



Katalog

LINEMISS™ • LINEMICRO™





LINEMISS™ LINEMICRO™





LINEMISS™ MANUAL

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z kontrolą wilgotności, sterowaniem analogowym i komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Idealny do pieczenia świeżych i mrożonych produktów piekarniczych. Technologia AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami (tylko dla modeli 600x400)

Pieczenie manualne

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Gotowanie konwekcyjne i wilgotne od 80 °C

Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi ze stali chromowanej

—— Podwójne szkło

—— Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny 600x400



4 y 600x400

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XFT197
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 220-240V 3~
Energia elektryczna	6,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 774 x 509 mm
Waga	49 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie



4 y 600x400

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XFT193
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	6,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 774 x 509 mm
Waga	49 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół



3 y 600x400

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XFT183
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,3 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 774 x 429 mm
Waga	40 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Akcesoria 600x400



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XC646



Połączenie do sieci wodociągowej.

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowego podłączenia do sieci wodociągowej kilku urządzeń.

Artykuł

XC615



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 759 x 774 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	37 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XLT193



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Waga	7 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	230V ~		

Artykuł

XC114



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	798 x 599 x 782 mm
Rozstaw blach	70 mm	Waga	13 kg

Artykuł

XR190



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany.

Wymiary - wys.	100 mm
----------------	--------

Kompatybilny z

LIEVOX
Podstawa

Artykuł

XR623



Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max.	150 mm
---------------------	--------

Kompatybilny z

LIEVOX

Artykuł

XR608

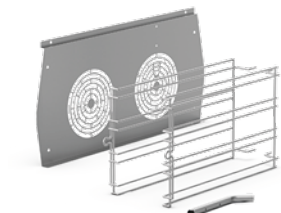
Akcesoria 600x400



Prowadnice boczne GN1/1 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 zamiast 600x400.

Artykuł
XC630



Przystosowanie prowadnic bocznych 660x460 do pieców

Zawiera wszystkie części niezbędne do montażu prowadnic bocznych, które pozwalają na użycie blach 660x460 zamiast 600x400.

Artykuł
XC675

Podstawa blachy dla pieca XFT193 / XFT197



Zestaw pompy

Pozwala na użycie wilgotności w piecu nawet w przypadku, gdy nie jest dostępne podłączenie do wody. W przypadku kolumn jest wymagana pompa do każdego pieca lub komory wzrostowej.

Wymaga zakupu
zbiornik na wodę

Artykuł
XC665



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na ladzie.

Kompatybilny z
Piece z pompą

Artykuł
XC655



Reduktor przepływu powietrza

Reduktor przepływu powietrza do zamontowania na wentylatorze. Pozwala ugotować nawet najdelikatniejsze wyroby cukiernicze. Konieczne jest zastosowanie 1 reduktora na każdy wentylator.

Artykuł
XC606



BAKERY.PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 1.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł
XHC010

Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

Artykuł
KEL1055

REFILL BAKERY.PURE


Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł
XHC011

Piec konwekcyjny 460x330




4 y 460x330

 Elektryczny

Modele pieców	XFT133
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1N~
Energia elektryczna	3 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 655 x 509 mm
Waga	31 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół



3 y 460x330

 Elektryczny

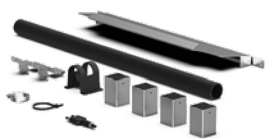
Modele pieców	XFT113
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 655 x 429 mm
Waga	25 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Uwagi

XFT133 - W zestawie 4 blachy TG305.

XFT113 - W zestawie 3 blachy TG305.

Akcesoria 460x330



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XC651



Elektrozawór do wody

Pozwala podłączyć piec do sieci wodociągowej.

Artykuł

XC660



Połączenie do sieci wodociągowej.

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowego podłączenia do sieci wodociągowej kilku urządzeń.

Artykuł

XC615



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 678 x 774 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	22 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XLT133



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Waga	7 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	230V ~		

Artykuł

XC114



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	598 x 518 x 782 mm
Rozstaw blach	70 mm	Waga	12 kg

Artykuł

XR130



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany.

Wymiary - wys.	100 mm		
----------------	--------	--	--

Kompatybilny z

LIEVOX
Podstawa

Artykuł

XR623

Akcesoria 460x330



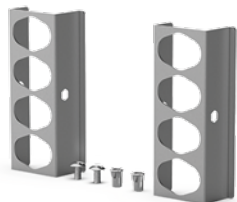
Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max. 150 mm

Kompatybilny z
LIEVOX

Artykuł
XR608



Prowadnice boczne GN2/3 do pieców

Pozwala na użycie blach GN2/3 zamiast 460x330.

Podstawa blachy dla pieca XFT133

Artykuł
XC620



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na ladzie.

Kompatybilny z
Piece z pompą

Artykuł
XC655



Reduktor przepływu powietrza

Reduktor przepływu powietrza do zamontowania na wentylatorze. Pozwala ugotować nawet najdelikatniejsze wyroby cukiernicze. Konieczne jest zastosowanie 1 reduktora na każdy wentylator.

Artykuł
XC606



BAKERY.PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 1.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł
XHC010

Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

Artykuł
KEL1055

REFILL BAKERY.PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł
XHC011



LINEMICRO™ MANUAL

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny ze sterowaniem analogowym i komorą gotowania ze stali. Umożliwia ustawienie czasu i temperatury gotowania. Idealny do mrożonych wyrobów piekarniczych i cukierniczych na śniadanie i fast food. Technologia AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami (tylko dla modeli 600x400)

Pieczenie manualne

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

Właściwości techniczne

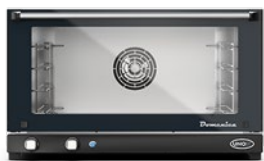
—— Komora gotowania ze stali AISI 430 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi ze stali chromowanej


—— Podwójne szkło

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny 600x400




4 y 600x400

 Elektryczny

Modele pieców	XF043
Rozstaw blach	70 mm
Częstotliwość	50 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	5,3 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 707 x 472 mm
Waga	44 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół



3 y 600x400

 Elektryczny

Modele pieców	XF033
Rozstaw blach	90 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,2 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 707 x 472 mm
Waga	44 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Akcesoria



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	798 x 599 x 782 mm
Rozstaw blach	70 mm	Waga	13 kg

Artykuł
XR190

Piec konwekcyjny 460x330



4 y 460x330

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XF023
Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 587 x 472 mm
Waga	22 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół



3 y 460x330

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XF013
Rozstaw blach	70 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	2,7 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 587 x 402 mm
Waga	20 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Uwagi


XF023 - W zestawie 4 blachy TG305.

XF013 - W zestawie 3 blachy TG305.

Piec konwekcyjny 342x242



3 y 342x242

 Elektryczny

Modele pieców	XF003
Rozstaw blach	70 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	2,7 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	480 x 523 x 402 mm
Waga	16 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Uwagi
W zestawie 3 blachy TG205.

Akcesoria 600x400

Wózki na blachy



Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawienie i przewożenie blach

Pojemność	18 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	726 x 495 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł
XTB0005



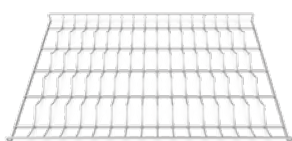
Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawienie i przewożenie blach

Pojemność	18 400x600	Wymiary - dł. x szer. x wys.	526 x 695 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł
XTB0003

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Ruszt chromowany bardzo lekki- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
27 mm	GRP410



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG405



BAKE.BLACK

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG460



BAKE.SILICO

Aluminiowa blacha z powłoką silikonową.

Wysokość	Artykuł
9 mm	TG416



CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

Wysokość	Artykuł
8 mm	GRP405

Akcesoria 600x400



FAKIRO.GRILL

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych sposobów gotowania.

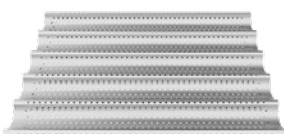
Wysokość	Artykuł
12 mm	TG465



FAKIRO™

Blacha aluminiowa. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych produktów.

Wysokość	Artykuł
12 mm	TG440



FORO.BAGUETTE

Blacha aluminiowa mikroperforowana- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
34 mm	TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK

Blacha aluminiowa mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
34 mm	TG435



FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

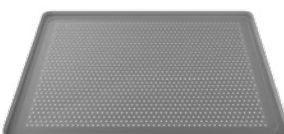
Wysokość	Artykuł
15 mm	TG410



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG430



FORO.SILICO

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową.

Wysokość	Artykuł
9 mm	TG415

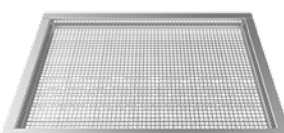


STEEL.BAKE

Blacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG450

Cooking Essentials



STEAM&FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia i gotowania na parze.

Wysokość	Artykuł
30 mm	GRP420

Akcesoria 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Ruszt chromowany bardzo lekki- 4 wgłębienia.

Wysokość	Artykuł
32 mm	GRP310



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
11 mm	TG305



BAKE.BLACK

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

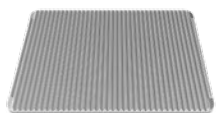
Wysokość	Artykuł
11 mm	TG370



CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

Wysokość	Artykuł
8.5 mm	GRP305



FAKIRO™

Blacha aluminiowa. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych produktów.

Wysokość	Artykuł
12 mm	TG335



FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
10 mm	TG310



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
10 mm	TG330



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG350

Aksesoria 342x242

Baking Essentials



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość
11 mm

Artykuł
TG205



CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

Wysokość
8.5 mm

Artykuł
GRP205

Akcesoria

Środki czystości



SPRAY&Rinse

Detergent w sprayu do ręcznego czyszczenia każdego pieca. Odtłuszcza i usuwa wszelkiego rodzaju zabrudzenia. Jedno opakowanie zawiera 12 butelek po 750 ml każda. Po zużyciu produktu butelkę należy wyrzucić. Tylko dla pieców bez zintegrowanego automatycznego systemu mycia.

1 opakowanie

6 opakowań (cena za opakowanie)

30 opakowań (cena za opakowanie)

Artykuł

DB1044

DB1044

DB1044



Kontakt



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



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



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

20240527

