 250
Pokrowiec na stół 950131 250
Pokrowiec na stół 950141 250
Pokrywa. 184, 203, 236, 458
Pokrywa do 068044 458
Pokrywa do 068080 458
Pokrywa do 068120 458
Pokrywa do 068128 458
Pokrywa do 068754 458
Pokrywa do 535031 289
Pokrywa do 535032 289
Pokrywa do kosza 067060 457
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 319
Pokrywa do pojemnika 563411 319
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 240
Pokrywa gn 186, 188, 190, 192, 194, 196-197, 199
Pokrywa GN szczelna 197-199
Pokrywa roll-top GN 1/1 240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny . . . 240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1. 240
Pokrywa roll-top GN 1/1 + taca GN 1/1 240
Pokrywa szczelna 188, 192
Pokrywa zatrzaskowa GN 200
Pokrywka 59, 71, 198
Pomocnik barmański. 258
Popielnica z koszem na śmieci 457
Popielniczka 177
Porcelana czarna i kolorowa 158
Porcelana dla dzieci 134
Porcelana Isabell 154
Porcelana Lubiana 139
Porcjoner do lodów. 290
Porcjoner do ryżu. 87
Porcjoner do ryżu i purée. 87
Porcjonery do lodów 290
Port rs232 z kablem
do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 90
Półka do modeli 880173, 880175,
880400, 880402, 880405. 441
Półka do modeli 880600, 880602, 880604. 441
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm 441
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1. 441
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 441
Półka pod mikrofalę 449
Półka pod piec 449
Półka pod salamander 449
Półka wisząca pod urządzenie. 449
Półka wisząca przestawna 447
Półka z pojemnikami na przyprawy 84
Półki do szaf i stołów 441
Półmisek 69, 138, 153, 236
Półmisek owalny 138, 141, 143, 145
Półmisek żeliwny 69
Półmisek/taca 151-152
Pralka ecobubble™ 453
Produkty uzupełniające do kostkarek 271
Profesjonalne noże gastronomiczne haccp ecco 106
Prowadnice do podwieszania kieliszków 255
Prowadnice do stołów GN 1/1 441
Prowadnice do szaf i stołów 441
Prowadnice do szafy GN 2/1 441
Przybory do serwowania 79, 232
Przybory do ślimaków 182
Przybory do serwowania 79
Przybory kuchenne 78
Przybory kuchenne monoblok 76-77
Przystawka do krojenia pomidorów 342
Pucharek do lodów 174
Pucharek do lodów i deserów 171
Pucharki 177
Pucharki do lodów 291
Pucharki do lodów i deserów. 164
Purity 1200 clean 480
Purity 450 480
Purity 450 steam 480

R

R211 xl 338
R402 338
R502g 339
R752 339
Radełko do pizzy 318
Radełko proste 78
Rant cukierniczy regulowany 293
Reduktor ciśnienia wody 389, 401
Regał magazynowy 220
Regał magazynowy gn1/1 217
Regał magazynowy półki pełne 447
Regał magazynowy, na 2-nogach 220
Regał ze stali chromowanej 219
Rękawice kuchenne 321
Rękawice ochronne. 455
Rękawice piekarskie 321
Rękawice termiczne olejoodporne 413
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 321
Robot cook 344
Robot wielofunkcyjny r211 xl. 338
Robot wielofunkcyjny r301 i r301 ultra. 340
Robot wielofunkcyjny r402 338
Robot wielofunkcyjny r502 339
Robot wielofunkcyjny r752 339
Roboty wielofunkcyjne 338

stalgast

Rolka dziurkująca 292
Rolkowy podgrzewacz do parówek 359
Rondel 59-60, 62
Rondel do sosów 59, 62
Rondo 150
Rozdrabniacz odpadów organicznych 483
Rożen do kurczaków 367
Rózga 81
Rózga do miksowania 351
Rózga stalowa 81
Ruszt 413
Ruszt do grillowania GN 1/1 412
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 31
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 31
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 412
Ruszt ze stali nierdzewnej 413

S

Salamander 366
Salaterka . . . 135, 138, 141, 143, 145-149, 151-153, 157-158
Schładzarko-zamrażarki szokowe 438
Serwetnik 182
Shaker bostoński 257
Shaker do koktajli 257
Siatka do pizzy 320
Siekacz zmiękczający do mięsa 113
Sitko 74
Sitko barmańskie 256
Sitko stożkowe 74
Sitko stożkowe z gęstą siatką 74
Sitko z lejkiem 287
Sito 75
Sito do przesiewania 74
Skrobak do ryb 87
Skrobka plastikowa 292
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków . . . 297
Słoik fido 163
Słoik quattro stagioni 163
Słupek hotelowy 250
Solniczka, pieprzniczka 181
Sonda 389
Sosjerka 143, 145, 177, 180
Spodek 136, 138, 141, 143, 145-146, 155
Stacja tampingowa 280
Stalka 100, 103, 109-110
Stalka diamentowa 110
Stalka sanelli 110
Stalki 110
Stanowisko neutralne 40
Stanowisko neutralne z 2 szufladami 40
Stanowisko neutralne z szufladą 40
Stanowisko podłączenia kostkarki 271
Sterowanie nożne do wałkowarki 315
Stojak 295
Stojak do dozowników 461
Stojak do dozowników automatycznych 461
Stojak do miecza 370
Stojak na 3 hot dogi 85
Stojak na deski 114
Stojak na frytki 243
Stojak na kartę menu 184, 232
Stojak na spodki do kosza 479
Stojak na wafle do lodów 290
Stojak na worek na odpady 456
Stojak na worki próżniowe 214, 377
Stojak pod tace 239
Stolik barowy 249
Stolik grzewczy 247
Stoły chłodnicze i mroźnicze 420
Stoły chłodnicze sałatkowe 423
Stone age 151-152
Stół cateringowy 249
Stół cateringowy okrągły 249
Stół chłodniczy 420-421
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy
z nadstawką szklaną 322, 425
Stół chłodniczy 600x400 427
Stół chłodniczy do pizzy 322, 426
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach 426
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą 322
Stół chłodniczy lub mroźniczy 422
Stół chłodniczy przeszklony 422
Stół chłodniczy sałatkowy 423
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 424
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 425
Stół chłodniczy z rantem 421
Stół mroźniczy 421
Stół pod ekspres do kawy 278
Stół pod ekspres do kawy* 278
Stół przyścienny bez półki 446
Stół przyścienny z dzrzwiami suwanymi 449
Stół przyścienny z półką 446
Stół z basenem 1-komorowym 446
Stół ze zlewem (drzwi skrzydłowe) 451
Stół ze zlewem (drzwi suwane) 451
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 448
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 448
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki 447
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 448
Suszarka bębnowa 453
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac 372
Syfon 285
Syfon do bitej śmietany 288
Syfon do bitej śmietany isi 285
Syfon do wody sodamaker classic 260
Syfon do wody sodowej 261
Syfon do wody twist'n sparkle 260
Syfon isi creative whip premium 284
Syfon isi creative whip standard 284
Syfon isi gourmet whip 286
Syfon isi nitro whip 285
Syfon isi soda siphon 260
Syfon isi thermo whip 286
Syfon isi thermo xpresswhip 286
Syfony 284
Szafa chłodnicza 419
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 430-432
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 418
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach 417
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 418
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach 417

Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . 419
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . 450
Szafa porządkowa z umywalką . . . 450
Szafa przelotowa (drzwi suwane) . . . 450
Szafka bhp . . . 456
Szafka grzewcza . . . 388
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . 447
Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . 447
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . 417-418
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . . 430
Szalka . . . 90-91
Szalka (dodatkowa) . . . 94
Szatkownica cl30 bistro . . . 334
Szatkownica cl40 . . . 334
Szatkownica do warzyw cl20 . . . 332
Szatkownica do warzyw cl20 z kompletem 4 tarcz . . . 332
Szatkownica do warzyw cl30 bistro i cl40 . . . 334
Szatkownica do warzyw cl50 . . . 333
Szatkownica do warzyw cl50 gourmet . . . 335
Szatkownica do warzyw cl52 . . . 334
Szatkownica do warzyw cl52 (2-prędkości) . . . 334
Szatkownica do warzyw cl55 . . . 336
Szatkownica do warzyw cl55 z podajnikiem . . . 336
Szatkownica do warzyw cl60 . . . 337
Szatkownica do warzyw cl60 z dwoma podajnikami . . . 337
Szatkownica mandolina . . . 89
Szczotka czyszczenia pieców . . . 319
Szczotka do blatów . . . 460
Szczypce . . . 79
Szczypce do ślimaków . . . 182
Szczypce do ciasta . . . 86
Szczypce do lodu . . . 86
Szczypce do pieczeni . . . 86
Szczypce do pieczywa . . . 86
Szczypce do spaghetti . . . 86
Szczypce grillowe . . . 86
Szczypce uniwersalne . . . 86
Szczypce z poliwęglanu . . . 86
Szklanka . . . 162, 164, 169
Szklanka bistro . . . 166
Szklanka do espresso i wody . . . 282
Szklanka do gorących napojów . . . 177
Szklanka do irish coffe . . . 171
Szklanka do irish coffee . . . 282
Szklanka do latte . . . 282
Szklanka do napojów . . . 175
Szklanka do piwa . . . 162, 178
Szklanka do piwa „shaker" . . . 162
Szklanka do piwa irish . . . 161
Szklanka do piwa nonix . . . 161
Szklanka do wody . . . 160
Szklanka i kieliszki amber . . . 167
Szklanka imperial . . . 171
Szklanka longue . . . 161
Szklanka niska . . . 161-162, 166-167, 169-172, 174-176
Szklanka pulsar . . . 160
Szklanka rock bar . . . 159
Szklanka stone . . . 161
Szklanka tin can . . . 166
Szklanka wind . . . 160
Szklanka wysoka . . . 161, 166, 169-172, 174-176
Szklanki america' 20 s . . . 160
Szklanki amorf . . . 176
Szklanki caravelle . . . 162
Szklanki elysia . . . 174
Szklanki grande-s . . . 172
Szklanki i filiżanki do gorących napojów . . . 281
Szklanki i kieliszek sorgente . . . 161
Szklanki i kieliszki allegra . . . 167
Szklanki i kieliszki elysia . . . 174
Szklanki iride . . . 160
Szklanki istanbul . . . 176
Szklanki leafy . . . 175
Szklanki linka . . . 171
Szklanki next . . . 172
Szklanki nova . . . 175
Szklanki side . . . 172
Szklanki timeless . . . 171
Szklankigrande sunray . . . 175
Szkło bormioli rocco . . . 159
Szkło cechowane . . . 162
Szkło do kawiarni . . . 281
Szkło do serwowania . . . 163
Szkło linia casablanca . . . 169
Szkło linia restaurant . . . 162
Szkło linia timeless . . . 170
Szkło pasabahce . . . 165
Szkło termiczne . . . 164
Szkło timeless . . . 171
Sznur do słupka hotelowego . . . 250
Szpachelka . . . 293
Szpatuła cukiernicza . . . 294
Szpatuła cukiernicza, kątowa . . . 294
Szpatuła do lodów . . . 290
Szpatuła do masy cukierniczej . . . 80, 293
Szpatułka drewniana okrągła . . . 357
Szpikulec do bonowania . . . 84
Sztućce akendiz . . . 130
Sztućce baguette . . . 131
Sztućce bankietowe . . . 118
Sztućce barowe . . . 120
Sztućce basic . . . 118
Sztućce bcn kolor . . . 132
Sztućce bistro . . . 121
Sztućce cateringowe . . . 119
Sztućce classic . . . 124
Sztućce dla dzieci . . . 133
Sztućce do steków i pizzy . . . 136
Sztućce hidraulic . . . 131
Sztućce kanadi . . . 130
Sztućce kids . . . 133
Sztućce kids ii . . . 133
Sztućce navia . . . 125
Sztućce przedszkolne . . . 133
Sztućce restauracyjne . . . 128
Sztućce restauracyjne eko . . . 123
Sztućce segura . . . 126
Sztućce stołówkowe . . . 122
Sztućce tambre . . . 127
Sztućce turia . . . 129
Sztućce vintage . . . 118
Szufelka . . . 82, 204

stalgast

Szufelka do frytek 82
Szufelka do gyrosa 371
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy . 279

Ś

Świetlówka do 692211 459
Świetlówka do 692216 459
Świetlówka do 692221 459
Świetlówka uv do 692265 460

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów 281, 465
Tabletki czyszczące 273
Tabletki solne 271, 464, 482
Tabliczka informacyjna 184, 232
Taboret 367
Taboret elektryczny 47
Taboret indukcyjny 46
Taboret podwójny 44
Taboret pojedynczy 44
Taboret pomocniczy standard line 45
Taboret top line power 45
Taborety gazowe 44
Taborety indukcyjne 46
Taborety top line 44
Taca 237-238
Taca ekspozycyjna 236
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 240
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 240
Taca grillowa 405
Taca kelnerska 237-238
Taca laminowana 237
Taca na jajka, omlety, placki 405
Tace fast food 239
Tacka na paragony 84
Tacka ociekowa 230-231, 233
Talerz do gyrosa 371
Talerz do makaronu 135, 145, 157
Talerz do pizzy 135, 157
Talerz do risotto 135
Talerz do ryb 135
Talerz do ślimaków 182
Talerz głęboki 134, 136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155, 158
Talerz owalny do steków 135
Talerz płytki 134-136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155-156, 158
Talerz płytki do serwowania 135
Talerze do pizzy 136, 320
Tamper 280
Tarcza plastry 341
Tarcza plastry faliste 341
Tarcza słupki 342
Tarcza waffle 342
Tarcza wiórki 341
Tarka czterostronna 83
Tarka sześciokątna 83
Tasak 100, 107
Technologia sous - vide 377
Termo-higrometr 95
Termometr 95
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 95
Termometr elektroniczny 95
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 95
Termometr lodówkowy 95
Termometr sonda 95
Termos 205, 211-212, 233
Termos cateringowy 233
Termos stołowy 233-234
Termos z kranem 211
Termos z tworzywa 209
Termosy stalowe basic line 212
Termosy transportowe z polietylenu 205
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 210
Tłuczek do mięsa 113
Tłuczek szefa kuchni 113
Torba do pizzy 209, 320

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 78
Ubijak piany 293
Uchwyt do mikserów 352
Uchwyt dolny miecza 370
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem 484
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 484
Umywalka zabudowana 451
Urządzenia uzupełniające 43
Urządzenie do gorącej czekolady 295
Urządzenie do gotowania ryżu 367
Urządzenie do hot-dogów 359
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 89
Urządzenie do schładzania napojów 235

W

Waga 94
Waga kalkulacyjna z legalizacją 92
Waga magazynowa z legalizacją 92
Waga pomocnicza 93, 279
Waga pomocnicza wodoodporna 94
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją 91
Waga pomocnicza z legalizacją 90
Waga sklepowa z legalizacją 91
Wagi bez legalizacji 93
Wagi z legalizacją 90
Wałek 293
Wałki zgniatające 328
Wałkowarka do ciasta 314-315
Wanna 73
Wanna na tłuszcz 371
Wanna przecedzakowa 75
Warnik 230-231
Warnik dwuściankowy 231
Warnik gredil 230
Waza 156, 184
Waza do zupy 141, 145, 184
Wąska tarka 84

Wersal 142
Wiaderko do szampana 259
Wiadra premium ze stali nierdzewnej 71
Wiadra ze stali nierdzewnej 71
Wiadro 71-72
Wiadro z pierścieniem 71
Wiadro z pierścieniem 71
Widelczyk do ciasta 118, 124, 126, 128, 130-132
Widelczyk stołowy 133
Widelec 103, 109
Widelec do przewracania 77-78
Widelec do ślimaków 182
Widelec stołowy 118-132
Wielofunkcyjna szczotka 460
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57
Wieszak na przybory kuchenne 78
Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty 342
Wirówka do sałaty 72
Wisząca lampa grzewcza 246
Wiszące lampy grzewcze 246
Witryna chłodnicza 240, 302, 433-438
Witryna chłodnicza do butelek 261, 432
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi . . 436
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 428-429
Witryna chłodnicza nastawna
z szybą do stołu chłodniczego 833031 426
Witryna chłodnicza nastawna
z szybą do stołu chłodniczego 833271 427
Witryna chłodnicza nastawna
z szybą do stołu chłodniczego 833310 427
Witryna do serwowania GN 1/1 240
Witryna grzewcza 372
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron . . . 434
Wkład chłodzący 240
Wkład do głowicy 479, 481
Wkład do gotowania makaronu 59
Wkład do kociołka - dodatkowy 229
Wkład wymienny 481
Wkład wymienny do 823045 480
Wkład wymienny do 823402 480
Wkład wymienny do 824130 480
Wkłady do gotowania 62
Włącznik pneumatyczny 483
Wok 36
Wok indukcyjny 36
Worek do wyciskania jednorazowy 292
Worek do wyciskania standard 292
Worki do pakowania próżniowego 214
Wózek 389, 401
Wózek 2-półkowy 218
Wózek 3-półkowy 218
Wózek do koszy 477
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 319
Wózek kelnerski 218
Wózek kelnerski eco 218
Wózek kelnerski premium 218
Wózek kelnerski standard 218
Wózek platformowy 216
Wózek transportowy do talerzy 217
Wózki kelnerskie 218
Wózki transportowe 216
Wybierz odpowiedni mikser 349
Wybijak do fusów 279
Wycinarki 293
Wyciskacz do cytryn 87, 255
Wyciskacz do czosnku 87
Wyciskacz do cytrusów 255
Wyciskarka automatyczna do cytrusów 264
Wyciskarka do cytrusów 261
Wyciskarka do owoców cytrusowych 265
Wyciskarka elektryczna do cytrusów 263
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic 263
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną 263
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 265
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press 264
Wydrążacz do pomidorów 88

Z

Zakrętka 163
Zakrętka do modelu 400581,400582 163
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 462
Zamrażarka skrzyniowa 439-440
Zamrażarka skrzyniowa
z pokrywą ze stali nierdzewnej 440
Zamrażarki skrzyniowe 439-440
Zapaska maxi 454
Zapaska midi 454
Zapaska mini 454
Zapaski 454
Zastawa stołowa opal glass 136-137
Zawleczka do miecza 370
Zestaw 2-elementowy do przypraw 181
Zestaw 2-elementowy do przypraw 181
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem 181
Zestaw 4 sit do przesiewania 74
Zestaw 4 tarcz (polski) 332, 334, 338
Zestaw 4-elementowy do przypraw 181
Zestaw 6 tarcz (polski) 333-334, 336-337, 339
Zestaw desek haccp 115
Zestaw do czyszczenia kostki 342
Zestaw do piętrowania 401, 411
Zestaw do piętrowania suszarki na pralce 453
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 333
Zestaw dwóch koszy 55
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 32
Zestaw instalacyjny 389, 401
Zestaw końcówek 287
Zestaw końcówek do nadziewania 287
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych 440
Zestaw łączeniowy 57
Zestaw noży 100, 110
Zestaw noży kutych z pokrowcem 109
Zestaw noży walcowanych z listwą 109
Zestaw pompki cateringowej do pieców rx 411
Zestaw prysznica 56, 413
Zestaw sannelii z listwą 108
Zestaw tarcz do frytek 341
Zestaw tarcz do kostek 342
Zestaw zmywarka z podstawą 475
Zewnętrzna sonda do sous-vide 389
Zewnętrzna sonda rdzenia 389

stalgast

Zewnętrzna sonda wielopunktowa 389
Zgrzewarka do tacek 215
Zmiękczacz do wody 271, 482
Zmiękczacz wody. 482
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów . 470
Zmywarka do szkła nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . . 467
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów 469
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową 469
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego . . . 474
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 474
Zmywarka kapturowa nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . . 468
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów 470
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie 470
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . 472
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego . . 472
Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 472
Zmywarka uniwersalna. 474
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 473
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . 473
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 473
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. . . . 473
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . . 468
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękczaczem 468
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów . . . 469
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową 469
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . 474
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 474
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 474
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 475
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . 474
Zmywarka uniwersalna z podstawą 475
Zmywarki elframo nexa. 467
Zmywarki elframo serii dgt 469
Zmywarki stalgast 471
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac elframo lp61 . . 470
Zmywarko wyparzarka do szkła 474
Zmywarko wyparzarka do szkła elframo dgt. 469
Zmywarko wyparzarka do szkła elframo nexa. 467
Zmywarko wyparzarka kapturowa 472
Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo dgt 470
Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo nexa. 468
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 474
Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo dgt. 469
Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo nexa. 468
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital. 473
Zmywarko wyparzarki stalgast aqua. 473
Znacznik rozstawny 295

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 222
Żel do podgrzewaczy. 227
Żel w butelce 227
Żel w puszce 227
Żel w wiadrze. 227

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).

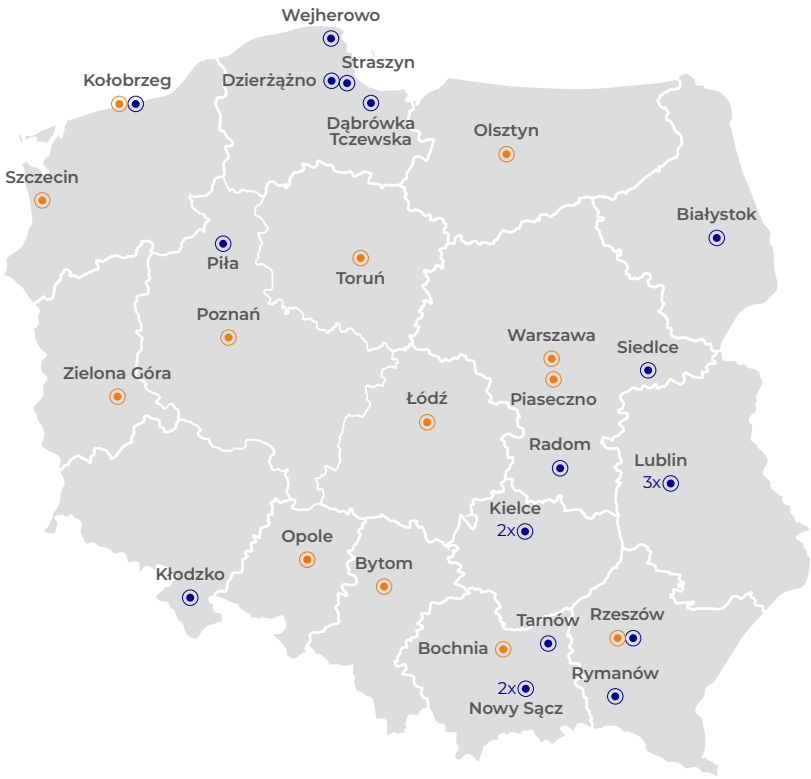
k. W celu wykonania swoich praw:

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/adresy



salon stalgast

punkt stalgast

Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: