Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.

stalgast
ekspert gastronomiczny



GWARANCJA
od 2 do 5 lat
ponad 3400 produktów

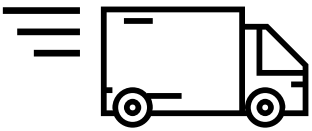
RYNKOWE HITY CENOWE

OUTLET
wyprzedaż końcówek serii

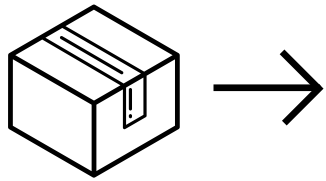
katalog | wydanie 42
PAŹDZIERNIK 2019

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę
Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia
Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63 *
22 517 15 75
faks 24h:
22 517 32 32
mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

stalgast
ekspert gastronomiczny



Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce najnowszą 42 edycję katalogu Stalgast, obowiązującego od **14 października 2019 roku.**

W niniejszym wydaniu, mając na uwadze kompleksowość i atrakcyjność naszej oferty, specjalnie dla Państwa, wprowadziliśmy:

SUPER CENY na ponad **1800** produktów

RYNKOWE HITY CENOWE na ponad **180 produktów**

OUTLET – wielką wyprzedaż końcówek serii

SUPER CENAMI oznaczyliśmy ponad 1800 produktów, których ceny zostały obniżone nawet o 59% w porównaniu do ubiegłorocznego, jesiennego wydania katalogu Stalgast.
Z kolei znak **RYNKOWY HIT CENOWY** umieściliśmy przy ponad 180 produktach, które posiadają najbardziej atrakcyjną cenę w porównaniu do podobnych towarów występujących na rynku polskim. Zastosowanie w katalogu tych znaków ułatwi Państwu wyszukiwanie najkorzystniejszych cenowo produktów.

Na początkowych stronach katalogu, kolorem żółtym wyróżniliśmy **OUTLET** czyli ofertę końcówek serii w rewelacyjnych cenach! Wśród nich znajdą Państwo m.in.: piece do pizzy, kontakt grille, frytownice, termosy, pojemniki GN, szkło, sztućce, porcelanę oraz wiele innych. Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą OUTLETU.

Z przyjemnością informujemy, że większość produktów z oferty Stalgast posiada **gwarancję od 2 do 5 lat**. W lipcu br. wydłużona została gwarancja na akcesoria i meble ze stali nierdzewnej produkcji Stalgast i aktualnie wynosi 2 lata.

Wraz z tą edycją katalogu wprowadziliśmy do oferty między innymi następujące **nowości**:

- nową **linię pieców Unox-BIG**;
- **trzy linie porcelany** firmy Lubiana: Afrodytę, Wersal, Kaszub/Hel;
- **syfon iSi Nitro Whip** do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem;
- **rożen do kurczaków** przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny i pieczeni oraz **krajalnice do kiełbasy**.

Po raz pierwszy w ofercie Stalgast znalazło się **obuwie gastronomiczne** - lekkie i wygodne, wyposażone w antypoślizgową podeszwę oraz wkładkę zapewniającą komfort użytkowania.

Wierzymy, że nasza nowa oferta spełni Państwa oczekiwania i okaże się pomocna przy wyposażaniu obiektów gastronomicznych na bardzo atrakcyjnych warunkach.

Zachęcamy do odwiedzenia Salonów Partnerskich oraz Punktów Sprzedaży Stalgast, w których będą mogli Państwo dokonać zakupu produktów z naszej nowej oferty. Aktualna lista Salonów i Punktów Sprzedaży dostępna jest na naszej stronie **stalgast.com**.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem.

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

Michał Kotecki Maciej Kotecki

OUTLET*

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII**

RUSZT DO BAGIETEK

Cr

~~40,00~~ -55%
18,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914404	460	330	**18,00**





~~3664,00~~ -47%
1935,00

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ARIANNA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041330	4 460x330	600	655	509	31	3	230	**1935,00**

PIEC KOWEKCYJNY LINEMISS ELENA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041830	3 600x400	800	774	429	40	3,3	230	**2711,00**

~~4999,00~~ -46%
2711,00





~~3399,00~~ -47%
1815,00

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041130	3 460x330	600	655	429	25	3	230	**1815,00**

*Informacje o szczegółach oferty i warunkach gwarancji dostępne na stalgast.com w**Oferta ważna do wyczerpania zapasów

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny

PIEC DO PIZZY S-LINE

~~3020,00~~ **-54%**
1400,00



1

~~5085,00~~ **-51%**
2500,00



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Układ komory pieca	W mm	D mm	H mm	M kg	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**781014**	Piec jednokomorowy	4 x Ø320 mm	975	761	415	100	658	678	90	145	4,45	400	**1400,00**
2.	**781024**	Piec dwukomorowy	2x 4 x Ø320 mm	975	761	753	161	658	678	90	145	2x 4,45	400	**2500,00**

PODSTAWA DO PIECA

INOX

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781004	Podstawa do pieca 781014 i 781024	980	770	1000	**391,00**

~~752,00~~ **-48%**
391,00



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

INOX

Nr kat.	Rodzaj płyty	Powierzchnia robocza cm²	Wysokość z otwartą pokrywą mm	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
973119	Gładka	2200/4400	920	800	700	430	300	8,1	400	**2837,00**

~~5149,00~~ **-45%**

2837,00



PŁYTA GRILLOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745101	605	450	175	3,3	230	**860,00**

~~1670,00~~ **-49%**

860,00



PŁYTA GRILLOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745102	605	450	175	3,3	230	**860,00**

~~1670,00~~ **-49%**

860,00



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny

KONTAKT GRILL

~~859,00~~ **-49%**

442,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742012	300	390	270	1,8	230	**442,00**

KONTAKT GRILL

- powłoka polimerowa

~~1169,00~~ **-53%**

554,00



1

~~1169,00~~ **-69%**

363,00



2

Lp.	Nr kat.	Rodzaj płyty góra/dół	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**742013**	Ryflowana	300	390	270	1,8	230	**554,00**
2.	**742016**	Ryflowana/Gładka	300	390	270	1,8	230	**363,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- teflonowane rolki

Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
750087	11	552	509	220	1,4	230	**999,00**

~~1959,00~~ **-49%**

999,00



~~1650,00~~ **-64%**

597,00



GOFROWNICA

- powłoka polimerowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772324	275	420	275	1,9	230	**597,00**

BEMAR NASTAWNY

INOX

~~528,00~~ **-43%**

299,00



1

~~698,00~~ **DO -50%**

OD 350,00



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Wkład	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	**741152**	Bemar nastawny	GN 1/1 150	340	570	242	0-85	0,8	230	**299,00**
2.	**741153**	Bemar nastawny z kranem	GN 1/1 150	340	590	242	0-85	0,8	230	**350,00**
	741203	Bemar nastawny z kranem	GN 1/1 200	340	590	242	0-85	0,8	230	**350,00**

FRYTOWNICA GN1/1 Z KRANEM

~~1275,00~~ **-48%**

657,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
746204	325	626	361	11	12	6	400	**657,00**

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA DO KOTLECIARKI

INOX PP

~~699,00~~ **-92%**

55,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Długość wałka mm	Cena netto
721569	235	130	120	180	**55,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny

BLENDER BAROWY NUBLEND

- pojemnik ze stali nierdzewnej w komplecie

WARING COMMERCIAL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
482181	180	200	415	1	17000/21000	0,38	230	**551,00**



~~1429,00~~ **-61%**

551,00

POPIELNICZKA GRZEWCZA

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692330	400	1100	8,5	1,5	230	**262,00**



~~513,00~~ **-49%**

262,00

KOSZ DO ZMYWARKI

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
813601	36 elementów	500	500	**16,00**



~~52,00~~ **-69%**

16,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- 5 półek w komplecie

200 kg | Cr

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	K szt	Cena netto
1.	**680910**	Regał	910	455	1800	1	**205,00**
2.	**680091**	Półka	910	455	-	1	**27,00**



NABOJE DO SYFONÓW ISI

Lp.	Nr kat.	Produkt	K szt	Cena netto
1.	**500003**	Naboje CREAM	24	**22,00**
2.	**500005**	Naboje CREAM	50	**44,00**

~~74,00~~ -41%
44,00



2

~~36,00~~ -39%
22,00

1

TABLICZKA INFORMACYJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486023	100	43	37	**1,00**

INOX

~~5,50~~ -82%
1,00



KOŃCÓWKA STALOWA GWIAZDKA

INOX



~~9,00~~ -89%
1,00

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515160	16	**1,00**

SKROBKA PLASTIKOWA



~~3,30~~ -70%
1,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501111	120	80	**1,00**

TERMOS Z KRANEM

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052354	330	585	35	**443,00**

~~959,00~~ -54%
443,00



TERMOS BASIC LINE Z KRANEM

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052301	360	450	30	**332,00**

~~759,00~~ -56%
332,00



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

POKRYWA SZCZELNA GN ECO

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
114015	GN1/4	162	265	**17,00**
116015	GN1/6	108	176	**13,00**



~~53,00~~ DO -75%
OD **13,00**

POKRYWA SILIKONOWA

SIL | 80°

Nr kat.	Opis	Cena netto
115005	GN2/3	**7,00**
113005	GN1/3	**3,00**
114005	GN1/4	**3,00**
116005	GN1/6	**3,00**



~~57,00~~ DO -92%
OD **3,00**

POKRYWA GN1/6

PC

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
146000	176	162	**2,00**



~~8,50~~ -76%
2,00

POJEMNIK GN Z POLIPROPYLENU

PP | 70°

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**162060**	GN 1/2	325	265	65	3,5	**4,00**
2.	**164150**	GN 1/4	162	265	150	3,6	**3,00**
3.	**166060**	GN1/6	176	162	65	1,0	**1,00**

POKRYWKA GN1/9 SZCZELNA

PE

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
149011	176	108	**1,00**

~~6,00~~ -83%
1,00





~~5,00~~ DO -80%
OD **1,00**

POKRYWA GN1/6

PP

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
166000	176	162	**1,00**

~~3,00~~ -67%
1,00



SZKLANKA DO CYDRU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400555	95	146	0,5	6	**8,00**



~~19,00~~ -58%
8,00

SZKLANKA DO PIWA STOUT

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400553	95	178	0,6	6	**8,00**



~~18,00~~ -56%
8,00

KIELISZEK DEGUSTACYJNY DO PIWA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400556	89	200	0,42	6	**8,00**



~~19,00~~ -58%
8,00

SZKLANKA DO PIWA PSZENICZNEGO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400551	102	188	0,78	6	**8,00**



~~19,00~~ -58%
8,00

SZKLANKA DO PIWA SAISON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400552	105	184	0,75	6	**8,00**



~~20,00~~ -60%
8,00

SZKLANKA DO PIWA IPA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400554	88	184	0,54	6	**8,00**



~~20,00~~ -60%
8,00

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE LUKKA

INOX 18/10



DO -79%

~~9,40~~ OD 2,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356260**	Łyżka stołowa	197	12	**3,00**
2.	**356280**	Nóż stołowy	212	12	**6,00**
3.	**356210**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**2,00**
3.	**356351**	Widelec do ryb	191	12	**2,00**
3.	**356361**	Nóż do ryb	206	12	**2,00**

SZTUĆCE NOVA

INOX 18/10



DO -76%

~~2,08~~ OD 0,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357360**	Łyżka stołowa	187	12	**0,80**
2.	**357380**	Nóż stołowy	218	12	**1,00**
3.	**357340**	Łyżeczka do kawy	103	12	**0,50**

SZTUĆCE PIAWA

INOX 18/10



DO -84%

~~6,13~~ OD 1,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355260**	Łyżka stołowa	196	12	**1,00**
2.	**355280**	Nóż stołowy	220	12	**3,00**
3.	**355361**	Nóż do ryb	196	12	**2,00**

SZTUĆCE ROYAL

INOX 18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356060**	Łyżka stołowa	203	12	**1,00**
2.	**356360**	Nóż do ryb	190	12	**1,00**



DO -92%

~~13,00~~ 1,00

NÓŻ STOŁOWY CITY

- wykonany ze stali AISI 420

Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
355080	235	12	**1,00**



~~17,00~~ -94% 1,00

WIDELEC ZESTAW RESTAURACYJNY

INOX 18/10

Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
351350	193	12	**2,00**



~~5,40~~ -63% 2,00

ŁYŻKA PERFOROWANA DO SERWOWANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
326030	300	**1,00**



~~11,00~~ -91% 1,00

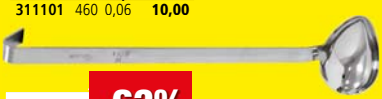
Nylon

210°

CHOCHLA DO SERWOWANIA MONOBLOK

INOX

Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
311101	460	0,06	**10,00**



~~27,00~~ -63% 10,00

GWARANCJA **10** LAT CIĄGŁOŚCI WZORÓW



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Apulia

1 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394127	50	130	0,24	6	**9,00**

2 **DZBANEK DO OLIWY, APULIA A**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395322	50	150	0,2	6	**4,00**

3 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394128	225	215	1,6	1	**32,00**

4 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394104	130	85	0,22	6	**9,00**

5 **FILIŻANKA, APULIA B**

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
5.	**394151**	Filiżanka	60	-	-	60	0,09	6	**3,00**
	394141	Spodek	-	110	112	-	-	6	**3,00**
6.	**394152**	Filiżanka	60	-	-	55	0,10	6	**3,00**
	394141	Spodek	-	110	112	-	-	6	**3,00**

7 **MUSZTARDNICZKA, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394418	45	100	0,095	6	**2,00**

8 **SOLNICZKA, APULIA B**

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
394116	80	6	**2,00**

9 **KIELISZEK DO JAJ, APULIA B**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394115	110	110	25	6	**3,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny























Apulia

1 DZBANEK, APULIA C

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395909	220	240	1,36	1	**32,00**

2 DZBANEK, APULIA D

3

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
2.	**395208**	250	230	1,24	1	**15,00**
3.	**395207**	260	160	1,04	1	**15,00**

4 CUKIERNICA, APULIA C

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395906	100	130	0,32	6	**12,00**

5 DZBANEK, APULIA C

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395907	100	105	0,27	6	**9,00**

6 FILIŻANKA, APULIA C

7

8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
6.	**395930**	60	55	0,1	6	**3,00**
7.	**395931**	75	70	0,2	6	**5,00**
8.	**395932**	100	80	0,4	6	**6,00**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, APULIA D

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395218**	Solniczka	60	6	**1,00**
10.	**395219**	Pieprzniczka	60	6	**1,00**

11 PÓŁMISEK, APULIA C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395912	330	250	25	6	**21,00**

GWARANCJA **10** LAT CIĄGŁOŚCI WZORÓW



Liguria

1 **DZBANEK, LIGURIA B**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395510	260	105	1,3	1	**21,00**

2 **DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395814	220	210	1,5	1	**32,00**

3 **DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395813	240	150	1,1	1	**32,00**

4 **SOSJERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395822	180	90	0,58	6	**16,00**

5 **PODGRZEWACZ, LIGURIA A**

- pasuje dzbanek 395813

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395829	125	125	70	6	**8,00**

6 **DIP, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395818	95	95	58	0,28	6	**5,00**

7 **CUKIERNICA, LIGURIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395507	75	65	0,22	6	**9,00**

8 **SALATERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395819	110	110	40	0,24	6	**5,00**
395820	130	130	45	0,39	6	**5,00**

9 **PÓŁMISEK, LIGURIA B**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395512	260	150	25	6	**12,00**

10 **PÓŁMISEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395815	220	155	22	6	**16,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT



Liguria

1 WAZA DO ZUPY, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394313	290	180	4	1	**56,00**

2 DZBANEK, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394311	220	190	1,2	1	**32,00**

3 DZBANEK, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394310	250	130	1,3	1	**32,00**

4 DZBANEK, LIGURIA D

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395108	245	155	1,14	1	**21,00**

5 SOSJERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394312	170	90	0,6	1	**16,00**

6 CUKIERNICA, LIGURIA D

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395106	100	110	0,24	6	**9,00**

7 SOSJERKA, LIGURIA D

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395118	170	75	0,47	6	**11,00**

8 SPODEK, LIGURIA F

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
395843	Spodek do 395855	120	120	6	**1,00**
395844	Spodek do 395856	150	150	6	**1,00**

9 SALATERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394502	180	150	50	0,52	6	**9,00**

10 SALATERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394503	230	145	45	1,1	6	**20,00**

GWARANCJA 10 LAT CIĄGŁOŚCI WZORÓW



Prato / Taranto

1 2 **DZBANEK, PRATO B**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**395712**	250	225	1,3	1	**15,00**
2.	**395711**	250	165	1,2	1	**15,00**

3 **KUBEK, TARANTO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395441	95	95	0,48	6	**9,00**

4 **DZBANEK, TARANTO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395420	230	220	1,25	1	**21,00**

5 **SALATERKA, PRATO A**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395013	130	40	0,25	6	**2,00**
395017	260	70	1,80	6	**8,00**

6 **DZBANEK, TARANTO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395416	90	80	0,146	6	**7,00**
395417	105	100	0,25	6	**7,00**

7 **SALATERKA, PRATO B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395719	260	70	1,9	6	**8,00**

8 9 **SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, TARANTO**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	**395437**	Solniczka	30	75	6	**3,00**
9.	**395436**	Pieprzniczka	30	75	6	**3,00**

10 **FILIŻANKA, PRATO B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395750	60	60	0,08	6	**1,00**

11 **SOSJERKA, TARANTO**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395433	220	65	0,4	6	**11,00**

12 **SALATERKA, TARANTO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395432	260	70	1,7	6	**14,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny



Isabell / Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
387015	270	25	6	**4,00**
387016	310	25	6	**7,00**

2 TALERZ DO PIZZY, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
387040	305	25	6	**5,00**

3 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
387071	235	235	33	4	**5,00**
387072	295	295	35	3	**6,00**

4 TALERZ PŁYTKI, ELEGANTIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397015	270	270	30	3	**10,00**

5 FILIŻANKA DO ESPRESSO, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	D mm	V litry	K szt.	Cena netto
397273	63	47	0,09	6	**2,00**

6 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	D mm	V litry	K szt.	Cena netto
397055	97	58	0,24	6	**2,00**

7 SOSJERKA, ELEGANTIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397044	207	60	128	0,32	3	**4,00**

8 SPODEK, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
387046	140	6	**1,00**

9 SPODEK, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397046	155	20	6	**1,00**

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
- manualne nawilżanie komory
- wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- pojemność komory

- stal nierdzewna
- stal nierdzewna 18/0
- stal nierdzewna 18/10
- można piętrować
- maksymalna temperatura
- rekomendowane do Sous Vide
- wykonane z polistyrenu
- wykonane z aluminium
- wykonane ze stali chromowanej
- wykonane ze spienionego polipropylenu
- wykonane z poliwęglanu
- wykonane z polietylenu
- wykonane z polipropylenu
- wykonane z nylonu
- biomaster Antibacterial

- wykonane z silikonu
- wykonane z drewna
- powlekane miedzią
- pokryte teflonem
- powłoka ceramiczna
- szkło hartowane
- kryształ
- szkło cechowane
- moc urządzenia
- do samodzielnego montażu
- maksymalne obciążenie
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- oświetlenie LED
- przeznaczone do kontaktu z żywnością
- BPA free
- produkt ekologiczny/ energooszczędny

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



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych

do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*

*W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie



Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Taboret Pomocniczy Standard Line, G20 48
Waga pomocnicza Ohaus 95
Termometr elektroniczny z sondą 84
Termometr do mleka 356
Ostrzałka do noży 117
Deska do krojenia 125
Sztućce do steków 145
Sztućce linia Bistro 133
Sztućce linia Koneser 131
Talerz płytki Apulia E 157
Talerz płytki Apulia A 152
Porcelana Stalgast linia Koneser 177
Porcelana Stalgast linia Bistro 175
Kieliszki i szklanki Bistro 209
Szkło linia Casablanca 215
Szklanka do piwa 224-225
Szklanka do piwa Irish 203
Szklanka do piwa Nonix 203
Kieliszki Risus 213
Pokal do piwa 224
Szklanki Grande-s 216
Szklanka Elysia 219
Kieliszek Hudson 219
Szklanka TIN CAN 219
Szkło linia Timeless 214
Kieliszek do drinków i koktajli 213
Szklanki i kieliszki Sorgente 203
Szklanka Stone 203
Szklanka Longue 203
Szklanka Wind 203
Porcelana Lubiana linia Afrodyta 180-181
Porcelana Lubiana linia Kaszub/Hel 184-185
Porcelana Lubiana linia Wersal 182-183
Talerz do pizzy Tina 391
Stojak na worki 455
Wózek kelnerski 270
Podstawa bufetowa 306
Mini naczynia szklane do Finger Food 307
Grzałka do podgrzewaczy 284
Kociołek elektryczny do zup 10 l 287
Koszyk finger food 311
Kolumna bufetowa 304
Sitko barmańskie typu Julep 329
Słomka do napojów 331
Dzbanek blendera Waring 325
Łyżeczka do lodów 367
Pucharek do lodów i deserów 366
Syfon i naboje iSi Nitro Whip 359
Pojemnik na ciasto do pizzy 390
Piec do pizzy E-Start Line 384
Akcesoria do maszynek do mięsa 403
Krajalnica do kiełbasy 405
Frytownica Caterina 436
Stojak na worki próżniowe 455
Gyros gazowy Potis F GD4/S i GD4/S 449
Akcesoria do gyrosów Potis 449-450
Szufelka do gyrosa 450
Ostrze ząbkowane do noża Potis 450
Rożen do kurczaków GGF 446
Piec konwekcyjno-parowy ChefTop Big one 468-470
Piec konwekcyjno-parowy ChefTop Big plus 468-470
Piec konwekcyjno-parowy piekarski BakerTop Big one 484-486
Piec konwekcyjno-parowy piekarski BakerTop Big plus 484-486
Stół chłodniczy z szufladami 519
Stół chłodniczy ze zlewem 518
Stół do pizzy z nadstawą chłodniczą i szufladami 600x400 mm 525
Witryna chłodnicza nastawna 532-534
Witryny chłodnicze ekspozycyjne 530, 532-534
Witryna chłodnicza ekspozycyjna obrotowa 532
Obuwie gastronomiczne 562
Tabletki solne 574
Zestaw prysznica Premium 602

Szerszą ofertę naszych marek, znajdziesz na: stalgast.com



Zeskanuj kod z oznaczeń w katalogu, aby uzyskać dostęp do szerszej oferty produktów:
BRITA, OHAUS, BREMA, Robot-Coupe, UNOX, ROLLER GRILL, GGF, POTIS, LUBIANA, KAROLINA



Złóż zamówienie internetowe.



Poznaj również specjalną ofertę na produkty **STALGAST.**

stalgast
ekspert gastronomiczny



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 26-33
Grille 34-36
Frytownice 37
Patelnie 38,39
Makaroniarki 42,43
Wok 40
Bemary 41
Elementy neutralne 44
Podstawy i akcesoria 45

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 46-50
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące 51-53
Piec konwekcyjny 54
Patelnia elektryczna 55

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



2 lata gwarancji*

Przeszklone drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki w urządzeniach gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja zapewniająca komfort użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



Intuicyjny
system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

finalista konkursu
DOBRY WZÓR
2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- r**edukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- 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 (45 mm)



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 / 6	G20	statyczny	**8285,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G30	statyczny	**8285,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G20	statyczny	**8285,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G30	statyczny	**8285,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G20	statyczny	**8285,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G30	statyczny	**8285,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**111,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**35,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**330,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- 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 (45 mm)

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*





Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statyczny	**9730,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G30	statyczny	**9730,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statyczny	**9730,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G30	statyczny	**9730,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	**10490,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	**10490,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	**10490,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	**10490,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9990,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9990,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9990,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9990,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**111,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**35,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**330,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- 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 (20 mm)

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	**2715,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**2715,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**2715,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**2715,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**4420,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**4420,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**4420,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**4420,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**4420,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**4420,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**6180,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**6180,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**6180,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**6180,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**35,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**232,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**280,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**



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



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy 250 mm 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki (45 mm)

RYNKOWY HIT CENOWY



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	**9690,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**15990,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**232,00**

KUCHNIE INFRARED

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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **pola grzewcze typu HiLight**
- pola grzewcze o średnicy 225 mm 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (20 mm)

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	**2990,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**5500,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**232,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki (45 mm)



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	**7499,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**7199,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**111,00**

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 (45 mm)

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	**9480,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**9140,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**111,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 (20 mm)

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	**2099,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**2990,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**5080,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**232,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**280,00**

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**4890,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**4890,00**
9730210	Pojedyńcza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**4755,00**
9730230	Pojedyńcza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**4755,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**7187,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**7187,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**7624,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**7624,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**7519,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**7519,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1330,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,0	400	**3999,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400	**4199,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**5415,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6189,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6594,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1330,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**232,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

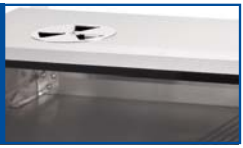
- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szybry**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany 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 (20 mm)



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	**6413,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**6854,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**6636,00**

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 (20 mm)



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	4,1	400	**6854,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400	**11058,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**232,00**

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 (45 mm)



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	6,5	G20	**4413,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**4413,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	**4964,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**4964,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	**7686,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	**7686,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	**7505,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	**7505,00**
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**422,00**
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**806,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**36,00**

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

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy"
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (45 mm)

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





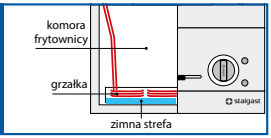
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**7943,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**7943,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**11900,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**11280,00**

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 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki (20 mm)



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	**5200,00**
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	**5752,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**8426,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**529,00**



PATELNIE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PATELNIA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy 0,35m^2**
- **pojemność 60 l**
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (45 mm)

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	60	**13430,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	60	**13430,00**

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

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 60 l**
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki (45 mm)



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	60	**12212,00**

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 19 litrów**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



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	19	90	5	400	**4510,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**198,00**



WOK INDUKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej 290 mm, 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



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	**9590,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**198,00**

PATELNIA WOK

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
037400	400	120	**40,50**	~~49,99~~
037401	400	120	**57,00**	~~69,99~~

SUPER CENA DO:
-19%

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



BEMARY

INOX

PRODUKT POLSKI
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

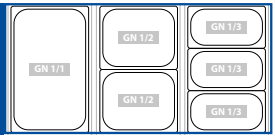
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (maks. 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 (20 mm)

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	**2990,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**4200,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**232,00**



MAKARONIARKI

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX

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

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (45 mm)

Wylewka wody



Tacka ociekowa





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	**8054,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**8054,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**338,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**490,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 (45 mm)

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	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	**6101,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**338,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**490,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**198,00**



ELEMENTY NEUTRALNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**785,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1004,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**1260,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1098,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**1413,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**1958,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**198,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**232,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**280,00**

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urzadzeń 400 na podstawie 1200
- regulowane nóżki (45mm)

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	565	600	**565,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	565	600	**800,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	565	600	**1050,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	565	600	**790,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	565	600	**1040,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	565	600	**1275,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	620	600	**995,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	620	600	**1490,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	620	600	**1785,00**


1


2


3

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	**198,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**232,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**280,00**





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	**35,00**



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	**330,00**

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik 9kW dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- **przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)

RYNKOWY HIT CENOWY





Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1350,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1350,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**2699,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**2699,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**37,00**

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (20 mm)
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	565	605	380	14	G20	**1650,00**
773036	565	605	380	11	G30	**1650,00**

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	**790,00**
773052	340	340	340	5	G20	**790,00** NOWOŚĆ



TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025 pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028 pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (20 mm)

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**3790,00**
773028	600	600	380	8	400	**4590,00**



TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	**2599,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)

RYNKOWY HIT CENOWY



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	**3599,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**3599,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**3599,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**3599,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**3599,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**3599,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**4999,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**4999,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**4999,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**4999,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**35,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



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 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



1



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	**3799,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**3799,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**3799,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**3799,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**3799,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**3799,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**3799,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**3799,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**3799,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**3799,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**5199,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**5199,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**5199,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**5199,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**35,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**

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
ekspert gastronomiczny

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki (20 mm)



RYNKOWY HIT CENOWY

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	**2699,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4099,00**



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych nie wymagających 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 konwekcja)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz)
- **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
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki (20 mm)





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965000	Piekarnik	800	620	600	6	400	**3530,00**
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	**329,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

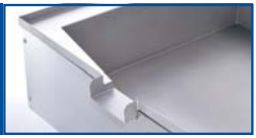
PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIA UCHYLNA

- **duża powierzchnia robocza misy 0,27 m^2 umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie**
- ręczny przechył misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- **pojemność 40 l**
- wyjątkowo stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki (20 mm)



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	**3299,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**218,00**



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Gredil 57
Garnki Premium Line 58,59
Garnki trzywarstwowe 61
Ociekacz na talerze 60
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające 59-60
Patelnie Premium Line 62
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą 63, 64
Wok 62
Naczynia żeliwne 65-67



GARNKI GREDIL

INOX

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

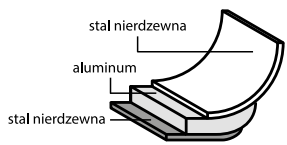


1



2

Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**109,00**
011285	280	250	15,4	**138,00**
011325	320	260	20,9	**179,00**
011345	320	320	25,7	**237,00**
011365	360	360	36,6	**264,00**
011405	400	400	50,3	**322,00**
011455	450	450	71,6	**472,00**
011505	500	500	98,2	**542,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**119,00**
012325	320	200	16,1	**176,00**
012365	360	220	22,4	**209,00**
012405	400	260	32,6	**289,00**
012455	450	360	57,3	**413,00**

stalgast
ekspert: gastronomiczny

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

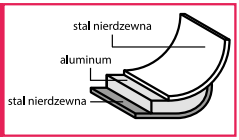
GARNKI PREMIUM LINE

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

INOX

5 lat gwarancji

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielo-punktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
011162	160	120	2,5	**62,00**	~~81,00~~
011202	200	200	6,3	**111,00**	~~135,00~~
011242	240	200	9,0	**133,00**	~~169,00~~
011282	280	250	15,4	**169,00**	~~209,00~~
011322	320	260	20,9	**240,00**	~~299,00~~
011342	320	320	25,7	**297,00**	~~370,00~~
011362	360	360	36,6	**349,00**	~~435,00~~
011402	400	400	50,3	**459,00**	~~549,00~~
011452	450	450	71,6	**544,00**	~~679,00~~
011502	500	500	98,2	**675,00**	~~839,00~~

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
012162	160	95	1,9	**60,00**	~~76,00~~
012202	200	140	4,4	**89,00**	~~113,00~~
012242	240	160	7,2	**109,00**	~~139,00~~
012282	280	180	11,1	**143,00**	~~173,00~~
012322	320	200	16,1	**209,00**	~~259,00~~
012362	360	220	22,4	**265,00**	~~324,00~~
012402	400	300	37,7	**361,00**	~~459,00~~
012452	450	360	57,3	**479,00**	~~609,00~~
012502	500	320	62,8	**555,00**	~~690,00~~

GARNEK NISKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
013202	200	105	3,3	**75,00**	~~99,00~~
013242	240	110	5,0	**92,00**	~~125,00~~
013282	280	130	8,0	**125,00**	~~159,00~~
013322	320	160	12,9	**233,00**	~~285,00~~
013362	360	180	18,3	**230,00**	~~305,00~~
013402	400	250	31,4	**335,00**	~~412,05~~

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
011204	200	200	6,3	**86,00**	~~109,00~~
011244	240	200	9,0	**113,00**	~~143,00~~
011284	280	250	15,4	**149,00**	~~189,00~~
011324	320	260	20,9	**219,00**	~~278,00~~
011344	320	320	25,7	**251,00**	~~319,00~~
011364	360	360	36,6	**322,00**	~~409,00~~
011404	400	400	50,3	**385,00**	~~489,00~~
011454	450	450	71,6	**489,00**	~~655,00~~
011504	500	500	98,2	**589,00**	~~789,00~~

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
012164	160	95	1,9	**49,00**	~~65,00~~
012204	200	140	4,4	**75,00**	~~95,00~~
012244	240	160	7,2	**105,00**	~~133,00~~
012284	280	180	11,1	**130,00**	~~165,00~~
012324	320	200	16,1	**199,00**	~~267,00~~
012364	360	220	22,4	**227,00**	~~289,00~~
012404	400	300	37,7	**324,00**	~~425,00~~
012454	450	360	57,3	**448,00**	~~587,00~~
012504	500	320	62,8	**464,00**	~~607,00~~

GARNEK NISKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
013204	200	105	3,3	**74,00**	~~91,00~~
013244	240	110	5,0	**89,00**	~~109,00~~
013284	280	130	8,0	**103,00**	~~126,00~~
013324	320	160	12,9	**173,00**	~~212,00~~
013364	360	180	18,3	**199,00**	~~255,00~~
013404	400	250	31,4	**315,00**	~~387,45~~

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką



SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
016362	360	110	11,2	**214,00**	~~272,00~~

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
016364	360	110	11,2	**172,00**	~~219,00~~

POKRYWKA



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
019164	160	**16,60**	~~22,00~~
019204	200	**20,00**	~~27,00~~
019244	240	**27,10**	~~36,00~~
019284	280	**32,80**	~~44,00~~
019324	320	**48,00**	~~64,00~~
019364	360	**57,00**	~~76,00~~
019404	400	**66,50**	~~89,00~~
019454	450	**84,60**	~~113,00~~
019504	500	**93,10**	~~125,00~~

RONDEL

- z pokrywką



SUPER CENA DO: -25 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
015162	160	95	1,9	**72,00**	~~91,00~~
015202	200	105	3,3	**83,00**	~~105,00~~
015242	240	110	5,0	**97,00**	~~123,00~~
015282	280	130	8,0	**107,00**	~~143,00~~

RONDEL

- bez pokrywki



SUPER CENA DO: -24 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
015164	160	95	1,9	**53,00**	~~64,00~~
015204	200	105	3,3	**60,00**	~~79,00~~
015244	240	110	5,0	**89,00**	~~109,00~~
015284	280	130	8,0	**102,00**	~~129,00~~

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
017202	200	65	1,2	**49,50**	~~63,00~~
017242	240	75	2,2	**66,00**	~~84,00~~

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
  Ø 160 h 75 mm 1,6 l
  Ø 180 h 85 mm 2,2 l
  Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



SUPER CENA DO: -37 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
020001	**250,00**	~~399,00~~

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



SUPER CENA DO: –19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
019001	290	130	520	**92,00**	~~113,00~~

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX 80%

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**279,00**



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**363,00**
010505	500	500	450	**391,00**
010606	600	600	450	**455,00**



GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**102,00**
095600	600	180	110	10,5	**143,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 58), 013324 (str. 58)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**293,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawiesistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i się nie przypalają

1



SUPER CENA DO: -22 %

1 GARNEK

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
021124	240	140	6,3	164,00	~~209,00~~
021128	280	160	9,8	157,00	~~199,00~~

2



SUPER CENA DO: -21 %

2 RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
021016	160	75	1,5	78,00	~~99,00~~
021020	200	120	3,8	117,00	~~149,00~~

Konstrukcja trójwarstwowa



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



3



SUPER CENA DO: -21 %

3 PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
021424	240	50	100,00	~~127,00~~
021428	280	50	102,90	~~125,00~~

4



Teflon

4 RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
021722	220	82	3,0	135,50

5



5 POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
021920	200	20,50
021922	220	26,30
021928	280	32,00

PATELNIE

PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

SUPER CENA DO: -19 %



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto	Stara cena
1.	**037400**	400	120	200	**40,50**	~~49,99~~
2.	**037401**	400	120	185	**57,00**	~~69,99~~

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**39,00**
014285	280	55	**49,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

SUPER CENA DO: -21 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
034240	240	55	**108,00**	~~137,00~~
034280	280	55	**128,00**	~~157,00~~
034320	320	55	**142,00**	~~177,00~~

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

SUPER CENA DO: -22 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
034241	240	50	**123,00**	~~157,00~~
034281	280	55	**139,00**	~~177,00~~

PATELNIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

SUPER CENA DO: -27 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
014203	200	40	**49,00**	~~67,00~~
014243	240	42	**61,00**	~~78,00~~
014283	280	48	**81,00**	~~103,00~~
014323	320	52	**109,00**	~~138,00~~
014363	360	65	**149,00**	~~199,00~~
014403	400	70	**177,00**	~~233,00~~

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

SUPER CENA DO: -22 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
014244	240	42	**90,00**	~~116,00~~
014284	280	48	**114,00**	~~145,00~~
014324	320	52	**171,00**	~~209,00~~

PATELNIA CERAMICZNA

- nitowana rączka ze stali nierdzewnej pokryta silikonem
- pasują odpowiednio pokrywy 019244, 019284

SUPER CENA DO: -22 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
018240	240	50	**49,00**	~~59,00~~
018280	280	55	**62,00**	~~79,00~~

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

SUPER CENA DO: -24 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
037280	280	40	**59,00**	~~78,00~~

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	**46,00**
035240	240	45	2,0	**56,00**
035280	280	50	3,0	**74,00**

RYNKOWY HIT CENOWY



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

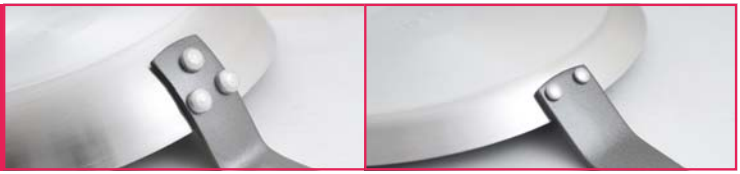
- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
032260	255/215	17	**59,00**	~~77,00~~
032300	292/255	17	**79,00**	~~97,00~~

SUPER CENA DO: -23 %



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIA

- patelnie o średnicy 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	**38,00**
035241	240	40	1,2	**47,00**
035281	280	45	2,0	**61,00**
035321	320	50	3,0	**78,00**
035361	360	55	4,0	**105,00**
035401	400	60	5,0	**124,00**

RYNKOWY HIT CENOWY



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**56,00**
032301	292 / 255	17	**73,00**



MATFER BOURGEAT

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIA

SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
031200	200	40	0,9	**78,80**	~~92,00~~
031240	240	40	1,3	**97,00**	~~119,00~~
031280	280	45	2,0	**105,00**	~~135,00~~
031320	320	50	3,0	**118,00**	~~145,00~~
031360	360	50	4,0	**155,00**	~~191,00~~
031400	400	55	5,0	**206,00**	~~253,00~~



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**119,00**
036240	240	65	2,6	**159,00**
036280	280	75	3,8	**165,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
032250	250	20	0,8	**75,00**	~~97,00~~
032280	280	20	1,1	**81,00**	~~100,00~~



SUPER CENA DO: -23 %

PATELNIA DO RYB

SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
034380	380	260	40	3,0	**249,00**	~~306,00~~



stalgast
ekspert gastronomiczny

NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- 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

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto
042280	280	50	563	3,1	**252,00**

PATELNIA GRILLOWA

- rączka ze stali nierdzewnej



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto	Stara cena
043250	250	30	506	2,7	**229,00**	~~267,00~~
043280	290	40	560	3,3	**270,00**	~~332,00~~

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto	Stara cena
044230	230	230	32	375	2,5	**168,00**	~~207,00~~

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
046320	390	220	220	6	8,8	**620,00**

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

Ryflowane dno doskonałe do grillowania





SUPER CENA DO: -20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049003	230	230	35	2,6	**74,00**	~~93,00~~

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049002	480	260	20	5,0	**115,00**	~~155,00~~

PÓŁMISEK

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



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049004	240	140	25	1,13	**42,00**	~~55,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW

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

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049015	120	90	63	0,3	**29,00**	~~39,00~~

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049016	100	63	0,25	**29,00**	~~39,00~~

MINI PATELNIA

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049014	370	180	35	0,4	**54,00**	~~72,00~~

MINI PATELNIA

- uchwyt zabezpieczony silikonem



SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049017	160	40	0,6	**38,00**	~~51,00~~

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049011	170	120	45	0,5	**40,50**

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049012	210	150	55	0,8	**44,00**	~~59,00~~

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
049013	150	50	0,7	**40,50**



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 69
Wirówka do sałaty 70
Miski, wanny 71
Sita, cedzaki 72-73
Przybory do serwowania 74-77
Łopatki, rózgi, tarki 78-81
Ubijak do ziemniaków 79
Szufelki, dzbanki, miarki 80-81
Ekspozytory, termometry 83-85
Dozowniki, stojaki do sosów 85
Pęsety, szczypce, otwieracze 86-87
Noże i przybory dekoracyjne 88-91
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 92
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria 94
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 93-94
Wagi 95-97
Krajalnica do kiełbasy 93

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

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

SUPER CENA DO: -23%



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
091061	235 / 157	245	7	**117,00**	~~151,00~~
091101	280 / 200	245	10	**149,00**	~~174,00~~
091121	290 / 200	270	12	**163,00**	~~211,00~~
091151	305 / 200	310	15	**181,00**	~~211,00~~



WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
092101	280 / 202	265	10	**209,00**	~~245,00~~
092121	290 / 202	290	12	**185,00**	~~239,00~~
092151	305 / 202	330	15	**227,00**	~~293,00~~



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
093101	280	**56,00**	~~69,00~~
093121	290	**56,00**	~~73,00~~
093151	305	**76,00**	~~88,00~~

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
091063	230/155	250	7	**103,00**	~~133,00~~
091103	293/205	245	10	**116,00**	~~150,00~~
091123	295/230	275	12	**135,00**	~~175,00~~
091153	300/200	340	15	**163,00**	~~191,00~~



WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
092103	275/200	285	10	**126,00**	~~163,00~~
092123	290/200	305	12	**149,00**	~~193,00~~
092153	300/200	354	15	**160,00**	~~206,00~~



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	Stara cena
093103	275	**43,00**	~~56,00~~
093123	290	**45,00**	~~58,00~~
093153	300	**53,00**	~~62,00~~

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody

PP







Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
072190	420	580	19	**359,00**	~~459,00~~

SUPER CENA DO: -22 %

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiajacy opróżnianie naczynia
- dopuszczone do kontaktu z żywnością

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
086170	144	112	1,2	**4,00**	~~5,70~~
086210	178	122	2,0	**5,50**	~~7,60~~
086250	217	135	3,2	**8,00**	~~12,00~~
086310	265	150	5,7	**11,00**	~~16,00~~
086380	328	167	10,0	**17,00**	~~23,00~~

SUPER CENA DO: -33 %

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

stalgast ekspert gastronomiczny

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	**13,00**
082200	200	90	2,3	**15,00**
082240	240	110	4,0	**18,00**
082280	280	130	6,0	**27,00**
082300	300	145	7,0	**29,50**
082320	320	150	8,2	**35,00**
082360	360	160	11,5	**40,50**

MISKA

- stal polerowana

INOX

SUPER CENA DO: **-28%**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
082161	160	60	0,7	**6,90**	~~8,50~~
082201	200	70	1,2	**8,50**	~~10,50~~
082221	220	80	1,6	**9,00**	~~12,50~~
082251	250	90	2,3	**12,60**	~~16,50~~
082281	280	95	3,0	**18,50**	~~22,50~~
082311	310	105	5,0	**24,00**	~~29,50~~
082341	340	115	6,0	**28,80**	~~38,00~~
082371	375	120	8,0	**45,00**	~~55,00~~

MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

INOX



SUPER CENA DO: **-19%**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
082400	400	110	8,0	**54,00**	~~63,00~~
082500	500	130	14,0	**71,00**	~~87,00~~
082550	550	145	19,0	**83,00**	~~102,00~~
082600	600	160	27,0	**114,00**	~~134,00~~
082700	700	185	45,0	**155,00**	~~191,00~~
082800	800	205	65,0	**225,00**	~~276,00~~
082900	900	225	90,0	**235,00**	~~289,00~~

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**20,50**
081200	200	98	2,5	**37,00**
081250	250	120	5,0	**68,00**
081300	300	140	8,0	**98,00**
081360	360	170	14,0	**119,00**
081380	380	180	16,0	**141,00**

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	**2,10**
400090	120	53	0,31	6	**3,57**
400091	140	63	0,55	6	**4,91**
400095	172	76	1,20	6	**7,34**
400092	200	87	1,60	6	**10,00**
400093	230	101	2,50	6	**11,00**
400094	262	113	3,70	6	**14,50**

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**201,00**
083450	450	200	21,0	**248,00**
083500	500	220	28,0	**329,00**

SITKO

INOX



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
076120	120	140	**15,00**	~~19,50~~
076150	150	150	**16,00**	~~21,00~~
076180	180	170	**20,00**	~~26,00~~
076200	200	180	**23,00**	~~28,00~~

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -
  098030 -



SUPER CENA DO: -23%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
098010	400	65	35	0,6	**84,00**	~~98,00~~
098020	400	50	40	0,4	**81,00**	~~95,00~~
098030	400	50	35	0,5	**95,00**	~~123,00~~

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



SUPER CENA DO: -19%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
075200	200	150	**150,00**	~~176,00~~
075240	240	180	**168,00**	~~207,00~~

SITKO STOŻKOWE

INOX





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**34,00**
075241	240	210	**46,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**38,00**
073250	250	75	**42,00**
073300	310	75	**51,00**

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





Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**57,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**187,00**
077260	260	260	**213,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**68,00**
074350	350	430	**93,00**

CEDZAK

INOX



SUPER CENA DO: **-19 %**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
071230	225 / 140	135	**35,00**	~~39,00~~
071260	250 / 140	150	**39,90**	~~49,00~~

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



SUPER CENA DO: **-19 %**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
071360	360 / 200	220	**101,00**	~~124,00~~
071410	375 / 175	185	**68,00**	~~83,00~~

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**84,00**
072323	320	170	**106,00**
072363	360	190	**136,00**
072403	400	220	**174,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**393,00**
072502	500 / 330	260	**458,00**

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

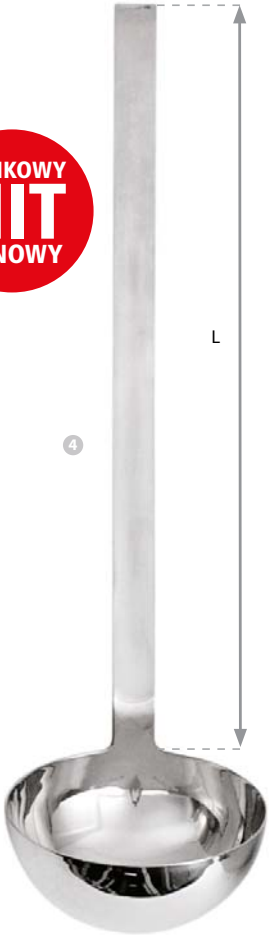
Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia



RYNKOWY HIT CENOWY





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**19,00**
324121	120	360	**25,00**
324141	140	385	**29,50**
324161	160	415	**38,50**
324201	200	480	**55,00**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
324100	100	305	**25,00**	~~31,00~~
324120	120	360	**28,50**	~~35,00~~
324140	140	380	**31,50**	~~39,00~~
324160	160	415	**45,00**	~~56,00~~

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**15,00**
323081	80	295	0,12	**18,50**
323101	100	340	0,25	**24,00**
323121	120	365	0,40	**28,00**
323141	145	395	0,75	**41,00**
323161	165	430	1,20	**53,00**
323201	200	480	2,00	**93,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**16,50**
323082	80	345	0,13	**20,00**
323092	90	362	0,20	**20,50**
323102	100	380	0,25	**22,00**
323122	120	420	0,45	**32,00**
323142	140	440	0,67	**35,00**
323162	160	474	1,00	**48,50**
323182	180	500	1,50	**73,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO: **–24%**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**28,00**	~~34,00~~
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**19,00**	~~24,00~~
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**19,00**	~~23,00~~
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**19,00**	~~25,00~~
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**19,00**	~~20,00~~
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**19,00**	~~24,00~~
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**19,00**	~~25,00~~
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**19,00**	~~25,00~~

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







SUPER CENA DO: **–19%**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**63,00**	~~77,00~~
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**79,00**	~~97,00~~
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**29,40**	~~34,00~~

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt
















Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**18,00**	~~22,00~~
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**16,50**	~~20,00~~
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**16,50**	~~20,00~~
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,90**	~~23,00~~
	321050	Chochla	85	310	**18,00**	~~22,00~~
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**19,50**	~~24,00~~
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**19,00**	~~22,00~~
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**16,50**	~~20,00~~
8.	**321090**	Wydrążacz	23	175	**12,90**	~~16,50~~
9.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**15,50**	~~19,00~~
10.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**15,50**	~~19,00~~
11.	**321120**	Radełko proste	57	190	**14,50**	~~18,00~~
12.	**321140**	Radełko karbowane	57	190	**16,00**	~~19,00~~
13.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**25,00**	~~31,00~~
14.	**321000**	Wieszak z haczykami	-	355	**18,50**	~~23,00~~

SUPER CENA DO: -27 %

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX 18/10

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**19,00**	~~26,00~~
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**19,90**	~~23,00~~
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**21,00**	~~26,00~~
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**19,90**	~~24,00~~
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**25,00**	~~33,00~~

SUPER CENA DO: **-27 %**

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

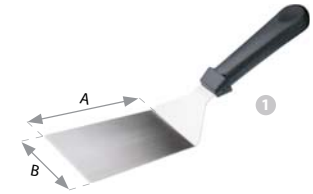


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**17,50**
	325130	Szczypce	320	**18,00**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**18,50**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**19,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**19,50**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**18,00**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	300	-	**19,00**

ŁOPATKI

SUPER CENA DO: -42 %





















1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**19,00**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**13,50**

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334311	270	**39,00**	~~58,00~~

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334324	360	**45,00**	~~68,00~~

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270150	150	**123,00**	~~144,00~~

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270260	260	**155,00**	~~182,00~~

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
264170	170	**103,00**	~~121,00~~

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503200	110	300	**25,00**	~~34,00~~

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503230	70	365	**19,00**	~~33,00~~

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503240	70	365	**26,00**	~~34,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313250	250	15,00	~~18,00~~
313350	350	19,50	~~24,00~~
313450	450	21,00	~~26,00~~
313550	550	21,00	~~26,00~~

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313300	300	14,00	~~20,00~~
313400	400	17,40	~~25,00~~
313500	500	21,00	~~26,00~~
313600	600	21,00	~~26,00~~

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310160	160	350	81,00	~~100,00~~
310200	200	450	121,80	~~143,00~~

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310161	160	470	28,00	~~36,00~~
310201	200	590	33,30	~~43,00~~
310241	240	570	56,70	~~66,00~~

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	56,00
314460	460	59,00
314610	610	71,00

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	750	65,00
314100	1000	67,00
314125	1250	89,00

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1350	145,00

SZUFELKA

AI



SUPER CENA DO: -27 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
304071	0,18	**11,00**	~~15,00~~
304072	0,35	**13,80**	~~18,00~~
304073	0,68	**26,70**	~~34,00~~

SZUFELKA

INOX



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
304017	0,125	**34,00**	~~40,00~~
304033	0,150	**48,00**	~~56,00~~
304060	0,450	**49,00**	~~66,00~~
304101	0,650	**65,00**	~~76,00~~

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**11,00**
305100	1,0	**27,00**
305200	2,0	**35,50**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**57,00**

TARKA DO PRZYPRAW

SUPER CENA DO: -19 %



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
302161	255	**23,50**	~~29,00~~

TARKA DO CYTRYN / PARMEZANU



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
302160	255	**22,00**	~~27,00~~

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

SUPER CENA DO: -19 %



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506010	0,00125 - 0,015	14,50	~~18,00~~

KUBEK MIARKA

INOX

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	20,50

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- podziałka



SUPER CENA DO: -24 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506053	0,50	5,00	~~6,50~~
506103	1,00	11,40	~~15,00~~
506203	2,00	15,70	~~20,00~~
506303	3,00	20,50	~~25,00~~
506503	5,00	33,50	~~41,00~~

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506052	0,5	21,90	~~28,00~~
506102	1,0	36,80	~~42,50~~
506202	2,0	67,20	~~78,00~~

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm



SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
301131	130	19,00	~~24,00~~
301151	150	28,00	~~36,00~~

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
302190	190	21,00	~~26,00~~



SUPER CENA DO: -27 %



SUPER CENA DO: -19 %



SUPER CENA DO: -19 %

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
398000	85	60	13,10	~~18,00~~

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
398150	150	110	13,00	~~16,00~~

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
099102	450	23,50	~~29,00~~
099103	600	31,00	~~38,00~~
099104	900	54,00	~~66,00~~
099105	1200	69,00	~~85,00~~

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

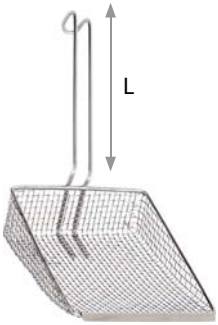


SUPER CENA DO: -27 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
319000	54,00	~~74,00~~

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310300	170	210	50	210	54,20	~~70,00~~

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	15,80

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

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



1



2

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



SUPER CENA DO: -19%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**815200**	510	230	230	**136,00**	~~167,00~~
2.	**815250**	730	230	230	**167,00**	~~205,00~~
3.	**815240**	840	300	275	**209,00**	~~257,00~~

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**252,00**

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	12,00

TERMOMETR SONDA

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	12,50

TERMOMETR

- temperatura -20÷50°C
- funkcjonalna zawieszka



SUPER CENA DO: -31 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620210	11,00	~~16,00~~

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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





SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620010	54,00	~~70,00~~

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	76,00

TERMO-HIGROMETR

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



SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620310	64,00	~~82,00~~

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatur 0 ÷ 300 ° C / 32 ÷ 572 ° F
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	99,00

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

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



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620711	159,00	~~214,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP

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

PP

SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**55,00**	~~70,00~~
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**63,00**	~~78,00~~

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów





Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	**2,90**
065352		55	210	0,35	**2,90**
065353		55	210	0,35	**2,90**
065721		70	240	0,70	**4,20**
065722		70	240	0,70	**4,20**
065723		70	240	0,70	**4,20**

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

PE

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

SUPER CENA DO: -29 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
065001	62	165	0,355	**7,90**	~~11,00~~
065002	60	208	0,470	**8,60**	~~12,00~~
065003	70	208	0,590	**9,20**	~~13,00~~
065004	75	208	0,710	**10,10**	~~14,00~~
065005	87	208	0,950	**10,60**	~~15,00~~

EKSPOZYTORY

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

SUPER CENA DO: -29 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**348050**	Ekspozytor do kanapek 5 przegródek	-	347	120	52	**39,00**	~~48,00~~
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 3 butelki	3x72	265	110	120	**59,00**	~~83,00~~
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 5 butelek	5x72	435	110	120	**93,00**	~~114,00~~
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**59,00**	~~69,00~~

1



2



3



WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	22,00

OTWIERACZ DO KONSERW



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
334011	31,50	~~39,00~~

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
332030	180	23,50	~~29,00~~

KRAJACZ DO JAJ

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



SUPER CENA DO: -27 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
332071	120	95	40	27,00	~~37,00~~

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12

RYNKOWY HIT CENOWY



stöckel

Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	119,00

SKROBAK DO RYB



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
303211	235	10,00	~~13,00~~

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
332991	20	110	5,70	~~7,00~~

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	7,00

PĘSETA



SUPER CENA DO: -32 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422211	210	8,90	~~13,00~~
422311	300	16,50	~~20,00~~

SZCZYPCE DO LODU



SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
471100	145	10,00	~~12,50~~

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	10,30

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	4,90

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZCZYPCE CUKIERNICZE



SUPER CENA DO: -33 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
423223	120	12,00	~~18,00~~
423283	280	12,00	~~17,00~~

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	15,50

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



SUPER CENA DO: -29 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
423224	220	9,90	~~14,00~~
423284	280	12,00	~~17,00~~

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	11,00

SZCZYPCE DO PIECZENI



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
421040	210	9,30	~~12,00~~

SZCZYPCE UNIWERSALNE



RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	7,40
422301	300	8,20
422401	400	13,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



SUPER CENA DO: -28 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422242	230	19,00	~~23,00~~
422302	300	19,90	~~25,00~~
422402	400	21,00	~~29,00~~

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	11,50

SZCZYPCE DO LODU



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
471101	180	5,70	~~7,00~~

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422243	230	10,50	~~13,00~~
422303	300	12,00	~~15,00~~

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
425110		230	8,80	~~11,00~~
425130		300	9,90	~~12,00~~
425410	przeźroczysty	230	7,90	~~9,80~~
425430	przeźroczysty	300	8,90	~~11,00~~

NOŻE DEKORACYJNE

INOX

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



SUPER CENA DO: -32 %



SUPER CENA DO: -37 %





SUPER CENA DO: -32 %



SUPER CENA DO: -37 %

1 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334102	155	15,00	~~22,00~~

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	18,00

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334106	197	12,00	~~19,00~~

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334105	204	15,00	~~22,00~~

5 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334103	140	14,00	~~22,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO: -27 %



SUPER CENA DO: -38 %



SUPER CENA DO: -38 %



SUPER CENA DO: -27 %



SUPER CENA DO: -32 %

1 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334111	145	**16,00**	~~22,00~~

2 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334107	20/30	170	**23,00**	~~31,00~~

3 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334112	170	**13,00**	~~21,00~~

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334113	170	**16,00**	~~22,00~~

5 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334114	16	185	**15,00**	~~20,00~~
334115	20	210	**15,00**	~~22,00~~

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



SUPER CENA DO: -27 %



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
334406	144,00	~~197,00~~

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



SUPER CENA DO: -33 %

Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334120	55	125	12,00	~~18,00~~

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



SUPER CENA DO: -32 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334070	70	6,50	~~9,50~~

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



SUPER CENA DO: -32 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334080	80	6,50	~~9,50~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZESTAW DO CARVINGU

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



INOX

SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
333002	117,00	~~151,00~~

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
333001	277,00	~~359,00~~

OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami





2



3



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**245,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**38,00**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**19,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

Al

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**45,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



URZĄDZENIA DO SZATKOWANIA RĘCZNEGO WARZYW

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



SZATKOWNICA MANDOLINA

SUPER CENA DO: -19 %

- pomocnicza 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 4,5x 4,5 mm i 9x9 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	Stara cena
336003	400	170	135	**113,00**	~~139,00~~

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

Al

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra 6,3 mm
- blokada zabepieczająca przed ściagnieciem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przyssawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333042**	Krajalnica	190	381	216	4,22	**309,00**
2.	**333142**	Ostrze ząbkowane	-	-	-		**100,00**

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

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



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**320,00**

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333016**	Szatkownica	203	203	457	2,0	**252,00**
2.	**333316**	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**63,00**
3.	**333116**	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**57,00**
4.	**333416**	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**86,00**
5.	**333216**	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**95,00**





SZATKOWNICA DO WARZYW W PLASTRY

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owocówmiękkich oraz twardych
- model 333015 ostrze ząbkowane 6,3 mm
- model 333315 ostrze ząbkowane 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333015**	Szatkownica	254	483	762	7,0	**590,00**
2.	**333315**	Szatkownica	254	483	762	8,0	**590,00**
3.	**333215**	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	**133,00**
4.	**333115**	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	**133,00**
5.	**333415**	Popychacz do szatkownicy	-	-	-	-	**155,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW W SŁUPKI I KOSTKĘ

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333014**	Szatkownica	215	225	515	3,2	**239,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**64,00**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**64,00**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**64,00**



WAGI POMOCNICZE

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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA OHAUS STALGAST.COM

OHAUS

WAGA POMOCNICZA

NOWOŚĆ

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**198,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**156,00**

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	255	305	115	3,2	3	0,5	**554,00**
730060	255	305	115	3,2	6	1	**589,00**
730150	255	305	115	3,2	15	2	**589,00**
730301	255	305	115	3,2	30	5	**589,00**

WAGA POMOCNICZA

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



Waga wodoodporna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	**1120,00**
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	**1100,00**
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	**1090,00**

WAGI KALKULACYJNE

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

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**873,00**

WAGA KALKULACYJNA

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





Wyświetlacz od strony klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	**1140,00**

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

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	**779,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**779,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**779,00**

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
  model 732351 - 650 x 500 mm
  model 732061, 732151 - 550 x 420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732061	550	668	920	24	60	20	230	**1480,00**
732151	550	668	920	24	150	50	230	**1480,00**
732351	600	675	920	32	300	100	230	**1630,00**



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże i zestawy noży kuchennych 99-115, 120, 121
Deski do krojenia 122-126
Tasaki, tłuczki do mięsa 102, 105, 112, 128
Nożyce kuchenne 111, 116
Ostrzałki i stalki.....102, 105-107, 110, 117
Kloc masarski.....127
Listwy magnetyczne 119



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

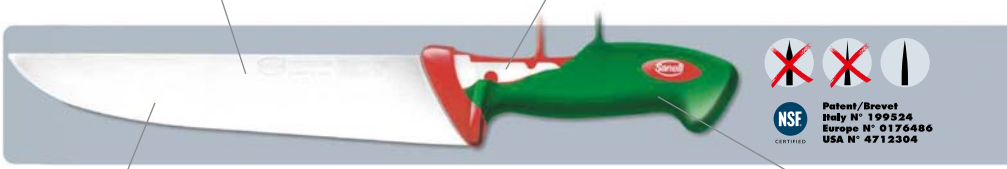
INOX

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

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści

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

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

NSF CERTIFIED

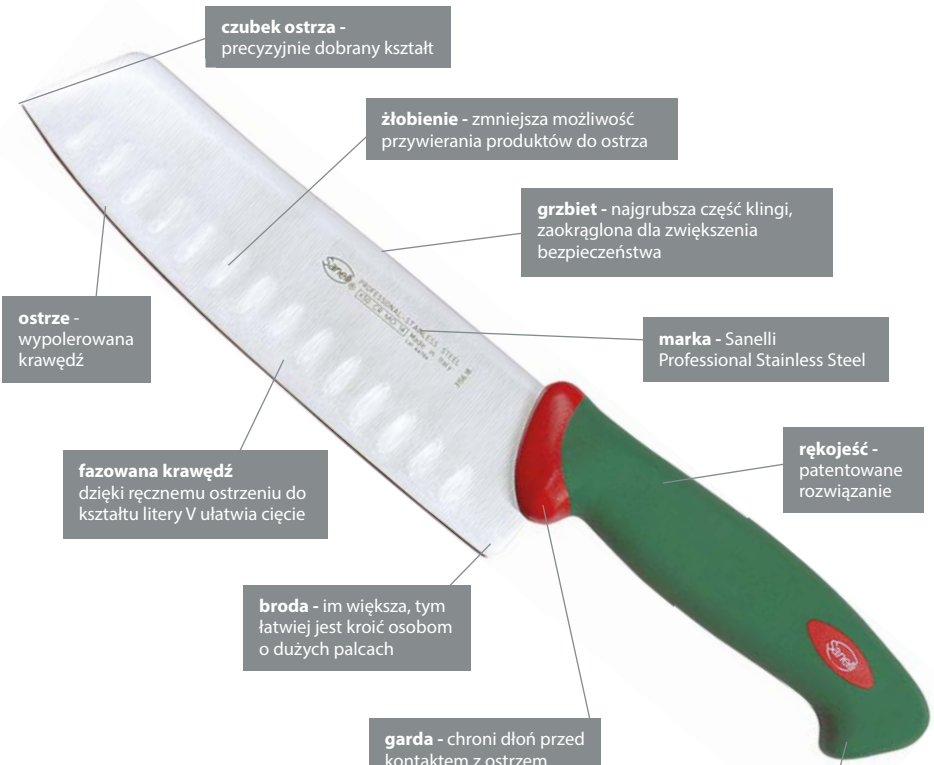
Patent/Brevet
Italy N° 199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304

Biomaster ANTIMICROBIAL

DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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

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

SUPER CENA DO:
-23 %


10


11


12


13


14

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**125,00**	~~146,00~~
	218250	Nóż kuchenny	255	**125,00**	~~154,00~~
	218300	Nóż kuchenny	300	**155,00**	~~182,00~~
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**129,00**	~~158,00~~
	202240	Nóż do szatkowania	255	**147,00**	~~191,00~~
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**84,00**	~~103,00~~
	219320	Nóż do chleba	315	**108,00**	~~127,00~~
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**110,00**	~~129,00~~
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**93,00**	~~109,00~~
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**96,00**	~~112,00~~

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
7.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**72,00**	~~88,00~~
8.	**201180**	Nóż masarski	180	**109,00**	~~128,00~~
	201220	Nóż masarski	230	**110,00**	~~129,00~~
9.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**85,00**	~~100,00~~
10.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**84,00**	~~103,00~~
11.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**89,00**	~~109,00~~
12.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**95,00**	~~110,00~~
13.	**205280**	Nóż do łososia	275	**89,00**	~~104,00~~
14.	**225330**	Nóż do ryb	330	**155,00**	~~191,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

Sanelli



15 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121





SUPER CENA DO: –19 %

SUPER CENA DO: –25 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**52,00**	~~64,00~~
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**43,00**	~~49,50~~
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**38,50**	~~47,00~~
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**113,00**	~~139,00~~
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**79,00**	~~97,00~~
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**75,00**	~~92,00~~
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**155,00**	~~182,00~~

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**123,00**	~~144,00~~
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**103,00**	~~121,00~~
10.	**213160**	Tasak	160	**189,00**	~~216,00~~
11.	**212220**	Stalka	220	**139,00**	~~186,00~~
	212300	Stalka	300	**179,00**	~~206,00~~
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**300,00**	~~369,00~~
13.	**200008**	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	**529,00**	~~649,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

NOŻE SANELLI SKIN

INOX

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

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

SUPER CENA DO: -19 %



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**81,00**	~~99,00~~
	286252	Nóż kuchenny	255	**94,00**	~~115,00~~
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**63,00**	~~77,00~~
	286222	Nóż uniwersalny	230	**77,00**	~~95,00~~

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**56,00**	~~69,00~~
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**55,00**	~~68,00~~
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**23,50**	~~29,00~~
6.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**22,00**	~~27,00~~

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**9,00**

NÓŻ DO BUŁEK



Nr kat.	L mm*	Cena netto	Stara cena
286200	110	**20,00**	~~27,00~~

SUPER CENA DO: -26 %

stalgast ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana długość ostrza

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



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

stalgast

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

INOX






















18 - Zestaw zawiera noże kute:292150,293065, 293090, 291150,295180,290200, 294230, 293115,291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



SUPER CENA DO: -23 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**101,00**	~~124,00~~
	290250	Nóż kuchenny	250	**105,00**	~~135,00~~
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**98,00**	~~126,00~~
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**83,00**	~~107,00~~
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**71,00**	~~92,00~~
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**53,00**	~~69,00~~
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**47,00**	~~61,00~~
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**44,00**	~~57,00~~
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**85,00**	~~109,00~~
9.	**294250**	Nóż do ciasta	250	**80,00**	~~103,00~~

SUPER CENA DO: -27 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
10.	**296180**	Tasak	180	**119,00**	~~157,00~~
11.	**296181**	Tasak karbowany	180	**119,00**	~~162,00~~
12.	**295180**	Nóż Santoku	180	**105,00**	~~135,00~~
13.	**295131**	Nóż Santoku karbowany	130	**86,00**	~~110,00~~
14.	**297160**	Nóż do serów miękkich z otworami	160	**69,00**	~~93,00~~
15.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**68,00**	~~89,00~~
16.	**292151**	Widelec "zakrzywiony"	150	**65,00**	~~89,00~~
17.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**44,00**	~~54,00~~
18.	**200006**	Zestaw noży kutych Elite w pokrowcu	-	**725,00**	~~899,00~~

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



SUPER CENA DO: **–29%**





10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209,219209,209159,203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**36,50**	~~45,00~~
	218259	Nóż kuchenny	250	**59,00**	~~73,00~~
	218309	Nóż kuchenny	300	**55,00**	~~70,00~~
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**28,50**	~~35,00~~
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**19,00**	~~24,00~~
	203209	Nóż do mięsa	200	**30,00**	~~39,00~~

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**27,00**	~~34,00~~
	204189	Nóż do filetowania	180	**25,00**	~~35,00~~
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**16,50**	~~21,00~~
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**17,50**	~~21,00~~
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**19,00**	~~25,00~~
8.	**211189**	Widelec	180	**36,00**	~~40,00~~
9.	**212259**	Stalka	250	**18,00**	~~22,00~~
10.	**200009**	Zestaw noży kutych	-	**167,00**	~~227,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

stalgast

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

SUPER CENA DO: -28%

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść





10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208,214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**19,50**	~~23,00~~
	218258	Nóż kuchenny	240	**29,50**	~~35,00~~
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**14,50**	~~17,00~~
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**17,50**	~~21,00~~
4.	**209148**	Nóż do oddzielania kości	150	**14,00**	~~18,00~~
5.	**214108**	Nóż do obierania	100	**13,50**	~~16,00~~
	214138	Nóż do obierania	115	**10,50**	~~13,00~~

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
6.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**14,00**	~~17,00~~
7.	**211158**	Widelec	150	**15,00**	~~17,00~~
8.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**27,50**	~~34,00~~
9.	**212259**	Stalka	250	**18,00**	~~22,00~~
	212309	Stalka	300	**19,00**	~~25,00~~
10.	**200007**	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	**79,00**	~~109,00~~

*w tabeli podana długość ostrza



NOŻE JAPOŃSKIE

stalgast

INOX

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



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść

SUPER CENA DO: -27 %









Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**298210**	Nóż japoński Sashimi	210	**75,00**	~~99,00~~
	298240	Nóż japoński Sashimi	240	**88,00**	~~114,00~~
2.	**298180**	Nóż japoński Nakiri	180	**80,00**	~~99,00~~
3.	**298165**	Nóż japoński Santoku	165	**65,00**	~~89,00~~
4.	**298150**	Nóż japoński Deba	150	**60,00**	~~79,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

NOŻE CERAMICZNE

stalgast

Ceramic

- nieodbarwiające się ostrza ceramiczne, nie wchodzą w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001

Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa





1
2
3
4

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**206015**	Nóż santoku	150	**25,00**	~~29,00~~
2.	**206100**	Nóż do jarzyn	100	**15,00**	~~20,00~~
3.	**206150**	Nóż kuchenny	150	**25,00**	~~34,00~~
4.	**206200**	Nóż kuchenny	200	**47,00**	~~64,00~~

SUPER CENA DO: -27 %

*w tabeli podana długość ostrza

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

SUPER CENA DO: -28%

1 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283261		260	46,00	~~64,00~~
283262		260	46,00	~~61,00~~
283263		260	46,00	~~61,00~~
283264		260	46,00	~~61,00~~
283265		260	46,00	~~61,00~~
283266		260	46,00	~~61,00~~

SUPER CENA DO: -24%

2 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283251		250	35,00	~~46,00~~
283252		250	35,00	~~46,00~~
283253		250	35,00	~~46,00~~

SUPER CENA DO: -26%

3 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283201		200	32,00	~~43,00~~
283202		200	32,00	~~43,00~~
283203		200	32,00	~~43,00~~

SUPER CENA DO: -28%

4 STALKA



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283231		230	28,00	~~39,00~~
283232		230	28,00	~~39,00~~
283233		230	28,00	~~39,00~~
283234		230	28,00	~~39,00~~
283235		230	28,00	~~39,00~~
283236		230	28,00	~~39,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

HACCP

5 NÓŻ DO KROJENIA

SUPER CENA DO: -29%

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283181		180	30,00	~~42,00~~
283182		180	30,00	~~42,00~~
283183		180	30,00	~~42,00~~
283184		180	30,00	~~42,00~~
283185		180	30,00	~~42,00~~
283186		180	30,00	~~42,00~~



6 NÓŻ UNIWERSALNY

SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284181		180	32,00	~~43,00~~
284182		180	32,00	~~43,00~~
284183		180	32,00	~~43,00~~
284184		180	32,00	~~43,00~~
284185		180	32,00	~~43,00~~
284186		180	32,00	~~43,00~~



7 NÓŻ UNIWERSALNY

SUPER CENA DO: -28%

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284151		150	28,00	~~39,00~~
284152		150	28,00	~~39,00~~
284153		150	28,00	~~39,00~~
284154		150	28,00	~~39,00~~
284155		150	28,00	~~39,00~~
284156		150	28,00	~~39,00~~



8 NÓŻ DO OBIERANIA

SUPER CENA DO: -28%

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283091		90	13,00	~~18,00~~
283092		90	13,00	~~18,00~~
283093		90	13,00	~~18,00~~
283094		90	13,00	~~18,00~~
283095		90	13,00	~~18,00~~
283096		90	13,00	~~18,00~~



9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283142		100	14,00	~~19,00~~



10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	11,00



11 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	L mm*	Cena netto	Stara cena
227200	200	29,00	~~38,00~~



*w tabeli podana długość ostrza

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

SUPER CENA DO: -27 %

HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283101		200	33,00	~~45,00~~
283104		200	33,00	~~45,00~~
283105		200	33,00	~~45,00~~



SUPER CENA DO: -23 %

2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283111		150	23,00	~~30,00~~
283114		150	23,00	~~30,00~~
283115		150	23,00	~~30,00~~



SUPER CENA DO: -26 %

3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283121		150	23,00	~~31,00~~
283123		150	23,00	~~31,00~~
283125		150	23,00	~~31,00~~



SUPER CENA DO: -25 %

4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283191		180	59,00	~~79,00~~
283195		180	59,00	~~79,00~~



SUPER CENA DO: -25 %



5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283304		300	33,00	~~44,00~~

SUPER CENA DO: -37 %



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
225314		310	59,00	~~93,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SUPER CENA DO: **-26%**

HACCP



1

1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284251		250	**35,00**	~~44,00~~
284301		300	**43,00**	~~58,00~~

SUPER CENA DO: **-27%**



2

2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284311		250	**33,00**	~~45,00~~

SUPER CENA DO: **-31%**



3

3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283256		250	**25,00**	~~36,00~~
283306		300	**28,00**	~~40,00~~

SUPER CENA DO: **-23%**



4

4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283366		360	**115,00**	~~150,00~~

SUPER CENA DO: **-28%**



5

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283156		150	**18,00**	~~25,00~~

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

System oznaczania HACCP:

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

SUPER CENA DO: -28 %

1 NÓŻ UNIWERSALNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281151		160	11,50	~~15,00~~
281152		160	11,50	~~16,00~~
281153		160	11,50	~~15,00~~
281154		160	11,50	~~14,00~~
281155		160	11,50	~~14,50~~
281156		160	11,50	~~14,00~~

SUPER CENA DO: -30 %

2 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281211		220	14,00	~~18,00~~
281212		220	14,00	~~17,00~~
281213		220	14,00	~~20,00~~
281214		220	14,00	~~18,00~~
281215		220	14,00	~~20,00~~
281216		220	14,00	~~19,00~~

SUPER CENA DO: -31 %

3 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281251		250	18,00	~~26,00~~
281252		250	18,00	~~24,00~~
281253		250	18,00	~~22,00~~
281254		250	18,00	~~25,00~~
281255		250	18,00	~~25,00~~
281256		250	18,00	~~23,00~~

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

HACCP

SUPER CENA DO: -19 %

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284205		200	16,00	~~19,00~~
284303		300	17,00	~~21,00~~



4

SUPER CENA DO: -23 %

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
282151		160	10,50	~~12,00~~
282154		160	8,50	~~11,00~~



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	6,10
285082		90	6,10
285083		90	6,10



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	9,90



7

8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	10,90



8

SUPER CENA DO: -20 %

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
250012		85	5,20	~~6,50~~



9

NOŻYCE

INOX











SUPER CENA DO: -24%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**17,00**	~~22,00~~
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**130,00**	~~160,00~~
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**27,50**	~~34,00~~
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**32,00**	~~41,00~~
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**29,00**	~~38,00~~

OBIERACZKI

SUPER CENA DO: -33%

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**15,00**	~~18,00~~
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**12,00**	~~17,00~~
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**12,00**	~~18,00~~
2.	**334006**	Obieraczka	35	155	**11,50**	~~13,00~~
3.	**334110**	Obieraczka	33	185	**13,00**	~~18,00~~

Ostrze model 334120



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

STALKI



SUPER CENA DO: -28%



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**139,00**	~~186,00~~
	212300	Stalka Sanelli	300	**179,00**	~~206,00~~
2.	**212259**	Stalka	250	**18,00**	~~22,00~~
	212309	Stalka	300	**19,00**	~~25,00~~
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**44,00**	~~54,00~~

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
4.	**283231**		230	**28,00**	~~39,00~~
	283232		230	**28,00**	~~39,00~~
	283233		230	**28,00**	~~39,00~~
	283234		230	**28,00**	~~39,00~~
	283235		230	**28,00**	~~39,00~~
	283236		230	**28,00**	~~39,00~~

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	**36,00**

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	**34,00**

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
- precyzja kół ostrzących wynosi ~ 0,01 mm
- wyposażona w antypoślizgową przyssawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**44,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY



- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienialną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°

Okładziny ścierne





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242000	320	110	120	2500	0,18	230	**649,00**

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

Diamentowe kamienie ścierne



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	**552,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
201000	515	230	80	**89,00**	~~133,00~~



SUPER CENA DO: **-33 %**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**16,70**
2.	**248458**	5	450	**20,70**
3.	**248608**	6	600	**27,90**



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
249448	406	**49,00**	~~69,00~~



SUPER CENA DO: **-29 %**

LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
249338	330	**19,00**	~~22,00~~
249558	550	**25,00**	~~31,00~~



SUPER CENA DO: **-19 %**

ZESTAWY NOŻY

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże noże walcowane: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC

Biomaster ANTIMICROBIAL

SUPER CENA DO: -18 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200008	529,00	~~649,00~~



LISTWA MAGNETYCZNA



NÓŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NÓŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NÓŻ MASARSKI



NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NÓŻ DO OBIERANIA

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150,293065, 293090, 291150,295180,290200, 294230, 293115,291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15



STALKA DIAMENTOWA



WIDELEC



NÓŻ SANTOKU



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO TRYBOWANIA



NÓŻ DO STEKÓW/ POMIDORÓW



NÓŻ DO OBIERANIA



NÓŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200006	725,00	~~899,00~~

SUPER CENA DO: -19 %

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

stalgast ekspert gastronomiczny

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208,214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

SUPER CENA DO: -28%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200007	79,00	~~109,00~~



LISTWA MAGNETYCZNA



STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209,219209,209159,203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200009	167,00	~~227,00~~



STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC

DESKI DO KROJENIA HACCP

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

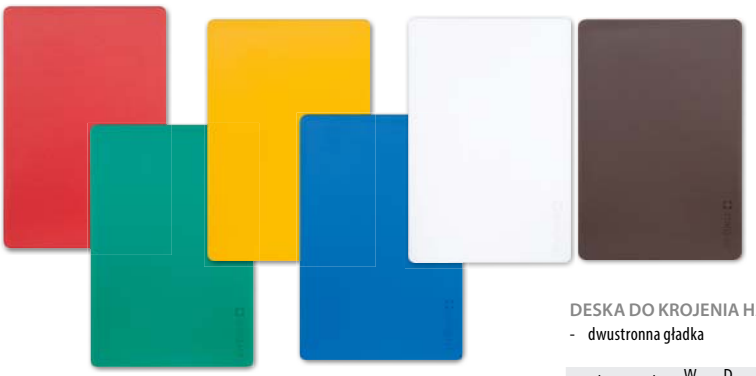
HACCP

PP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH

System oznaczania HACCP:

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



SUPER CENA DO: -25 %

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341451		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~
341452		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~
341453		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~
341454		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~
341455		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~
341456		450	300	13	**24,00**	~~32,00~~

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



SUPER CENA DO: -34 %

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
341450	450x300 gładka	**115,00**	~~169,00~~
341320	GN1/2 z wycięciem	**110,00**	~~166,00~~
341530	GN1/1 z wycięciem	**235,00**	~~332,00~~

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek



SUPER CENA DO: -27 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
349060	300	270	270	**59,00**	~~81,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny



Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna gładka z wycięciem

SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341321		325	265	12	23,00	~~31,00~~
341322		325	265	12	23,00	~~31,00~~
341323		325	265	12	23,00	~~31,00~~
341324		325	265	12	23,00	~~31,00~~
341325		325	265	12	23,00	~~31,00~~
341326		325	265	12	23,00	~~31,00~~



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341531		530	325	15	48,00	~~62,00~~
341532		530	325	15	48,00	~~62,00~~
341533		530	325	15	48,00	~~62,00~~
341534		530	325	15	48,00	~~62,00~~
341535		530	325	15	48,00	~~62,00~~
341536		530	325	15	48,00	~~62,00~~



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341631		600	400	18	76,00	~~99,00~~
341632		600	400	18	76,00	~~99,00~~
341633		600	400	18	76,00	~~99,00~~
341634		600	400	18	76,00	~~99,00~~
341635		600	400	18	76,00	~~99,00~~
341636		600	400	18	76,00	~~99,00~~





DESKA DO KROJENIA

PP

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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**24,00**	~~29,00~~
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**23,00**	~~31,00~~
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**48,00**	~~62,00~~
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**76,00**	~~89,00~~

SUPER CENA DO:
-26 %

1



2



Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



DESKA DO KROJENIA

PE

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
340250	250	150	10	**10,00**	~~13,00~~
340300	300	220	10	**20,00**	~~26,00~~
340350	350	250	20	**49,40**	~~64,00~~
340440	440	290	20	**73,20**	~~94,00~~
340500	500	340	20	**95,00**	~~123,00~~
340600	600	390	20	**135,90**	~~176,00~~

SUPER CENA DO: -23 %

Antypoślizgowe nóżki





DESKA DO KROJENIA

PP

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

Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**13,00**
340351	350	250	10	**26,00**



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	**32,00**
2.	**342400**	400	300	20	**38,00**
3.	**342500**	500	300	20	**48,00**
4.	**344400**	400	300	40	**95,00**
	344500	500	350	40	**132,00**
	344600	600	350	40	**158,00**

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

SUPER CENA DO: -20%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
343400	400	250	30	**69,00**	~~86,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny


1

KLOC MASARSKI

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


2

SUPER CENA DO: -28%

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**684516**	400	500	850	**868,00**	~~1205,00~~
	684416	400	400	850	**792,00**	~~1100,00~~
	684511	400	500	800	**817,00**	~~1135,00~~
	684411	400	400	800	**749,00**	~~1040,00~~
2.	**684515**	400	500	150	**482,00**	~~509,00~~
	684415	400	400	150	**376,00**	~~377,00~~
	684510	400	500	100	**411,00**	~~427,00~~
	684410	400	400	100	**322,00**	~~336,00~~

KLOC MASARSKI

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

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	**639,00**

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

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



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	**42,00**
247510		45	145	45	103	**42,00**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

INOX

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

SUPER CENA DO: **–19 %**



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
247519	56	265	60	70	**104,00**	~~128,00~~

RĘKAWICA STALOWA

INOX



SUPER CENA DO: **–19 %**

Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
240001		M	**418,00**	~~514,00~~
240004		L	**418,00**	~~514,00~~

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



SUPER CENA DO: **–23 %**

Nr kat.	M kg	Cena netto	Stara cena
247090	0,9	**59,00**	~~77,00~~

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**23,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



SUPER CENA DO: **–19 %**

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto	Stara cena
247030	0,2	230	**25,00**	~~31,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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 130-146
Szkło i porcelana 147-197, 202-225
Moździerz z tłuczkiem 231
Zestawy do przypraw 228-229
Sosjerki, serwetniki 227
Stojak na kartę menu 230
Koszyki do pieczywa 233-234
Naczynia do zapiekania 200-201
Naczynia emaliowane 198-199

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**0,70**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**0,70**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,30**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,40**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE KONESER

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355160**	Łyżka stołowa	188	12	**1,84**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**1,84**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**2,05**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,30**



SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



SUPER CENA DO: -19%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**0,80**	~~0,98~~
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**0,85**	~~1,05~~
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**1,57**	~~1,90~~
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,65**	~~0,80~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**0,65**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**0,65**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**1,95**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**0,65**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,20**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,10**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**1,80**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,70**



stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX 18/0

- cena za sztukę



SUPER CENA DO: −22 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**351061**	Łyżka stołowa	187	12	**2,00**	~~2,50~~
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**1,90**	~~2,40~~
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**2,00**	~~2,50~~
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,40**	~~1,80~~



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**2,20**	~~2,55~~
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**2,20**	~~2,55~~
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**2,60**	~~3,10~~
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,60**	~~1,85~~
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**1,70**	~~1,98~~
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**1,38**	~~1,70~~



SUPER CENA DO: **–19 %**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE ARDILA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357460**	Łyżka stołowa	197	12	**1,99**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**1,99**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**3,38**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,53**



SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**2,30**	~~2,50~~
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**2,30**	~~2,50~~
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**4,70**	~~5,40~~
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**1,75**	~~1,90~~
5.	**350240**	Łopatka do tortu	220	1	**3,30**	~~4,30~~
6.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**9,50**	~~12,80~~



SUPER CENA DO: **–26%**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

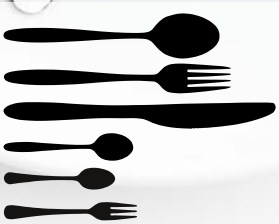
SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**2,10**	~~2,71~~
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,10**	~~2,71~~
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**4,90**	~~6,14~~
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,50**	~~1,88~~
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,40**	~~1,77~~
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,50**	~~1,88~~



SUPER CENA DO: **-23%**

SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**2,50**	~~3,20~~
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**2,50**	~~3,20~~
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**3,90**	~~5,00~~
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**1,70**	~~2,10~~
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**2,40**	~~3,00~~
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**1,60**	~~2,00~~



SUPER CENA DO: **–22 %**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE EBRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**2,90**	~~3,60~~
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**2,90**	~~3,60~~
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**4,90**	~~6,20~~
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,90**	~~2,40~~



SUPER CENA DO: -21 %

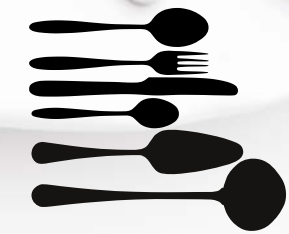
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**3,20**	~~3,99~~
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**3,10**	~~3,99~~
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**4,30**	~~5,30~~
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,20**	~~3,05~~
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**3,20**	~~4,09~~
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**10,00**	~~12,99~~



SUPER CENA DO: -28%

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**5,40**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**5,20**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**6,40**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**3,00**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**2,60**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**2,80**



SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**4,90**	~~7,10~~
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**5,88**	~~7,10~~
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**5,63**	~~6,80~~
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,40**	~~4,20~~



SUPER CENA DO: -31 %

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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

SUPER CENA DO: -33 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**298110**	Nóż do steków i pizzy		110	1	**9,00**	~~13,00~~
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	**13,00**	~~17,00~~
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy		115	1	**18,00**	~~23,00~~
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	**19,00**	~~27,00~~
3.	**298120**	Nóż do steków Jumbo		120	1	**11,00**	~~13,00~~
	298121	Nóż do steków Jumbo		120	1	**11,00**	~~16,50~~



1
2
3

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298100**	Nóż	100	1	**6,70**
2.	**298101**	Widelec	95	1	**7,00**

NOWOŚĆ



1
2

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	**16,98**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**20,81**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**6,50**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**18,50**

LUBIANA

NOWOŚĆ



1
2
3



SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX 18/0

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

SUPER CENA DO: -19 %

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**358061**	Łyżka stołowa	168	12	**1,95**	~~2,40~~
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,04**	~~2,40~~
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**3,19**	~~3,85~~
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,56**	~~1,88~~

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne, zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza do nauki krojenia



SUPER CENA DO: -24 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**2,10**	~~2,71~~
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**1,90**	~~2,50~~
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**3,00**	~~3,44~~
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**1,80**	~~2,29~~



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA DLA DZIECI

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



5



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**10,50**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**12,60**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**14,70**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**12,60**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**14,70**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**11,55**



4

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

NOWOŚĆ

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388751**	Talerz płytki	200	18	-	6	**2,88**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**3,33**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**3,37**



1



2



3

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



stalgast
ekspert gastronomiczny

Czarna porcelana

SUPER CENA DO: -22%



1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
396101	255	25	1	**25,65**	~~33,00~~
396102	305	35	1	**39,15**	~~50,00~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto	Stara cena
396103	230	55	180	1	**26,55**	~~34,00~~
396104	305	65	450	1	**46,80**	~~60,00~~

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
396111	255	30	1	**34,20**	~~43,50~~
396112	305	40	1	**54,00**	~~69,00~~

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto	Stara cena
396113	265	60	320	1	**43,20**	~~55,00~~
396114	305	70	500	1	**60,30**	~~77,00~~

Kolorowa porcelana

SUPER CENA DO: -26%



1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
396151	135	75	0,6	**6,66**	~~9,00~~

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
396161	135	75	0,6	**6,66**	~~9,00~~

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396152	200	30	**7,40**	~~10,00~~

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396153	260	35	**12,75**	~~17,00~~

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396162	200	30	**7,40**	~~10,00~~

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396163	260	35	**12,75**	~~17,00~~

stalgast ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

150 LAT TRADYCJI I DOŚWIADCZENIA

PORCELANA STALGAST

PRODUKT POLSKI

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

APULIA
str. 151-159



PRATO
str. 160-163



TARANTO
str. 164-166



LIGURIA
str. 167-172



BISTRO
str. 175-176

NOWOŚĆ



KONESER
str. 177-178

NOWOŚĆ



stalgast ekspert gastronomiczny

APULIA

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





Apulia **A**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	**4,62**
395301	190	15	6	**4,75**
395302	210	15	6	**6,31**
395354	240	20	6	**9,03**
395303	270	20	6	**11,00**
395320	320	25	6	**16,00**

NOWOŚĆ

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	**8,95**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	**54,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	**7,28**
395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	**6,82**
395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	**4,83**
395318	160	70	0,90	6	**6,49**
395319	230	83	2,20	6	**17,21**

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**6,71**
395313	240	174	22	6	**10,70**
395314	310	220	27	6	**17,67**
395315	360	265	34	6	**20,46**

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**16,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Apulia **A**

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	**15,50**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**13,00**
395326	170	165	0,72	1	**19,50**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	**11,63**

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	**9,99**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**6,66**

6 FILIŻANKA

7
8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395350**	Filiżanka	70	45	0,10	6	**2,60**
	395341	Spodek	110	-	-	6	**2,37**
7.	**395351**	Filiżanka	80	60	0,21	6	**5,38**
	395342	Spodek	145	-	-	6	**3,56**
8.	**395352**	Filiżanka	100	60	0,28	6	**5,57**
	395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	85	90	0,28	6	**10,70**

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**2,37**

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	**2,10**

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

13

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	**395328**	Solniczka	60	6	**3,11**
13.	**395329**	Pieprzniczka	60	6	**3,04**

14 DIP

15
16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,31**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,08**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,20**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Apulia **B**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	**12,00**
394118	210	210	20	6	**13,00**
394119	250	250	25	6	**17,55**
394120	270	270	25	6	**20,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	**15,23**

3 SALATERKA

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
3.	**394135**	180	150	50	6	**14,70**
4.	**394136**	230	145	45	6	**34,13**

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**
394100	170	170	55	0,75	6	**13,65**
394111	230	230	67	1,80	6	**33,50**

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	**13,13**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**8,72**

7 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

8 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	**14,00**
394134	290	230	25	6	**18,00**

9 TACA

10

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**394113**	230	115	10	6	**10,50**
10.	**394131**	240	240	10	6	**14,40**
11.	**394114**	250	150	15	6	**10,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia **B**

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	**11,00**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	**7,05**

3 FILIŻANKA

4 5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394153**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**10,00**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**7,84**
4.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**9,36**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**7,84**
5.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**10,00**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**8,72**



SUPER CENA DO:
-20%



Apulia **C**

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395911	240	90	1,6	6	**31,50**	~~37,93~~

2 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395915	325	200	4,5	1	**89,00**	~~102,58~~

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395900	220	177	20	6	**12,20**	~~14,98~~
395901	290	230	30	6	**17,55**	~~21,98~~

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395902	210	50	0,7	6	**13,50**	~~15,14~~

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395913	380	290	30	6	**49,00**	~~61,30~~



stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**5,70**
395201	260	20	6	**10,46**
395211	320	32	6	**13,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**8,64**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**4,02**
395213	170	50	0,50	6	**6,53**
395214	230	65	1,10	6	**14,50**
395215	260	70	1,80	6	**15,00**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**56,00**

5 DZBANEK/SOSJERKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395216**	Sosjerka	215	80	0,37	6	**12,50**
6.	**395206**	Dzbanek	115	90	0,22	6	**8,53**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**10,50**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	**5,20**
395241	Spodek	135	-	-	6	**3,01**

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	**5,90**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	**8,60**
395210	330	230	27	6	**18,00**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	**13,50**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	**49,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**4,15**
394019	190	85	1,50	6	**6,24**
394020	210	95	1,80	6	**10,50**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	**5,17**
394001	190	20	6	**5,30**
394002	210	20	6	**6,49**
394024	240	20	6	**9,03**
394003	270	20	6	**10,50**
394017	320	25	6	**16,00**

NOWOŚĆ

4 TALERZ GŁĘBOKI

5

- 394006 polecany do makaronu

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**394004**	225	35	0,3	6	**8,24**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**9,48**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**19,00**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**5,91**
394040	Spodek	150	-	-	6	**3,68**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**12,00**
394015	310	220	25	6	**20,50**
394016	360	265	30	6	**26,00**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**16,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Apulia E

1 DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394012	270	150	1,36	1	**21,15**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	**7,97**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	**13,00**

4 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**9,50**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	**5,35**
394042	Spodek	145	-	-	6	**3,56**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**7,30**

Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	**30,00**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	**11,00**

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	**8,27**
395604	140	143	0,59	6	**16,00**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	**5,29**
395641	Spodek	160	-	-	6	**5,35**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	**3,20**
395640	Spodek	115	-	-	6	**2,69**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	**35,00**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**24,50**
394406	360	250	45	1	**38,50**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**34,50**
4.	**394404**	330		30	3 x 0,26	1	**61,00**

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**11,88**

6 PÓŁMISEK

7

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**15,00**
7.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**14,50**

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	**41,00**

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

10 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	**5,07**

12 DIP

13

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,66**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,07**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

PRATO

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





Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395012	330	200	4	1	**56,00**	~~64,05~~

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395000	190	20	6	**5,30**	~~6,77~~
395001	210	27	6	**6,64**	~~8,07~~
395002	265	25	6	**10,40**	~~13,13~~
395023	320	30	6	**14,85**	~~18,83~~

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395003	235	40	0,7	6	**9,50**	~~11,55~~

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	**7,50**	~~8,64~~
395040	Spodek	160	-	-	6	**4,82**	~~6,16~~

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395014	135	65	0,426	6	**6,36**	~~7,65~~

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395013	130	40	0,25	6	**2,00**	~~4,53~~
395015	170	50	0,48	6	**6,49**	~~7,88~~
395016	230	65	1,20	6	**13,78**	~~16,55~~
395017	260	70	1,8	6	**8,00**	~~16,79~~

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	**8,59**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395019	230	157	30	6	**11,70**	~~15,23~~
395020	280	205	30	6	**14,85**	~~18,90~~
395021	320	230	30	6	**18,90**	~~24,00~~
395022	355	273	30	6	**23,38**	~~30,00~~

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395023	320	30	6	**14,85**	~~18,83~~

SUPER CENA DO: -23%

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SUPER CENA DO:
-22%



Prato **A**

1 **DZBANEK**

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395011**	220	175	1,15	1	**28,50**
2.	**395010**	230	225	1,37	1	**29,93**

3 **WAZON**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395025	40	140	0,23	6	**12,00**	~~12,91~~

4 **SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395024	225	70	0,38	6	**12,00**	~~13,84~~

5 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395008	105	100	0,26	6	**7,73**	~~9,38~~

6 **CUKIERNICA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395009	140	95	0,27	6	**11,00**	~~12,60~~

7 **FILIŻANKA**

8

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
7.	**395050**	Filiżanka	70	53	0,1	6	**2,41**	~~3,09~~
	395041	Spodek	130	-	-	6	**2,82**	~~3,61~~
8.	**395052**	Filiżanka	75	82	0,21	6	**5,57**	~~6,12~~
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,05**	~~4,44~~
9.	**395051**	Filiżanka	93	56	0,22	6	**5,24**	~~5,96~~
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,05**	~~4,44~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	**5,42**
395701	250	25	6	**10,45**
395715	320	32	6	**11,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	**8,65**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	**49,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**6,03**
395740	Spodek	150	-	-	6	**3,41**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395716	130	40	0,3	6	**3,12**
395717	170	60	0,5	6	**6,33**
395719	260	70	1,9	6	**8,00**

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395752**	Filiżanka	80	73	0,20	6	**4,98**
	395750	Filiżanka	60	60	0,08	6	**1,00**
7.	**395751**	Filiżanka	100	55	0,25	6	**5,36**
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	**3,41**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	**9,57**
395714	335	210	30	6	**22,50**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395715	320	32	6	**11,70**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





SUPER CENA DO:
-23 %









Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395400	170	22	6	**7,79**	~~9,89~~
395401	190	22	6	**9,45**	~~11,75~~
395402	210	25	6	**9,90**	~~12,83~~
395403	265	25	6	**14,40**	~~18,54~~
395428	320	35	6	**27,50**	~~30,86~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395404	235	42	0,7	6	**14,40**	~~18,22~~

3 BULIONÓWKA

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	**395458**	Bulionówka	110	60	0,36	6	**14,00**	~~16,27~~
	395442	Spodek	160	-	-	6	**7,81**	~~9,00~~
5.	**395457**	Bulionówka	97	58	0,27	6	**14,00**	~~15,58~~
	395442	Spodek	160	-	-	6	**7,81**	~~9,00~~

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395423	180	90	30	6	**16,00**	~~18,50~~

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395430	170	50	0,50	6	**10,35**	~~12,98~~
395432	260	70	1,7	6	**14,00**	~~27,91~~

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395425	290	205	30	6	**23,85**	~~26,90~~

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395428	320	35	6	**27,50**	~~30,86~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SUPER CENA DO:
-33 %



Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395418	145	125	0,56	6	14,85	~~19,00~~

2 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395414	135	100	0,27	6	18,00

3 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395439	100	75	6	11,00	~~16,50~~

4 FILIŻANKA

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	395450	Filiżanka	67	48	0,10	6	4,69	~~6,00~~
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69	~~6,00~~
5.	395452	Filiżanka	100	60	0,27	6	8,60	~~11,00~~
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	~~9,00~~

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
6.	395455	Filiżanka	93	55	0,23	6	7,37	~~8,00~~
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92	~~7,87~~
7.	395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	11,50	~~12,83~~
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	~~9,00~~

8 FILIŻANKA

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
8.	395454	Filiżanka	70	50	0,1	6	3,91	~~5,00~~
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69	~~6,00~~
9.	395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	8,61	~~9,85~~
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92	~~7,87~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



SUPER CENA DO: **-23%**



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395800	180	180	20	6	10,80	~~14,00~~
395801	210	210	20	6	15,68	~~16,48~~
395802	250	250	25	6	21,85	~~25,43~~
395803	270	270	25	6	19,90	~~25,53~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395806	210	210	40	0,5	6	15,30	~~16,48~~

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395804	170	170	55	0,7	6	16,50	~~17,50~~

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395805	205	205	45	0,7	6	11,70	~~15,00~~

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395828	105	80	6	14,85	~~19,01~~

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395827	85	95	0,32	6	11,70	~~14,70~~

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	15,30	~~19,47~~
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	9,90	~~12,40~~

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395831	Filiżanka	75	-	-	70	0,20	6	11,00	~~12,61~~
395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	9,07	~~10,45~~

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395811	90	130	0,32	6	24,50	~~25,20~~

10 FILIŻANKA

11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
10.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	6,26	~~8,00~~
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	4,69	~~6,00~~
11.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	9,45	~~12,05~~
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	4,69	~~6,00~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



Liguria B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	**9,45**
395501	260	25	6	**17,20**
395515	310	35	6	**26,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	**12,00**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395522	275	145	3	1	**69,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395520	230	60	1,40	6	**22,50**

5 FILIŻANKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395550**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**5,16**
	395541	Spodek	110	-	-	6	**3,36**
6.	**395551**	Filiżanka	75	60	0,19	6	**8,50**
	395542	Spodek	130	-	-	6	**4,60**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395508	105	60	0,15	6	**12,50**

8 DIP

9

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**
395525	70	20	0,04	6	**1,00**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
395512	260	150	25	**12,00**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395515	310	35	6	**26,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	**7,00**
394201	210	15	6	**12,00**
394202	270	20	6	**17,50**
394205	320	23	6	**24,75**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	**15,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	**22,33**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394210	275	160	3	1	**76,00**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	**13,50**
394240	Spodek	180	-	-	6	**8,63**

6 DZBANEK

7

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394218**	180	150	0,53	1	**24,70**
7.	**394219**	210	90	0,5	1	**28,00**

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**394252**	Filiżanka	75	70	0,200	6	**8,01**
	394242	Spodek	145	-	-	6	**6,05**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394206	240	170	23	6	**19,00**
394207	310	217	25	6	**30,40**
394208	360	260	32	6	**36,45**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	**24,75**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO:
– 22 %

Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395100	230	20	6	**11,70**	~~14,63~~
395101	290	20	6	**17,55**	~~22,00~~
395113	320	30	6	**24,00**	~~29,00~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395102	240	40	0,4	6	**16,65**	~~21,00~~

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395119	310	190	3	1	**73,00**	~~80,00~~

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395115	160	55	0,46	6	**9,90**	~~12,50~~
395116	230	70	1,40	6	**23,50**	~~25,00~~
395117	250	95	2,60	6	**25,00**	~~26,80~~

5 FILIŻANKA
6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
5.	**395150**	Filiżanka	65	50	0,09	6	**5,53**	~~6,00~~
	395140	Spodek	115	-	-	6	**3,54**	~~4,53~~
6.	**395151**	Filiżanka	100	60	0,26	6	**12,08**	~~13,13~~
	395141	Spodek	160	-	-	6	**9,56**	~~10,48~~

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395110	240	170	20	6	**19,35**	~~21,70~~
395111	310	217	25	6	**28,35**	~~35,00~~
395112	360	260	30	6	**44,55**	~~48,06~~

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395113	320	30	6	**24,00**	~~29,00~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	**13,00**
394301	250	250	23	6	**19,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	**19,43**
394501	290	230	25	6	**26,25**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	**15,30**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394309	105	85	0,2	6	**18,00**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394308	70	70	105	0,24	6	**19,90**

6 FILIŻANKA
7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394304**	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	**6,00**
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	**5,00**
7.	**394306**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**9,00**
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	**8,09**



Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI
2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
1.	**395852**	210	210	6	**14,50**
	395853	270	270	6	**19,90**
2.	**395851**	300	230	6	**27,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395854	185	185	0,3	6	**15,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Naczynia porcelanowe w kolorze **ECRU**

1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**14,85**

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**30,60**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**25,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Naczynia porcelanowe w kolorze **BIAŁYM**

1 ZESTAW MINI SALATEREK

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**34,50**
2.	**394404**	330	-	30	3 x 0,26	1	**61,00**

3 PÓŁMISEK

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**14,50**
4.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**15,00**

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**10,50**

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**11,88**

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

11 DIP

12

13

14

15

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,20**
12.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,31**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,07**
14.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,08**
15.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,66**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

NOWOŚĆ





Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	**8,91**
395981	260	27	6	**13,25**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**10,59**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**5,50**
395990	160	70	0,75	6	**8,33**

4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	**4,25**
395988	Spodek	150	-	-	6	**4,92**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	**7,20**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**13,45**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**10,80**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**7,39**
395988	Spodek	150	-	-	6	**4,92**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395992**	Solniczka	80	6	**6,25**
10.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**6,25**

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**36,15**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

NOWOŚĆ

Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	**6,65**
395961	210	15	6	**8,74**
395962	270	20	6	**14,08**
395979	240	20	6	**11,73**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	**11,82**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	**73,60**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	**9,54**
395976	Spodek	160	-	-	6	**5,52**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	**6,62**
395968	160	70	0,90	6	**8,79**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	**8,35**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	**14,67**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	**7,04**
395978	Spodek	145	-	-	6	**4,46**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395970**	Solniczka	60	6	**5,18**
10.	**395971**	Pieprzniczka	60	6	**5,18**

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	**3,50**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	**3,01**

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	**14,67**
395966	310	220	27	6	**23,48**

*w tabeli podana pojemność całkowita



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA LUBIANA

PRODUKT POLSKI

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

NOWOŚĆ

AFRODYTA
str. 180-181



WERSAL
str. 182-183



KASZUB / HEL
str. 184-186



AFRODYTA

LUBIANA

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

NOWOŚĆ



Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**46,12**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**5,09**
390011	185	55	0,70	6	**6,02**
390012	230	65	1,40	6	**15,63**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**9,46**
390018	170	20	6	**6,22**
390019	190	20	6	**6,42**
390020	210	20	6	**6,72**
390021	260	20	6	**13,48**
390022	270	20	6	**13,48**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**8,04**
390014	Spodek	170	-	-	6	**3,98**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**7,55**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**11,38**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**5,99**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**9,21**

9 FILIŻANKA

10 / 11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**4,35**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**3,33**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**5,65**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**3,45**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**6,02**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**3,45**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**20,35**
390008	330	230	25	6	**25,86**



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

NOWOŚĆ



stalgast
ekspert gastronomiczny

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**5,56**
390420	170	15	6	**5,70**
390421	190	20	6	**6,10**
390422	210	20	6	**6,38**
390423	240	25	6	**7,36**
390424	265	25	6	**8,48**
390425	270	25	6	**12,34**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**6,90**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**6,39**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,55	12	**5,27**
390427	185	55	0,70	12	**5,64**

5 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390401**	125	70	0,30	6	**7,36**
	390417	160	-	-	6	**3,51**
7.	**390402**	155	70	0,32	6	**8,36**
	390417	160	-	-	6	**3,51**

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**14,30**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,2	6	**9,71**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**13,29**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**20,51**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**23,69**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,045	12	**5,02**

13 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**5,18**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**3,05**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**5,77**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**3,30**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**7,24**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**3,51**

16 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**2,72**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**3,09**



18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**18,63**
390412	320	235	30	6	**24,64**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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

NOWOŚĆ



stalgast
dostawca gastronomiczny



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**4,47**
390216	230	60	1,0	6	**11,26**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**5,56**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**63,40**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**3,70**
390234	170	20	6	**3,70**
390235	190	20	6	**4,51**
390236	210	25	6	**4,94**
390237	245	25	6	**5,96**
390238	265	35	6	**9,32**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**11,38**
390229	240	40	0,8	6	**14,53**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**6,10**
390232	290	50	1,3	6	**11,72**

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	**6,26**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**3,30**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**4,96**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**3,30**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**11,23**
390218	145	60	0,22	6	**12,11**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**10,14**
11.	**390224**	190	195	35	6	**15,14**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**11,59**
390226	240	140	35	6	**12,34**



LUBIANA



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**10,05**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**19,08**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**18,35**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**3,77**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**7,92**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**3,69**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**4,93**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**6,41**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**4,10**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**5,31**

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	**4,57**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**2,80**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**4,78**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**3,18**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**4,78**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**3,18**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA ELEGANTIA

- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusty z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szkliwa oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
397130	180	16	6	**5,12**	~~6,55~~
397002	205	18	6	**4,30**	~~5,50~~
397003	232	20	4	**7,09**	~~9,07~~
397004	255	25	3	**7,51**	~~9,60~~
397005	280	25	3	**10,80**	~~14,00~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397029	230	39	0,74	4	**8,60**	~~11,00~~

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397022	245	183	23	0,28	2	**9,90**	~~12,53~~
397023	285	210	25	0,40	2	**13,05**	~~16,48~~

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
397017	150	150	20	6	**7,94**	~~10,16~~
397018	200	200	28	4	**12,60**	~~16,16~~
397019	250	250	30	2	**14,85**	~~19,20~~
397020	300	300	30	2	**22,50**	~~29,00~~

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397124	235	235	40	1,23	4	**22,50**	~~29,00~~

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397015	270	270	30	3	**10,00**

7 SPODEK DO BULIONÓWKI

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397046	Spodek do bulionówki 397045	155	20	6	**1,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO:
-22 %



Elegantia

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397425	130	65	0,42	4	**4,69**	~~6,00~~

2 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397041	150	55	0,45	6	**4,19**	~~5,36~~
397140	175	56	0,57	4	**7,51**	~~9,60~~

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397141	155	47	0,37	4	**5,63**	~~7,20~~

4 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397057	Filiżanka	105	54	0,3	4	**7,29**
397058	Spodek do 397057	155	23	-	4	**5,11**
397055	Filiżanka	97	58	0,24	6	**2,00**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397071	77	97	0,26	6	**5,46**	~~6,99~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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





Elegantia

1 SOSJERKA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397044	Sosjerka	207	60	130	0,32	3	**4,00**
397133	Spodek	195	93	20	-	6	**3,97**
397134	Spodek	210	107	23	-	6	**4,19**

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**14,85**

3 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**30,60**

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**25,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



SUPER CENA DO: -23%



Isabell

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388101	170	20	12	3,17	~~3,65~~
388102	180	22	6	4,37	~~5,30~~
388103	200	23	6	5,15	~~6,24~~
388104	230	23	6	6,99	~~8,48~~
388105	240	23	4	7,67	~~8,83~~
388106	250	25	4	7,80	~~9,99~~
388107	270	25	4	8,19	~~10,48~~
388108	280	33	3	12,60	~~15,89~~
388109	310	30	3	15,75	~~19,90~~

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388152	145	39	0,220	12	4,60	~~5,89~~
388153	170	43	0,350	5	5,16	~~6,60~~
388154	220	40	0,500	6	6,20	~~7,99~~

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388122	180	34	0,150	6	3,10	~~3,99~~
388123	200	40	0,210	6	5,99	~~7,66~~
388124	230	40	0,300	4	8,39	~~9,66~~
388125	250	45	0,350	4	12,60	~~16,01~~
388126	305	45	0,550	3	15,80	~~19,99~~

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	2,97

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	2,97

6 DIP

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	3,01
7.	388233	50	18	0,030	24	1,93

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,52
388240	Spodek	145	20	-	12	2,69

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,52
388238	Spodek	140	20	-	12	2,47

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	3,12
388236	Spodek	120	18	-	12	1,72

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	5,43	~~6,95~~
388166	Spodek	140	20	-	12	3,13	~~4,01~~
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	7,41	~~8,13~~
388168	Spodek	140	25	-	12	4,05	~~5,18~~

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388145	295	210	20	3	11,70	~~15,19~~
388146	350	250	25	3	15,30	~~19,78~~
388147	400	290	30	3	23,85	~~30,61~~
388148	450	330	30	3	39,00	~~49,99~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388170	300	175	3,500	1	**46,80**	~~59,80~~

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388161	100	48	0,200	12	**3,50**	~~4,95~~
388162	125	60	0,380	6	**4,79**	~~6,13~~
388163	150	70	0,700	12	**5,99**	~~7,66~~

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**11,50**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388219	200	45	0,650	6	**8,00**	~~10,36~~

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388211	150	17	12	**2,97**	~~3,42~~
388212	180	21	6	**3,70**	~~4,48~~
388213	200	26	6	**4,90**	~~6,24~~
388214	230	26	4	**6,99**	~~8,48~~
388215	250	29	4	**9,72**	~~11,19~~
388216	300	35	4	**20,90**	~~25,43~~
388217	360	35	3	**25,00**	~~32,00~~
388218	410	42	3	**39,00**	~~49,99~~

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388138	80	92	0,300	12	**3,96**	~~5,07~~

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388139	80	85	0,280	12	**5,16**	~~6,60~~

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388182	160	98	0,400	2	**11,00**	~~18,60~~
388184	170	120	0,640	2	**16,00**	~~19,00~~

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	**2,70**	~~3,42~~
388192	Spodek	120	-	-	12	**1,56**	~~1,89~~

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	**4,30**
388194	Spodek	155	24	-	12	**2,35**
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	**5,73**
388196	Spodek	160	24	-	12	**3,38**

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**6,95**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388241	310	240	30	4	**9,00**	~~15,19~~
388242	360	260	26	3	**11,70**	~~14,99~~
388243	410	290	29	3	**18,00**	~~23,00~~
388244	470	330	34	3	**39,00**	~~49,00~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Isabell



1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388135	120	120	70	0,400	6	**4,70**	~~5,99~~
388136	150	150	65	0,550	4	**8,00**	~~9,99~~
388137	200	200	90	1,700	4	**12,60**	~~15,99~~

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**27,30**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**4,91**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**4,83**
388176	115	110	0,290	6	**8,93**
388177	130	125	0,450	6	**17,10**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388132	140	140	15	6	**4,24**	~~5,42~~
388133	175	175	20	6	**6,25**	~~7,99~~
388134	235	235	25	4	**18,90**	~~24,13~~

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388171	175	55	105	0,160	6	**6,20**	~~7,89~~
388172	230	95	135	0,500	6	**18,50**	~~23,54~~

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388174	140	0,130	6	**6,00**	~~7,66~~

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388127	270	42	0,300	4	**28,35**	~~36,02~~

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388155	110	45	0,230	6	**3,35**	~~4,29~~
388156	130	55	0,400	12	**5,99**	~~7,66~~
388157	145	65	0,550	12	**7,73**	~~9,89~~

10 DIP

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**3,20**	~~4,12~~
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**2,92**	~~3,54~~

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**2,15**
388186	80	35	0,100	24	**2,14**
388187	90	40	0,130	12	**2,73**
388188	100	50	0,300	12	**4,08**
388189	135	53	0,480	12	**4,00**

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388120	330	15	4	**28,35**	~~36,02~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



SUPER CENA DO:
-28%

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388601	200	19	6	**3,03**	~~3,90~~
388602	250	23	6	**3,61**	~~4,60~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388603	240	36	0,6	6	**3,57**	~~4,60~~

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388607	175	45	0,6	6	**4,93**	~~5,67~~

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**5,29**	~~6,08~~
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,50**	~~4,76~~

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388606	190	80	1,4	6	**10,40**	~~13,00~~

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388612	220	21	140	6	**5,14**	~~6,68~~
388613	300	27	220	6	**10,40**	~~13,39~~
388614	350	27	270	6	**12,20**	~~15,50~~

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388608	81	107	0,32	6	**5,68**	~~6,56~~

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**5,10**	~~6,10~~
9.	**388611**	80	99	0,34	12	**5,50**	~~6,52~~

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**6,50**

Linia Performa

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388661	155	16	6	**2,60**	~~3,60~~
388662	195	18	6	**3,20**	~~4,37~~
388663	235	20	6	**4,20**	~~5,75~~
388664	260	21	6	**4,90**	~~6,76~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388665	225	30	0,350	6	**4,30**	~~5,89~~

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388671	170	51	0,500	6	**4,96**	~~5,79~~

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388668	100	41	0,170	6	**3,90**	~~5,02~~
388669	140	57	0,500	6	**5,70**	~~7,33~~
388670	170	69	0,920	6	**8,60**	~~11,00~~

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Linia **Performa**

1 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388672	220	143	6	**7,50**	~~9,66~~
388673	300	218	6	**7,10**	~~9,18~~

2 FILIŻANKA

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
2.	**388674**	Filiżanka	75	51	0,13	6	**5,20**	~~6,76~~
	388677	Spodek	123	15		6	**3,40**	~~4,37~~
3.	**388675**	Filiżanka	85	59	0,22	6	**5,50**	~~7,10~~
	388678	Spodek	160	18		6	**2,70**	~~3,50~~
4.	**388676**	Filiżanka	93	64	0,28	6	**7,50**	~~9,72~~
	388678	Spodek	160	18		6	**2,70**	~~3,50~~

Linia **Parma**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388621	210	180	18	6	**5,90**	~~7,66~~
388622	280	200	17	6	**7,00**	~~9,14~~
388623	340	240	17	6	**14,40**	~~19,00~~

Linia **Ebro**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388651	200	18	6	**3,00**	~~3,90~~
388652	255	22	6	**3,80**	~~4,90~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388653	235	36	0,6	6	**3,70**	~~4,80~~

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388654	135	70	0,5	4	**5,10**	~~6,60~~

4 MISKA

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	**388656**	125	53	0,35	6	**5,10**	~~6,50~~
5.	**388657**	230	98	2	3	**14,00**	~~18,00~~

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388658	230	21	6	**5,70**	~~7,10~~
388659	355	27	6	**10,40**	~~13,39~~

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388655	81	76	0,25	6	**7,99**	~~10,50~~

8 PÓŁMISEK OKRĄGŁY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388660	320	26	6	**9,90**	~~12,36~~



*w tabeli podana pojemność całkowita

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

NACZYNIA EMALIOWANE

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania



SUPER CENA DO: -26 %



Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
547002	200	15	**10,40**	~~13,50~~
547003	240	20	**10,80**	~~14,40~~

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
547004	220	45	**13,50**	~~18,00~~

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547005	160	65	0,650	**9,50**	~~12,60~~

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547006	180	130	40	0,420	**13,50**	~~18,00~~
547007	200	145	43	0,500	**15,30**	~~20,70~~
547008	220	170	47	0,750	**18,00**	~~24,30~~

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547001	90	90	0,300	**10,80**	~~14,40~~

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
6.	**547010**	80	80	0,400	**9,60**	~~10,80~~
7.	**547011**	90	90	0,570	**12,00**	~~14,40~~

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547009	50	50	0,100	**7,10**	~~8,10~~

stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA

- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)

stalgast
ekspert gastronomiczny

SUPER CENA DO:
-40%







Naczynia do zapiekania

1 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA
- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045000	120	40	0,27	6	**3,29**	~~4,50~~
045002	160	55	0,65	6	**6,00**	~~8,00~~

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA
- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045004	143	98	43	0,23	6	**3,66**	~~5,00~~
045005	154	112	50	0,35	6	**4,03**	~~5,50~~
045006	176	127	60	0,50	6	**7,00**	~~9,00~~
045007	193	140	64	0,70	6	**6,60**	~~9,00~~



3 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA
- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045009	76	45	0,10	6	**2,99**	~~4,00~~
045008	93	53	0,20	6	**2,99**	~~5,00~~



4 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA
- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045012	100	24	0,10	6	**2,70**	~~3,64~~
045013	132	35	0,26	6	**5,70**	~~7,00~~



5 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM
- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045011	127	25	156	0,16	6	**9,90**	~~14,00~~

6 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM
- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
045010	200	115	29	0,23	6	**6,60**	~~9,00~~



*w tabeli podana pojemność całkowita

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



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Bormioli Rocco

SZKLANKA ROCK BAR

SUPER CENA DO: -26%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400611**	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	**1,54**	~~1,79~~
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**2,28**	~~2,80~~
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**2,37**	~~3,07~~
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**2,83**	~~3,63~~
5.	**400615**	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	**2,72**	~~3,53~~
6.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**3,04**	~~3,74~~
7.	**400617**	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	**3,09**	~~4,15~~
8.	**400618**	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	**3,42**	~~4,57~~
9.	**400619**	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	**4,88**	~~6,55~~





*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

Bormioli Rocco

SZKLANKA DO PIWA IRISH



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**4,94**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**3,92**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



1 2

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**7,53**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**7,84**

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE



1 2 3

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**3,45**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**5,88**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**6,35**

SZKLANKA STONE



1 2

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**6,98**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**8,94**

SZKLANKA LONGUE



1 2

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**4,94**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**5,57**

SZKLANKA WIND



1 2 3

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**5,65**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**6,28**
3.	**400637**	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	**7,14**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



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

SUPER CENA DO: -23%

star glass CRYSTAL GLASS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400565**	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	**6,90**	~~8,99~~
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**6,90**	~~8,99~~
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**8,50**	~~11,00~~
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**5,30**	~~6,90~~
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**38,70**	~~49,99~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZKŁO CECHOWANE

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

SUPER CENA DO: -30%



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**400533**	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	**5,50**	~~6,99~~
2.	**400534**	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	**7,00**	~~8,90~~
3.	**400531**	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	**6,20**	~~7,99~~
4.	**400562**	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	**5,40**	~~6,99~~
5.	**400563**	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	**5,40**	~~6,99~~
6.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**2,10**	~~2,76~~
7.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**2,36**	~~3,06~~
8.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**4,70**	~~6,12~~
9.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**3,30**	~~4,25~~
10.	**400535**	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	**7,40**	~~9,50~~
11.	**400115**	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	**4,20**	~~5,70~~
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	**5,90**	~~8,47~~



*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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



SUPER CENA DO: **-24%**



BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400581	64	116	0,200	12	**1,70**	~~2,25~~
400582	73	155	0,400	12	**3,70**	~~4,78~~



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**3,50**
400592	90	136	0,500	12	**3,60**



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400575	83	71	0,125	6	**6,20**	~~7,99~~
400576	83	84	0,200	6	**6,40**	~~8,19~~
400577	98	100	0,350	6	**6,70**	~~8,69~~

SUPER CENA DO: **-23%**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400350	67	130	0,45	12	**4,85**	~~5,68~~

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętka



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400585	78	136	0,415	12	**6,90**	~~9,01~~
400586	96	146	0,750	8	**9,90**	~~13,00~~

ZAKRĘTKA

SUPER CENA DO: **-23%**



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,20**	~~1,56~~
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,00**	~~1,25~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

BUTELKA BASIC
- szczelne zamknięcie

Paşabahçe PROFESSIONAL



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400354	31-70	245	0,500	6	**5,33**	~~6,24~~
400355	31-74	308	1,00	12	**9,90**	~~13,00~~

BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie



SUPER CENA DO: -23%

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400571	192	0,250	12	**3,90**	~~4,99~~
400572	253	0,500	12	**5,10**	~~6,59~~

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



SUPER CENA DO: -31%



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**4,60**	~~6,64~~
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**7,60**	~~9,86~~
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,00**	~~6,33~~



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400598**	110	60	0,225	12	**6,00**	~~7,69~~
2.	**400599**	115	99	0,360	6	**8,80**	~~13,00~~
3	**400621**	104	94	0,260	6	**3,76**	~~4,88~~

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	**400622**	100	166	0,280	6	**9,98**	~~12,00~~
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**10,80**	~~14,00~~
6.	**400624**	110	140	0,345	6	**13,50**	~~16,00~~

SUPER CENA DO: -32%

Luigi Bormioli ITALY



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

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



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**26,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**29,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**32,00**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1 2 3

próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**32,00**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**25,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	**28,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZKŁO PASABAHCE

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI I SZKLANKI 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


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10

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	**3,17**	
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**4,26**	
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**4,32**	
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**4,09**	
5.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**3,69**	
6.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**3,65**	
7.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**3,45**	NOWOŚĆ
8.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**3,05**	NOWOŚĆ
9.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**3,15**	NOWOŚĆ
10.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**3,45**	NOWOŚĆ

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





1 2 3 4

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	**3,40**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**3,96**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**4,46**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**3,73**

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce

SUPER CENA DO: -23%



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400160**	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	**5,62**	~~6,26~~
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**6,71**	~~7,48~~
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**5,65**	~~6,97~~
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**5,30**	~~6,89~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KIELISZKI I SZKLANKI MONTE CARLO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400311**	Szklanka niska	69	109	0,39	6	**4,19**
2.	**400312**	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	**4,39**
3.	**400313**	Kieliszek do wina	58	215	0,260	6	**2,00**
4.	**400314**	Kieliszek do wina	60	233	0,325	6	**2,90**

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	**4,15**
2.	**400251**	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	**4,33**
3.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**6,62**
4.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**6,61**
5.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**5,87**

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	**5,30**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**5,77**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**6,74**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**6,25**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**6,19**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**5,70**

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych





SUPER CENA DO:
-23%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400331**	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	**6,40**	~~8,30~~
2.	**400332**	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	**6,53**	~~8,50~~
3.	**400333**	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	**6,77**	~~8,80~~
4.	**400334**	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	**6,40**	~~8,30~~
5.	**400335**	Szklanka	93-55	90	0,370	12	**3,77**	~~4,90~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



KIELISZKI ENOTECA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



1 2 3 4 5 6 7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**8,43**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**8,59**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**8,05**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**8,00**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**7,00**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**9,88**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**9,87**

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych

NOWOŚĆ



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400164**	Kieliszek do białego wina	95	183	0,360	12	**4,16**
2.	**400165**	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	**4,67**
3.	**400166**	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	**5,08**



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	4	**3,77**	
2.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	**8,68**	
3.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**8,63**	NOWOŚĆ
4.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	**9,14**	
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**6,60**	NOWOŚĆ
6.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	4	**7,78**	
7.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**5,87**	
8.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	**6,80**	
9.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	**6,22**	
10.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	**7,15**	
11.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**9,99**	NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400110**	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	**1,64**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**2,24**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**2,59**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**2,57**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**3,12**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**2,94**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**3,13**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**3,03**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**3,57**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**4,47**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**5,38**
12.	**400220**	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	**5,53**
13.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**9,99**
14.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**19,50**

NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKLANKI GRANDE-S







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**3,13**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**3,76**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**2,33**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**4,00**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**3,55**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**3,65**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**4,47**

NOWOŚĆ

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	**2,63**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**2,94**

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	**2,17**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**2,27**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**2,99**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**2,69**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**3,81**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**2,62**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**3,09**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**3,10**
9.	**400037**	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	**3,41**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**2,34**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**2,31**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,31**
4.	**400069**	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	**3,76**

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400130**	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	**2,40**	~~3,25~~
2.	**400131**	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	**3,64**	~~4,06~~
3.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**4,43**	~~4,94~~
4.	**400133**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	**3,86**	~~4,31~~
5.	**400134**	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	**3,98**	~~4,44~~
6.	**400135**	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	**4,53**	~~5,04~~

SUPER CENA DO: -26%

SZKLANKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400107**	Szklanka	75-51	128	0,270	12	**3,38**
2.	**400108**	Szklanka	88-61	147	0,410	12	**4,04**
3.	**400024**	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	**2,94**
4.	**400025**	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	**3,04**

KIELISZKI DO WÓDKI





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**2,37**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**2,11**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**2,40**
4.	**400182**	49-37	108	0,050	12	**3,37**
5.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**2,36**

KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400184**	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	**4,92**
2.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**6,42**
3.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**5,28**
4.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**4,56**
5.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**4,25**
6.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**5,13**
7.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**5,17**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KIELISZKI HUDSON

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**7,11**
2.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**7,31**

SZKLANKA TIN CAN

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**3,96**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**3,96**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**4,67**

SZKLANKA ELYSIA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400226	76	150	0,445	12	**8,02**

SZKLANKI CARRE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400155**	Szklanka	73-53	82	0,205	6	**3,95**
2.	**400156**	Szklanka	85-62	91	0,310	6	**4,40**

SZKLANKI BAROQUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400125**	Kieliszek	61-36	100	0,100	6	**1,33**
2.	**400126**	Szklanka	75-43	105	0,230	6	**1,71**
3.	**400127**	Szklanka	90-56	92	0,300	6	**2,95**
4.	**400128**	Szklanka	80-50	138	0,365	3	**3,25**

SZKLANKI KARAT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400221**	Szklanka	75-65	75	0,200	6	**2,33**
2.	**400222**	Szklanka	72-62	100	0,250	6	**1,97**
3.	**400223**	Szklanka	72-55	146	0,330	6	**2,46**

SZKLANKI GRANADA

- szkło przyciemniane

SUPER CENA DO: -23%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400277**	Szklanka	75-58	109	0,290	6	**3,00**	~~3,90~~
2.	**400278**	Szklanka	76-54	136	0,345	6	**3,15**	~~4,10~~

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KUBEK



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400300**	Kubek	81-49	119	0,325	24	**4,99**
2.	**400400**	Kubek	86-66	98	0,340	24	**4,36**
3.	**400308**	Kubek ze spodkiem	90-67	114	0,400	2	**9,15**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400309**	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	**4,80**
2.	**400310**	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	**7,21**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**6,16**
400257	64	57	0,09	6	**4,44**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**6,27**



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**3,45**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,30**
400196	84-75	162	0,360	6	**5,43**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,06**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**4,37**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**6,53**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,56**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,18**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

PUCHARKI

Paşabahçe PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**3,95**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,01**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,05**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**6,36**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**4,65**
	400258	116-70	133	0,17	6	**4,71**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**3,41**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**5,39**
400085	94	0,170	12	**8,89**

POPIELNICZKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
400007	84-107	37	12	**3,44**

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**2,77**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**6,38**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**7,29**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**8,28**

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane

SUPER CENA DO: **-30%**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400115	74	133	0,37	6	**4,20**	~~5,70~~
400116	90	157	0,67	6	**5,90**	~~8,47~~

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	**4,36**

SZKLANKA DO PIWA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400109	88	154	0,570	48	**4,16**

POKAL DO PIWA







NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400168**	67	202	6	**4,97**
2.	**400187**	67	188	6	**4,87**
3.	**400188**	75	210	6	**5,48**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**3,27**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**4,84**
3.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**5,41**
	400191	75-70	220	0,510	6	**5,49**
	400192	80-73	235	0,660	6	**5,58**



PŁUCZKA DO SZKŁA

- płuczki do szkła w trzech popularnych rozmiarach GN 2/4, 1/3 i 1/6
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- przyłącze gwint 1/2
- modele 651000 i 651001 posiadają gumowe nóżki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**651000**	180	165	120	**344,00**	~~469,00~~
2.	**651001**	330	180	120	**439,00**	~~599,00~~
3.	**651002**	650	220	25	**805,50**	~~1099,00~~

SUPER CENA DO:
–27 %



*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Paşabahçe PROFESSIONAL







DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400178	62-48	120	0,250	12	**4,51**
400177	78-60	153	0,500	6	**5,99**
400008	97-72	201	1,000	6	**7,31**
400175	112-86	240	1,850	6	**12,00**

2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,450	6	**13,00**

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**2,10**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**3,57**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**4,91**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**7,34**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**10,00**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**11,00**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**14,50**

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**5,39**
400207	64-80	203	0,50	6	**6,27**
400208	79-94	249	1,00	6	**10,50**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"

SUPER CENA DO: **-22%**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400174	60-67	176	0,25	12	**4,09**	~~5,24~~
400173	76-87	213	0,50	6	**4,99**	~~6,32~~
400172	93-107	262	1,00	6	**6,06**	~~7,46~~

WAZON BOTANICA



Nr kat.v	Ø mm	H vmm	V litry*	Cena netto
400361	145	280	2,850	**22,50**

BARSZCZÓWKA

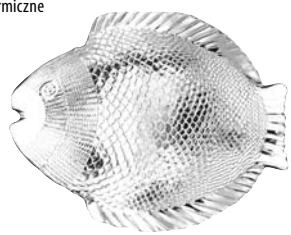
- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400243	106	83	0,485	12	**6,59**

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	**4,75**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SERWETNIKI

SUPER CENA DO: -27 %







Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**364101**	-	-	80	**11,00**	~~13,00~~
2.	**364100**	-	-	80	**17,50**	~~20,00~~
3.	**364203**	195	195	65	**25,00**	~~32,00~~
	364204	195	195	190	**27,00**	~~37,00~~
4.	**364111**	-	-	75	**14,00**	~~17,00~~

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

SUPER CENA DO: -23 %



SUPER CENA DO: -26 %



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
368060	200	170	**14,00**	~~19,00~~

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**7,20**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
368010	**2,40**	~~3,10~~

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**2,10**

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**5,39**
400085	94	0,170	12	**8,89**

SOSJERKA

SUPER CENA DO: -27 %



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
369150	0,15	**10,50**	~~13,00~~
369250	0,25	**14,00**	~~19,00~~
369450	0,45	**16,70**	~~23,00~~

ZESTAWY DO PRZYPRAW


1


2


3


4


5


6


7


8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**21,00**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**23,00**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	**33,50**

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	**29,50**

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**24,50**

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	**27,00**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	**47,00**

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362250	170	**70,00**

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**362901**	Solniczka/pieprzniczka	**4,70**
2.	**362904**	Karafka na przyprawy płynne	**5,70**


1 2

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SUPER CENA DO:
-35 %


1


2


3


4


5


6


7


8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**10,50**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**14,50**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362003	180	**15,00**	~~23,00~~

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362004	180	**25,00**	~~34,00~~

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**14,00**

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362006	115	**13,00**	~~18,00~~

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**28,50**

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362009	125	**17,00**	~~23,00~~

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę

Pasabahce



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto	Stara cena
400089	55-66	152	0,24	12	**5,45**	~~6,73~~

CUKIERNICA

INOX

SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
364010	0,3	**18,50**	~~23,00~~



SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Pasabahce

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**3,25**
2.	**400082**	120	24	**2,14**



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486025	120	43	37	**4,90**

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**6,50**



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068203	120	160	1,5	**23,50**	~~29,00~~





DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Pasabahce

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**5,63**
2.	**400279**	157	0,260	12	**5,49**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362411	200	**43,00**	~~55,00~~



SUPER CENA DO: **-22 %**

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	Stara cena
362412	200	**47,00**	~~61,00~~
362413	300	**68,00**	~~92,00~~
362414	400	**86,00**	~~118,00~~

SUPER CENA DO: **-27 %**



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



SUPER CENA DO: **-27 %**

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362401	200	**39,90**	~~47,00~~
362402	300	**55,00**	~~75,00~~

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	**362421**	„Królowa"		200	**47,00**
2.	**362422**	„Król"		200	**47,00**

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	**40,00**

WAZA DO ZUPY

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

INOX



RYNKOWY HIT CENOWY

Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**76,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**19,50**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**40,00**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**100,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**16,50**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



KOSZYK DO PIECZYWA

SUPER CENA DO: -32 %

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto	Stara cena
1.	**360230**	250	180	45		**23,00**	~~28,00~~
	360300	300	240	50		**28,00**	~~38,00~~
2.	**360251**	-	250	55	250	**19,00**	~~28,00~~



1



2

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
3.	**361242**	-	232	178	50	**6,90**	~~8,00~~
4.	**361230**	-	230	150	65	**5,50**	~~6,76~~
	361371	-	375	150	70	**9,00**	~~11,00~~
5.	**361241**	240	-	-	50	**6,50**	~~9,36~~



4



5

SUPER CENA DO: -31 %



3

KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top 419000 str. 303

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
6.	**361530**	GN 1/1	530	325	70	**39,00**	~~60,00~~
7.	**361380**	owalny	380	270	90	**29,00**	~~45,00~~
8.	**361235**	owalny	235	150	70	**15,50**	~~19,00~~



7

SUPER CENA DO: -36 %



6



8

KOSZYK DO PIECZYWA

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

SUPER CENA DO: -30%

PP





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**49,00**	~~68,00~~
	361202	GN 1/2	325	265	80	**36,00**	~~46,00~~
	361203	GN 1/3	325	175	80	**25,00**	~~35,00~~
	361204	GN 1/4	265	160	80	**22,00**	~~31,00~~
	361206	GN 1/6	175	160	80	**15,00**	~~21,00~~
	361205	GN 2/3	325	355	80	**38,00**	~~54,00~~
2.	**361301**	GN1/1	530	325	80	**53,00**	~~73,00~~
	361302	GN1/2	325	265	80	**32,00**	~~44,00~~

Krawędź wzmocniona drutem



WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



SUPER CENA DO: -27%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361001	170	80	**11,00**	~~15,00~~

WOREK NA PIECZYWO

- owalny
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



SUPER CENA DO: -27%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361002	200	150	70	**7,33**	~~10,00~~

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP



SUPER CENA DO: -18%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361270	270	100	50	**18,00**	~~22,00~~

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



SUPER CENA DO: -20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
343400	400	250	30	**69,00**	~~86,00~~

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



SUPER CENA DO: -19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
419001	530	325		**129,00**	~~159,00~~

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



SUPER CENA DO: -23%

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
419202	395	**99,00**	~~129,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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 236-252
Regał ociekowy na pojemniki GN 271
Termosy transportowe 260-267
Wózki transportowe i kelnerskie 269-271
Regały 272-274
Pojemniki transportowe 253-254
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 255-259
Torby do pizzy 268
Dystrybutor grzewczy do talerzy 269



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium,Standard, Eco przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

PREMIUM



Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.

INOX 18/10

str. 238

STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyty i z uszczelką silikonową.

INOX

str. 239-242

ECO



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i z uszczelką silikonową.

INOX

str. 243

Akcesoria dodatkowe:







stalgast ekspert gastronomiczny



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN **WYKONANE Z TWORZYWA**

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

PREMIUM

Dostępne rodzaje:



Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od –40 do +110°C.
Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacze.

PC

str. 244-246

STANDARD

Dostępne rodzaje:



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od –5 do +70°C oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +99°C.
Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacze.

PP PC

str. 247-250

HACCP

Premium/Araven



Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od –40 do +95°C z systemem oznakowania HACCP.
W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.

PP

str. 251-252

Akcesoria dodatkowe:







POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 242

SUPER CENA DO: -26 %

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
111022	530	325	20	2,5	**53,90**	~~69,00~~
111042	530	325	40	5,0	**61,10**	~~81,00~~
111062	530	325	65	8,8	**62,00**	~~82,00~~
111102	530	325	100	13,7	**91,00**	~~114,00~~
111152	530	325	150	20,0	**110,90**	~~148,00~~
111202	530	325	200	27,8	**130,20**	~~175,00~~

POJEMNIK GN 1/1

- perforowany



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
121042	530	325	40	5,0	**65,10**	~~87,00~~
121062	530	325	65	8,8	**76,40**	~~97,00~~
121102	530	325	100	13,7	**102,00**	~~128,00~~
121152	530	325	150	20,0	**159,20**	~~216,00~~
121202	530	325	200	27,8	**174,80**	~~237,00~~

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Al | Teflon



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
171020	530	325	20	2,5	**84,55**	~~111,00~~
171040	530	325	40	5,5	**91,20**	~~120,00~~
171060	530	325	65	9,0	**113,00**	~~141,00~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**63,00**

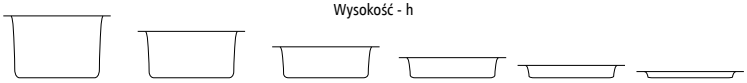
POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111012	GN 1/1	**174,00**	~~218,00~~

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
117020	650	530	20	4,4	**70,30**	~~93,00~~
117040	650	530	40	9,0	**71,80**	~~93,00~~
117060	650	530	65	18,0	**95,60**	~~114,00~~
117100	650	530	100	30,0	**110,30**	~~131,00~~
117150	650	530	150	42,0	**122,90**	~~160,00~~
117200	650	530	200	58,0	**193,90**	~~252,00~~

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
111020	530	325	20	2,2	**32,80**	~~42,00~~
111040	530	325	40	5,0	**35,90**	~~46,00~~
111060	530	325	65	8,0	**39,80**	~~52,00~~
111100	530	325	100	14,0	**49,50**	~~62,00~~
111150	530	325	150	19,0	**77,00**	~~96,00~~
111200	530	325	200	26,0	**83,00**	~~104,00~~

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
115020	325	354	20	1,5	**29,00**	~~36,00~~
115040	325	354	40	3,5	**30,50**	~~38,00~~
115060	325	354	65	5,5	**30,50**	~~38,00~~
115100	325	354	100	8,0	**42,10**	~~54,00~~
115150	325	354	150	12,0	**58,20**	~~75,00~~
115200	325	354	200	18,0	**82,00**	~~103,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
112020	325	265	20	1,2	**18,50**	~~24,50~~
112040	325	265	40	2,0	**21,40**	~~28,00~~
112060	325	265	65	3,5	**24,00**	~~30,00~~
112100	325	265	100	6,0	**29,00**	~~38,00~~
112150	325	265	150	8,5	**48,00**	~~60,00~~
112200	325	265	200	11,5	**59,20**	~~76,00~~

POJEMNIK GN 2/4



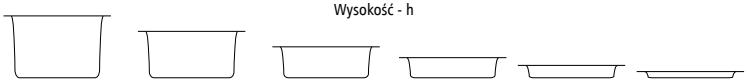
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
118040	162	530	40	1,75	**28,30**	~~37,00~~
118060	162	530	65	3,50	**29,00**	~~36,00~~
118100	162	530	100	5,50	**33,50**	~~42,00~~
118150	162	530	150	8,50	**49,00**	~~61,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
113020	325	176	20	0,7	**16,00**	~~20,00~~
113040	325	176	40	1,5	**18,40**	~~24,00~~
113060	325	176	65	2,5	**21,00**	~~26,00~~
113100	325	176	100	3,7	**25,50**	~~32,00~~
113150	325	176	150	5,7	**36,80**	~~47,00~~
113200	325	176	200	7,3	**41,50**	~~52,00~~

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
114020	265	162	20	0,4	**12,00**	~~15,00~~
114040	265	162	40	1,0	**16,20**	~~21,00~~
114060	265	162	65	1,7	**19,00**	~~24,00~~
114100	265	162	100	2,8	**21,50**	~~27,00~~
114150	265	162	150	3,6	**32,20**	~~42,00~~
114200	265	162	200	5,0	**41,50**	~~52,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
116060	176	162	65	1,0	**14,00**	~~17,50~~
116100	176	162	100	1,6	**17,20**	~~22,00~~
116150	176	162	150	2,0	**24,00**	~~30,00~~
116200	176	162	200	2,8	**33,50**	~~42,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
119060	176	108	65	0,5	**10,30**	~~13,00~~
119100	176	108	100	0,8	**15,70**	~~20,50~~
119150	176	108	150	1,4	**21,00**	~~26,00~~

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
110100	132	108	100	0,5	**17,00**	~~21,00~~

POKRYWA GN

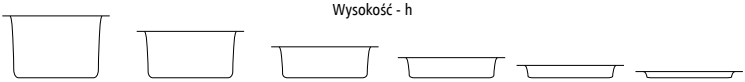


Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
117000	GN 2/1	**82,00**	~~103,00~~
111000	GN 1/1	**31,70**	~~41,00~~
115000	GN 2/3	**28,00**	~~35,00~~
112000	GN 1/2	**20,20**	~~26,00~~
118000	GN 2/4	**18,20**	~~24,00~~
113000	GN 1/3	**15,50**	~~20,00~~
114000	GN 1/4	**13,50**	~~17,00~~
116000	GN 1/6	**10,30**	~~13,00~~
119000	GN 1/9	**7,90**	~~10,50~~
110000	GN 1/12	**2,00**	~~2,40~~

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111014	GN 1/1	**96,90**	~~127,00~~
115014	GN 2/3	**82,00**	~~102,00~~
112014	GN 1/2	**72,00**	~~90,00~~
113014	GN 1/3	**52,00**	~~65,00~~
114014	GN 1/4	**49,50**	~~62,00~~
116014	GN 1/6	**43,00**	~~54,00~~



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 242

SUPER CENA DO: -28%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
131104	530	325	100	14,0	**61,00**	~~76,00~~
131154	530	325	150	19,0	**67,50**	~~89,00~~
131204	530	325	200	26,0	**77,90**	~~103,00~~

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
135104	325	354	100	8,0	**41,90**	~~58,00~~
135154	325	354	150	12,0	**58,90**	~~78,00~~
135204	325	354	200	18,0	**67,50**	~~89,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
132104	325	265	100	6,0	**38,00**	~~50,00~~
132154	325	265	150	8,5	**44,70**	~~59,00~~
132204	325	265	200	11,5	**55,00**	~~69,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
133104	325	176	100	3,7	**34,20**	~~45,00~~
133154	325	176	150	5,7	**37,10**	~~49,00~~
133204	325	176	200	7,3	**47,00**	~~59,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
134104	265	162	100	2,8	**26,60**	~~35,00~~
134154	265	162	150	3,6	**38,50**	~~48,00~~
134204	265	162	200	5,0	**49,00**	~~61,00~~

POJEMNIK GN 1/6



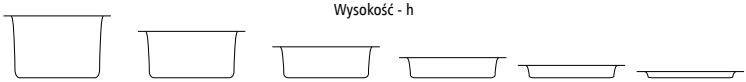
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
136104	176	162	100	1,6	**22,80**	~~30,00~~
136154	176	162	150	2,0	**26,60**	~~37,00~~
136204	176	162	200	2,8	**36,60**	~~48,00~~

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
131000	GN 1/1	**29,50**	~~39,00~~
132000	GN 1/2	**21,40**	~~28,00~~
133000	GN 1/3	**15,00**	~~19,00~~
134000	GN 1/4	**17,50**	~~22,00~~

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



SUPER CENA DO: -28 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
121024	530	325	20	2,2	**39,40**	~~51,00~~
121044	530	325	40	5,0	**43,00**	~~54,00~~
121064	530	325	65	8,0	**47,50**	~~62,00~~
121104	530	325	100	14,0	**54,00**	~~68,00~~
121154	530	325	150	19,0	**87,00**	~~109,00~~
121204	530	325	200	26,0	**103,00**	~~129,00~~

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
125064	325	354	65	5,5	**40,80**	~~53,00~~
125104	325	354	100	8,0	**52,80**	~~69,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
122064	325	265	65	3,5	**28,10**	~~38,00~~
122104	325	265	100	6,0	**36,00**	~~50,00~~
122154	325	265	150	8,5	**64,30**	~~84,00~~

LISTWA WSPORNIKOWA

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



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
100321	325	**7,70**	~~9,50~~
100531	530	**9,10**	~~12,00~~

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
107021	650	530	20	4,4	**92,00**	~~114,00~~
107061	650	530	65	18,0	**103,00**	~~127,00~~

POJEMNIK GN 1/1

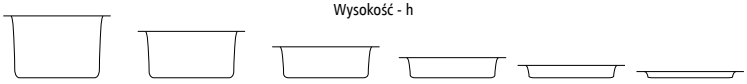
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
101021	530	325	20	2,2	**49,00**	~~61,00~~
101041	530	325	40	5,0	**57,00**	~~70,00~~
101061	530	325	65	8,0	**64,00**	~~79,00~~



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
105041	325	354	40	3,5	**38,00**	~~47,00~~

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, ECO

- listwy wspornikowe patrz str. 242



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111021	530	325	20	2,2	**19,30**
111041	530	325	40	5,0	**22,60**
111061	530	325	65	8,0	**23,70**
111101	530	325	100	14,0	**30,20**
111151	530	325	150	19,0	**47,50**
111201	530	325	200	26,0	**56,20**



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111014	GN 1/1	**96,90**	~~127,00~~
115014	GN 2/3	**82,00**	~~102,00~~
112014	GN 1/2	**72,00**	~~90,00~~
113014	GN 1/3	**52,00**	~~65,00~~
114014	GN 1/4	**49,50**	~~62,00~~
116014	GN 1/6	**43,00**	~~54,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112021	325	265	20	1,2	**10,80**
112041	325	265	40	2,0	**13,00**
112061	325	265	65	3,5	**14,00**
112101	325	265	100	6,0	**20,50**
112151	325	265	150	8,5	**28,10**
112201	325	265	200	11,5	**36,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113021	325	176	20	0,7	**11,30**
113041	325	176	40	1,5	**11,90**
113061	325	176	65	2,5	**13,00**
113101	325	176	100	3,7	**20,00**
113151	325	176	150	5,7	**24,80**
113201	325	176	200	7,3	**34,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114061	265	162	65	1,7	**11,90**
114101	265	162	100	2,8	**16,20**
114151	265	162	150	3,6	**23,80**
114201	265	162	200	5,0	**29,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116061	176	162	65	1,0	**9,70**
116101	176	162	100	1,6	**14,00**
116151	176	162	150	2,0	**20,50**
116201	176	162	200	2,8	**27,00**

POJEMNIK GN 1/9

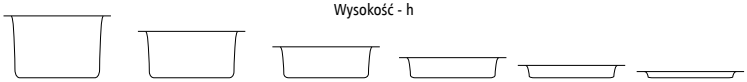


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119061	176	108	65	0,5	**8,60**
119101	176	108	100	0,8	**11,90**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111001	GN 1/1	**22,70**
112001	GN 1/2	**11,90**
113001	GN 1/3	**9,70**
114001	GN 1/4	**8,60**
116001	GN 1/6	**7,60**
119001	GN 1/9	**6,50**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

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

SUPER CENA DO: –28%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
141061	530	325	65	9,0	**38,20**	~~49,00~~
141101	530	325	100	13,3	**46,00**	~~59,00~~
141151	530	325	150	20,0	**53,80**	~~69,00~~
141201	530	325	200	26,4	**70,90**	~~91,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
142061	325	265	65	4,0	**19,50**	~~25,00~~
142101	325	265	100	6,1	**24,20**	~~31,00~~
142151	325	265	150	9,0	**32,70**	~~42,00~~
142201	325	265	200	11,9	**35,10**	~~45,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
143061	325	175	65	2,5	**15,80**	~~21,00~~
143101	325	175	100	3,8	**17,90**	~~23,00~~
143151	325	175	150	5,5	**24,20**	~~31,00~~
143201	325	175	200	7,1	**30,40**	~~39,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
144061	265	164	65	1,7	**12,80**	~~17,00~~
144101	265	164	100	2,6	**15,60**	~~20,00~~
144151	265	164	150	3,8	**17,50**	~~23,00~~
144201	265	164	200	4,8	**21,80**	~~28,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
146061	176	162	65	1,0	**8,40**	~~11,00~~
146101	176	162	100	1,6	**12,50**	~~16,00~~
146151	176	162	150	2,3	**14,80**	~~19,00~~
146201	176	162	200	2,8	**17,50**	~~23,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
149061	176	108	65	0,6	**6,80**	~~9,00~~
149101	176	108	100	0,9	**9,10**	~~12,00~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141001	GN 1/1	**27,60**	~~36,00~~
142001	GN 1/2	**16,40**	~~21,00~~
143001	GN 1/3	**10,90**	~~14,00~~
144001	GN 1/4	**9,40**	~~12,00~~
146001	GN 1/6	**8,40**	~~11,00~~
149001	GN 1/9	**6,20**	~~8,00~~

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



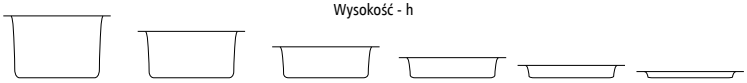
Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141018	GN 1/1	**16,70**	~~23,00~~
142018	GN 1/2	**9,80**	~~13,00~~

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141014	GN 1/1	**23,80**	~~31,00~~
142014	GN 1/2	**13,10**	~~18,00~~
143014	GN 1/3	**10,00**	~~13,00~~
144014	GN 1/4	**8,70**	~~12,00~~
146014	GN 1/6	**7,00**	~~9,50~~
149014	GN 1/9	**4,80**	~~6,50~~

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE PREMIUM

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych

SUPER CENA DO: -27 %

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
181061	530	325	65	9,0	**36,80**	~~49,00~~
181101	530	325	100	13,3	**43,20**	~~59,00~~
181151	530	325	150	20,0	**50,60**	~~69,00~~
181201	530	325	200	26,4	**68,10**	~~93,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
182061	325	265	65	4,0	**17,90**	~~23,00~~
182151	325	265	150	9,0	**26,60**	~~35,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
183061	325	175	65	2,5	**14,00**	~~18,00~~
183101	325	175	100	3,8	**16,40**	~~21,00~~
183201	325	175	200	7,1	**25,70**	~~34,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
184061	265	162	65	1,7	**6,00**	~~7,00~~
184101	265	164	100	2,6	**10,90**	~~14,00~~
184151	265	164	150	3,8	**16,60**	~~22,00~~
184201	265	164	200	4,8	**19,00**	~~25,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
186061	176	162	65	1,0	**9,00**	~~12,00~~
186101	176	162	100	1,6	**9,40**	~~12,00~~
186151	176	162	150	2,3	**15,60**	~~20,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
189061	176	108	65	0,6	**6,10**	~~8,00~~
189101	176	108	100	0,9	**7,20**	~~9,50~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
181001	GN 1/1	**24,20**
183001	GN 1/3	**13,20**
186001	GN 1/6	**7,00**
189001	GN 1/9	**5,30**

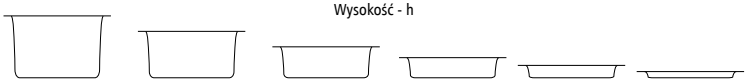
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
182018	GN 1/2	**9,60**	~~12,00~~

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM



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

SUPER CENA DO: -33 %

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
151061	530	325	65	9,0	**42,80**	~~57,00~~
151101	530	325	100	13,3	**53,00**	~~68,00~~
151151	530	325	150	20,0	**63,90**	~~83,00~~
151201	530	325	200	26,4	**74,70**	~~99,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
152061	325	265	65	4,0	**19,50**	~~25,00~~
152101	325	265	100	6,1	**21,00**	~~27,00~~
152151	325	265	150	9,0	**31,10**	~~41,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
153061	325	175	65	2,5	**15,60**	~~20,00~~
153101	325	175	100	3,8	**17,10**	~~22,00~~
153151	325	175	150	5,5	**27,30**	~~35,00~~
153201	325	175	200	7,1	**29,00**	~~42,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
154061	265	164	65	1,7	**11,70**	~~15,00~~
154101	265	164	100	2,6	**14,00**	~~18,00~~
154151	265	164	150	3,8	**21,80**	~~28,00~~
154201	265	164	200	4,8	**20,30**	~~28,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
156061	176	162	65	1,0	**9,00**	~~12,00~~
156101	176	162	100	1,6	**11,70**	~~15,00~~
156151	176	162	150	2,3	**16,40**	~~21,00~~
156201	176	162	200	2,8	**19,50**	~~26,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
159101	176	108	100	0,9	**9,00**	~~12,00~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151001	GN 1/1	**28,80**	~~37,00~~
152001	GN 1/2	**14,80**	~~19,00~~
153001	GN 1/3	**14,40**	~~19,00~~
154001	GN 1/4	**14,00**	~~18,00~~
159001	GN 1/9	**4,90**	~~6,50~~

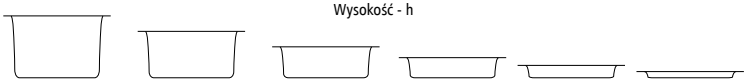
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151018	GN 1/1	**15,00**	~~20,00~~
152018	GN 1/2	**10,00**	~~15,00~~

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

SUPER CENA DO: -33 %

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161062	530	325	65	8,0	**18,00**	~~25,00~~
161102	530	325	100	14,0	**20,70**	~~29,00~~
161152	530	325	150	19,0	**24,30**	~~34,00~~
161202	530	325	200	26,0	**30,20**	~~42,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162062	325	265	65	3,5	**9,40**	~~14,00~~
162102	325	265	100	6,0	**11,10**	~~16,00~~
162152	325	265	150	8,5	**13,50**	~~19,00~~
162202	325	265	200	11,5	**15,80**	~~22,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163062	325	176	65	2,5	**8,90**	~~13,00~~
163102	325	176	100	3,7	**10,40**	~~15,00~~
163152	325	176	150	5,7	**12,20**	~~17,00~~
163202	325	176	200	7,3	**13,10**	~~19,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164062	265	162	65	1,7	**6,10**	~~9,00~~
164102	265	162	100	2,8	**7,50**	~~11,00~~
164152	265	162	150	3,6	**11,30**	~~16,00~~

POJEMNIK GN 1/6

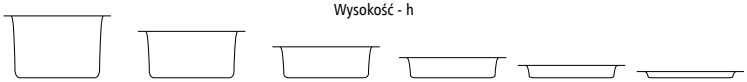


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166062	176	162	65	1,0	**5,60**	~~8,00~~
166102	176	162	100	1,6	**6,50**	~~9,00~~
166152	176	162	150	2,0	**9,50**	~~13,00~~

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
161002	GN 1/1	**11,10**	~~16,00~~
162002	GN 1/2	**6,10**	~~9,00~~
163002	GN 1/3	**4,80**	~~7,00~~
164002	GN 1/4	**4,20**	~~6,00~~
166002	GN 1/6	**3,50**	~~5,00~~

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

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

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

40 99 PC

SUPER CENA DO: **-31 %**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**31,00**
141102	530	325	100	14,0	**38,50**
141152	530	325	150	19,0	**46,00**
141202	530	325	200	26,0	**60,50**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**17,00**
142102	325	265	100	6,0	**19,50**
142152	325	265	150	8,5	**27,00**
142202	325	265	200	11,5	**30,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
143062	325	176	65	2,5	**13,50**	~~18,00~~
143102	325	176	100	3,7	**16,00**	~~21,00~~
143152	325	176	150	5,7	**21,50**	~~29,00~~
143202	325	176	200	7,3	**25,00**	~~34,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
144062	265	162	65	1,7	**11,00**	~~15,00~~
144102	265	162	100	2,8	**12,50**	~~17,00~~
144152	265	162	150	3,6	**15,50**	~~20,50~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
146062	176	162	65	1,0	**7,00**	~~9,50~~
146102	176	162	100	1,6	**10,00**	~~14,00~~
146152	176	162	150	2,0	**12,50**	~~17,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
149062	176	108	65	0,5	**6,50**	~~8,50~~
149102	176	108	100	0,8	**7,50**	~~10,00~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141002	GN 1/1	**22,50**	~~30,00~~
142002	GN 1/2	**13,50**	~~18,00~~
143002	GN 1/3	**9,00**	~~12,00~~
144002	GN 1/4	**8,00**	~~11,00~~
146002	GN 1/6	**6,50**	~~9,00~~
149002	GN 1/9	**5,00**	~~6,70~~

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	**20,40**	~~25,00~~
142011	GN 1/2	**12,80**	~~16,00~~
143011	GN 1/3	**8,60**	~~12,00~~
144011	GN 1/4	**6,50**	~~8,50~~
146011	GN 1/6	**5,20**	~~6,70~~
149011	GN 1/9	**1,00**	~~1,20~~

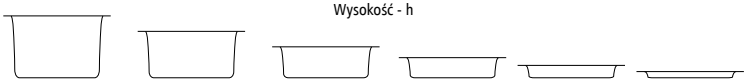
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141019	GN 1/1	**26,10**	~~30,00~~
142019	GN 1/2	**12,80**	~~16,00~~
143019	GN 1/3	**7,70**	~~9,50~~
144019	GN 1/4	**7,30**	~~9,00~~
146019	GN 1/6	**4,50**	~~6,50~~

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

SUPER CENA DO: -35 %

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

40 – 99 +

PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
181062	530	325	65	8	**35,00**	~~47,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
182062	325	265	65	3,5	**16,50**	~~22,00~~
182102	325	265	100	6,0	**22,50**	~~30,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
183062	325	176	65	2,5	**12,00**	~~16,00~~
183102	325	176	100	3,7	**15,00**	~~20,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
184062	265	164	65	1,7	**11,00**	~~17,00~~
184102	265	164	100	2,8	**13,00**	~~20,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
186062	176	162	65	1,0	**8,00**	~~11,50~~
186102	176	162	100	1,6	**8,50**	~~12,00~~
186152	176	162	150	2,0	**13,50**	~~19,00~~

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
181002	GN 1/1	**21,50**	~~29,00~~
182002	GN 1/2	**12,00**	~~16,00~~
183002	GN 1/3	**9,00**	~~12,00~~
184002	GN 1/4	**7,50**	~~11,00~~
186002	GN 1/6	**6,00**	~~8,50~~

POKRYWA GN SZCZELNA

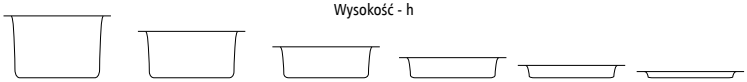
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	**20,40**	~~25,00~~
142011	GN 1/2	**12,80**	~~16,00~~
143011	GN 1/3	**8,60**	~~12,00~~
144011	GN 1/4	**6,50**	~~8,50~~
146011	GN 1/6	**5,20**	~~6,76~~
149011	GN 1/9	**1,00**	~~1,20~~



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PC

SUPER CENA DO: -33 %

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
151062	530	325	65	8,0	**35,00**	~~47,00~~
151102	530	325	100	14,0	**48,50**	~~65,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
152062	325	265	65	3,5	**17,00**	~~23,00~~
152102	325	265	100	6,0	**19,50**	~~26,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
153062	325	176	65	2,5	**13,50**	~~18,00~~
153102	325	176	100	3,7	**16,00**	~~21,00~~
153152	325	176	150	5,7	**23,50**	~~32,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
154062	265	164	65	1,7	**10,00**	~~13,50~~
154102	265	164	100	2,8	**12,50**	~~17,00~~
154152	265	164	150	3,6	**18,00**	~~27,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
156062	176	162	65	1,0	**8,50**	~~12,00~~
156102	176	162	100	1,6	**10,00**	~~14,00~~
156152	176	162	150	2,0	**14,00**	~~19,00~~

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151002	GN 1/1	**26,00**	~~35,00~~
152002	GN 1/2	**12,50**	~~17,00~~
153002	GN 1/3	**12,50**	~~18,00~~
154002	GN 1/4	**12,50**	~~17,00~~
156002	GN 1/6	**6,50**	~~9,00~~

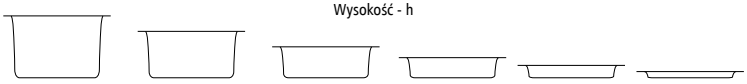
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	**20,40**	~~25,00~~
142011	GN 1/2	**12,80**	~~16,00~~
143011	GN 1/3	**8,60**	~~12,00~~
144011	GN 1/4	**6,50**	~~8,50~~
146011	GN 1/6	**5,20**	~~6,76~~
149011	GN 1/9	**1,00**	~~1,20~~



Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

40 +80

PP

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych

SUPER CENA DO: –50%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161061	530	325	65	9,0	**27,00**	~~34,00~~
161101	530	325	100	13,3	**28,00**	~~35,00~~
161151	530	325	150	20,0	**31,00**	~~39,00~~
161201	530	325	200	26,4	**37,50**	~~47,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162061	325	265	65	4,0	**14,50**	~~18,00~~
162101	325	265	100	6,1	**15,00**	~~19,00~~
162151	325	265	150	9,0	**17,50**	~~22,00~~
162201	325	265	200	11,9	**20,00**	~~25,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163061	325	175	65	2,5	**12,00**	~~16,00~~
163101	325	175	100	3,8	**15,00**	~~19,00~~
163151	325	175	150	5,5	**16,00**	~~20,00~~
163201	325	175	200	7,1	**19,00**	~~24,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164061	265	164	65	1,7	**10,00**	~~13,00~~
164101	265	164	100	2,6	**12,00**	~~15,00~~
164151	265	164	150	3,8	**15,00**	~~19,00~~
164201	265	164	200	4,8	**17,00**	~~21,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166061	176	162	65	1,0	**8,00**	~~10,00~~
166101	176	162	100	1,6	**11,00**	~~12,00~~
166151	176	162	150	2,3	**12,00**	~~15,00~~
166201	176	162	200	2,8	**13,00**	~~16,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
169061	176	108	65	0,6	**6,80**	~~8,50~~
169101	176	108	100	0,9	**8,00**	~~10,00~~

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

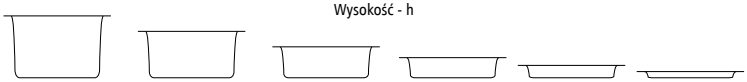


Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
161014	GN 1/1	**12,80**	~~19,00~~
162014	GN 1/2	**7,20**	~~12,00~~
163014	GN 1/3	**5,60**	~~8,00~~
164014	GN 1/4	**4,80**	~~7,50~~
166014	GN 1/6	**4,00**	~~6,50~~
169014	GN 1/9	**4,00**	~~8,00~~



Etykieta

Wysokość - h



HACCP araven

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

PP

BPA free

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarach i piecach

SUPER CENA DO: -25%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161155	530	325	150	21,0	**86,50**	~~114,00~~
161205	530	325	200	28,0	**99,80**	~~119,00~~

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
165155	325	354	150	13,5	**79,00**	~~99,00~~
165205	325	354	200	19,0	**88,00**	~~110,00~~

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162105	325	265	100	6,5	**57,00**	~~75,00~~
162155	325	265	150	10,0	**66,50**	~~88,00~~
162205	325	265	200	12,5	**78,80**	~~94,00~~

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163105	325	176	100	4,0	**39,40**	~~52,00~~
163155	325	176	150	6,0	**46,50**	~~58,00~~

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164105	265	162	100	2,8	**29,00**	~~36,00~~
164155	265	162	150	4,3	**29,50**	~~37,00~~

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166105	176	162	100	1,7	**25,00**	~~30,00~~
166155	176	162	150	2,6	**25,70**	~~30,00~~

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
169065	176	108	65	0,6	**16,20**	~~21,00~~
169105	176	108	100	1,0	**18,10**	~~24,00~~
169155	176	108	150	1,5	**24,20**	~~29,00~~

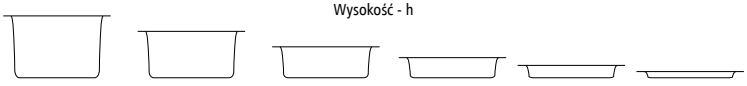
Etykieta



System ColorClip



Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przenoszenie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200

PC

SUPER CENA DO: -20%







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
061050	230	230	200	5,7	**43,00**	~~52,00~~
061110	300	300	220	11,4	**75,00**	~~91,00~~
061200	300	300	400	20,8	**125,00**	~~152,00~~

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
061410	Pokrywa		232	232	**12,00**	~~15,00~~
061420	Pokrywa		292	292	**17,00**	~~21,00~~

POJEMNIK

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

PP







Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	**7,80**
067102	180	105	2,0	**18,00**
067104	180	212	4,0	**22,00**
067106	220	195	6,0	**29,00**
067107	220	270	7,5	**29,50**
067110	310	210	10,0	**37,00**
067115	310	300	15,0	**44,50**
067120	310	375	20,0	**52,00**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**7,00**
067192	Pokrywa	180	**10,50**
067193	Pokrywa	220	**16,00**
067194	Pokrywa	310	**22,50**

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	Stara cena
1.	**062531**		710	440	270	53	**90,00**	~~119,00~~
	062761		710	440	380	79	**121,00**	~~149,00~~
2.	**062532**		710	440	270	53	**90,00**	~~119,00~~
	062762		710	440	380	79	**121,00**	~~149,00~~

POJEMNIK FIFO

araven

PP

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



SUPER CENA DO: -23%



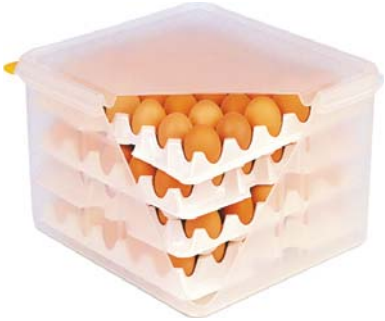
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
064100	565	340	200	22,6	**72,00**	~~93,00~~
064101	415	340	200	16,0	**56,00**	~~73,00~~
064102	395	200	200	7,0	**38,00**	~~48,50~~

POJEMNIK NA JAJKA

araven

PP

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**111,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO PŁYNÓW

- urządzenie do pakowania próżniowego schłodzonych płynów oraz wszelkich produktów spożywczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwiczki wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- ergonomiczny uchwyt drzwi
- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 254 mm
- listwa zgrzewająca wraz z wieszakami na worki
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- możliwość powieszenia na ścianie
- antypoślizgowe nóżki
- dedykowane worki do pakowania płynów i produktów spożywczych patrz str. 258



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	315x30-80x261	346	249	421	14,5	0,4	230	**2400,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

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

Nr kat.	Cena netto
691251	**142,00**



NOWOŚĆ

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- 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

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu:
  691313 - 260 mm
  691314 - 300 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- komora wykonana ze stali nierdzewnej
- przeźroczysta pokrywa z poliwęglanu
- automatyczne otwieranie pokrywy

Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	**3200,00**
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	**3800,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przeźroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	23	300x290x100	0,63	230	**3130,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek.
- wydajność 4,6 m³/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przeźroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	**3200,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:
  250x350 mm dla 691350
  200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:
  8 m³/h w modelu 691350
  4 m³/h w modelu 691309



SUPER CENA DO: -25%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,55	230	**7999,00**	~~10535,00~~
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**5999,00**	~~7999,00~~

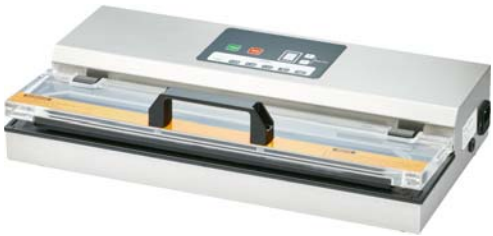
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- funkcja marynowania
- regulowany czas zgrzewania
- wydajność pompy 1,38m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 406 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	**1250,00**



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96 m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	6,3	0,7	230	**899,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- mas. szerokość zgrzewu 390 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	**1100,00**



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

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



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**36,00**
691922	200	300	do 120	100	**57,00**
691923	250	350	do 120	100	**85,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

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

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**12,70**
691915	200	300	-18 do 99	100	**20,10**
691916	250	350	-18 do 99	100	**27,40**

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



SUPER CENA DO: **-19 %**

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto	Stara cena
691907	160	230	-18 do 99	100	**21,00**	~~26,00~~
691908	200	300	-18 do 99	100	**37,00**	~~45,00~~
691909	250	350	-18 do 99	100	**54,00**	~~66,00~~

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) szt.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	**43,00**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**64,00**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**77,00**

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody





Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**53,00**

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

SUPER CENA DO: -33 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
691931	145	92	0,6	**10,00**	~~15,00~~

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

SUPER CENA DO: -31 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
691932	215	215	142	2,5	**20,00**	~~29,00~~

KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933

Wąż do pakowarki nie jest w komplecie





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
475960	30	60	**14,00**

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302



Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	**3,00**

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

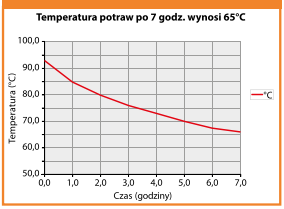


TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**368,00**
051154	330	295	15	**430,00**
051204	330	365	20	**471,00**
051254	330	440	25	**503,00**
051304	330	475	30	**574,00**
051354	330	585	35	**535,00**
051504	480	400	50	**702,00**



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



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**431,00**
052154	330	295	15	**461,00**
052204	330	365	20	**561,00**
052254	330	585	25	**564,00**
052504	480	400	50	**770,00**



TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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	**309,00**
051151	330	270	15	**383,00**
051201	330	365	20	**401,00**
051251	330	390	25	**506,00**
051301	330	450	30	**504,00**
051351	330	560	35	**524,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- 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

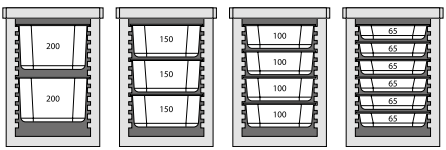


Zawór odpowietrzający



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. 269
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





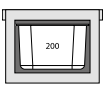
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**800,00**

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
054300	645	445	315	26	**589,00**	~~748,00~~

SUPER CENA DO: -21 %

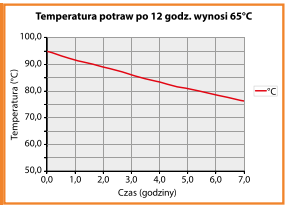
THERMO FUTURE BOX

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

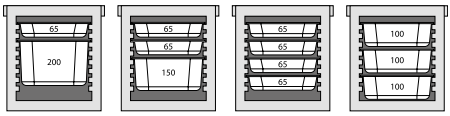
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



SUPER CENA DO: **-20%**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



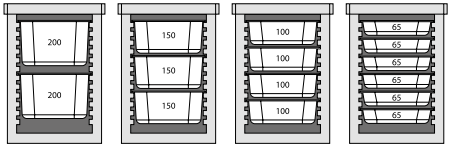


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
055056	645	445	475	65	**657,00**	~~821,00~~

SUPER CENA DO: **-20%**

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	Stara cena
055106	645	445	625	93	**824,00**	~~1030,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

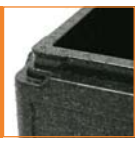


Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**79,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie





SUPER CENA DO: **-32 %**

Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**056150**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**189,00**	~~236,00~~
	056200		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**195,00**	~~244,00~~
	056250		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**225,00**	~~281,00~~
2.	**056151**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**133,00**	~~166,00~~
	056201		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**140,00**	~~187,00~~
	056251		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**139,00**	~~203,00~~
	056301		GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**206,00**	~~257,00~~



1

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



2

SUPER CENA DO:
-20%

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**058201**		675	400	290	37	**207,00**	~~249,00~~
	058251		675	400	335	45	**233,00**	~~291,00~~
2.	**058200**		675	400	290	37	**340,00**	~~407,00~~
	058250		675	400	335	45	**338,00**	~~422,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**125,00**
054311	410	330	390	31	**203,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



SUPER CENA DO: **-20%**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
054030	600	400	270	3x8	**206,00**	~~257,00~~

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



SUPER CENA DO: **-27%**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
056203	685	485	260	53	**190,00**	~~259,00~~
056303	685	485	360	80	**249,00**	~~332,00~~

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	**99,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



SUPER CENA DO: **-26%**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
057301	410	410	330	32	**139,00**	~~187,00~~
057351	410	410	390	40	**166,00**	~~207,00~~

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

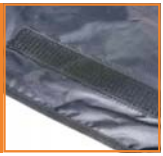
SUPER CENA DO: -19 %



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563453	500	500	300	480	480	285	**64,00**	~~79,00~~

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

SUPER CENA DO: -25 %



Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563452	550	500	200	510	500	200	**69,00**	~~92,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**649,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm

SUPER CENA DO:
–19 %



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
059002	730	480	890	**243,00**	~~299,00~~

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
665000	450	530	1050	0,45	230	**1971,00**

WÓZEK KELNERSKI

- 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
- maksymalny udźwig do 50 kg na półkę
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm









Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	410	835	910	**279,00**

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Kółka z hamulcem



Po złożeniu wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	**259,00**
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	**309,00**

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu
- możliwość przykrycia np. obrusem

SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	**299,00**	~~355,00~~
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**346,00**	~~425,00~~

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

WÓZEK TRANSPORTOWY DO POJEMNIKÓW GN

INOX

- 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

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662111	380	550	1735	**525,00**
662211	590	670	1735	**867,00**

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników





WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIEKARNICZYCH

INOX

- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662461	470	620	1735	**650,00**





REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

INOX

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	**359,00**

Dwa poziomy wyprofilowanych półek



REGAŁY Z POLIPROPYLENU

PP

- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**683091**	Półka z łącznikami	910	455	-	**139,00**
1.	**683092**	Półka z łącznikami	910	530	-	**159,00**
1.	**683093**	Półka z łącznikami	910	610	-	**207,00**
1.	**683121**	Półka z łącznikami	1220	455	-	**209,00**
1.	**683122**	Półka z łącznikami	1220	530	-	**239,00**
1.	**683123**	Półka z łącznikami	1220	610	-	**268,00**
2.	**683000**	Łącznik narożny	-	-	-	**21,00**
3.	**683801**	Boki do regałów	-	455	1800	**99,00**
3.	**683802**	Boki do regałów		530	1800	**109,00**
3.	**683803**	Boki do regałów	-	610	1800	**114,00**

Mocowania półek z regulowaną wysokością



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683001	910	455	1800	**697,00**
683002	1220	455	1800	**891,00**
683003	1820	455	1800	**1295,00**
683004	2130	455	1800	**1490,00**
683005	2440	455	1800	**1684,00**
683006	2730	455	1800	**1894,00**
683007	3040	455	1800	**2088,00**
683008	3350	455	1800	**2282,00**
683009	3660	455	1800	**2477,00**
683010	910	530	1800	**769,00**
683011	1220	530	1800	**1017,00**
683012	1820	530	1800	**1439,00**
683013	2130	530	1800	**1688,00**
683014	2440	530	1800	**1936,00**
683015	2730	530	1800	**2110,00**
683016	3040	530	1800	**2358,00**
683017	3350	530	1800	**2606,00**
683018	3660	530	1800	**2855,00**
683019	910	610	1800	**905,00**
683020	1220	610	1800	**1114,00**
683021	1820	610	1800	**1713,00**
683022	2130	610	1800	**1922,00**
683023	2440	610	1800	**2130,00**
683024	2730	610	1800	**2520,00**
683025	3040	610	1800	**2729,00**
683026	3350	610	1800	**2938,00**
683027	3660	610	1800	**3146,00**

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostoącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683050	910	455	1800	**674,00**
683051	1220	455	1800	**869,00**
683052	1820	455	1800	**1273,00**
683053	2130	455	1800	**1467,00**
683054	2440	455	1800	**1661,00**
683055	2730	455	1800	**1871,00**
683056	3040	455	1800	**2066,00**
683057	3350	455	1800	**2260,00**
683058	3660	455	1800	**2454,00**
683059	910	530	1800	**746,00**
683060	1220	530	1800	**995,00**
683061	1820	530	1800	**1417,00**
683062	2130	530	1800	**1665,00**
683063	2440	530	1800	**1913,00**
683064	2730	530	1800	**2087,00**
683065	3040	530	1800	**2336,00**
683066	3350	530	1800	**2584,00**
683067	3660	530	1800	**2832,00**
683068	910	610	1800	**883,00**
683069	1220	610	1800	**1092,00**
683070	1820	610	1800	**1690,00**
683071	2130	610	1800	**1899,00**
683072	2440	610	1800	**2108,00**
683073	2730	610	1800	**2498,00**
683074	3040	610	1800	**2706,00**
683075	3350	610	1800	**2915,00**
683076	3660	610	1800	**3124,00**





REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

Łatwy montaż



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
680200	900	455	1800	10,6	**268,00**	~~329,00~~

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	**343,00**
680092	910	455	1800	**387,00**
680122	1220	455	1800	**481,00**
680152	1525	455	1800	**599,00**
681062	610	610	1800	**404,00**
681092	910	610	1800	**471,00**
681102	1060	610	1800	**562,00**
681122	1220	610	1800	**582,00**
681152	1525	610	1800	**683,00**
681182	1825	610	1800	**784,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy 278-284
Warniki, kociołki do zup 286-289
Dzbanki, termosy stołowe..... 291-293
Tace 296-297, 300-302
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....277
Lampy grzewcze do potraw 276
Półmiski 297-298
Naczynia do finger food.....307-312
Płyty do finger food z łupka 306
Kolumny bufetowe.....304-305
Urządzenie do schładzania napojów, granitor 295

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w cieple potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast foodów

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie cieplne
- ruchoma sztyca



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692400	270	700	0,25	230	**299,00**	~~395,00~~

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie cieplne
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1



SUPER CENA DO: -22%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692500	360	480	605	0,5	230	**349,00**	~~447,00~~

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie cieplne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



SUPER CENA DO: -45%

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692600		173	0,25	230	**199,00**	~~359,00~~
692601		173	0,25	230	**199,00**	~~359,00~~
692602		173	0,25	230	**199,00**	~~359,00~~

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie cieplne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



SUPER CENA DO: -44%

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692610		290	0,25	230	**239,00**	~~403,00~~
692611		290	0,25	230	**239,00**	~~390,00~~
692612		290	0,25	230	**239,00**	~~428,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW REFLEX MINI

TAR

- Przeznaczone do podtrzymywania potraw w cieple
- Wykonane są z wysokiej jakości grubej stali
- Charakteryzuje je precyzja wykonania i wysoka trwałość, a także prosty i nowoczesny design
- Seria lamp Reflex uzyskała wyróżnienie „must have" na Łódź Design Festival 2015

„Lampy Reflex na początku lat 80 stanowiły ewenement na tle szarej socjalistycznej rzeczywistości. Rozświetliły tysiące polskich domów stając się ikoną polskiego wzornictwa tamtych lat. Zagrały na planach filmów Krzysztofa Kieślowskiego i Stanisława Barei. Do dziś można je znaleźć w polskich mieszkaniach."

Zaprojektowane przez Tomasza Andrzeja Rudkiewicza - Projektanta przemysłowego. W 2008 roku mianowanego Designerem Roku przez Instytut Wzornictwa. Współwłaściciela studia projektowego NC.ART. Twórcy TAR (projektowanie i niskoseryjna produkcja lamp). Wyróżniony „Gute Form" w Hanowerze za projekt systemu lamp Polam-Wilkasy, którego był współautorem. Członkek Związku Projektantów Przemysłowych w Finlandii „ORNAMO". Dziś, ikona polskiego designu została dostosowana pod względem technicznym do ekstremalnych warunków pracy zarówno jako lampa grzewcza do potraw i oświetleniowa. Dzięki wysokiej jakości, dobrze zaprojektowanym funkcjonalnościom i technologii wykonania, może być stosowana we wszystkich rodzajach obiektów gastronomicznych.



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- wykonana z wysokiej jakości stali, miedziowana lub polerowana
- zabezpieczona lakierem bezbarwnym, aby zapobiec przebarwieniom i naturalnym procesom starzenia
- możliwość zastosowania lampy jako lampa oświetleniowa o standardzie E27

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692620		210	0,25	230	**749,00**
692621		210	0,25	230	**549,00**

must have
SELECTED BY LODZ DESIGN FESTIVAL 2015





PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
431400	420	270	4	**123,00**	~~159,00~~
431750	420	320	7,5	**154,00**	~~199,00~~

PODGRZEWACZ GN 1/1

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



RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**109,00**

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
433240	660	335	400	2 x 4	**382,00**	~~469,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

RYNKOWY HIT CENOWY

Mocowanie grzałki





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**309,00**

LINIA BUFFET

INOX

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

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu

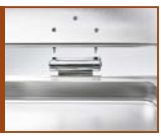
SUPER CENA DO: -34 %



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z mozliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
437041	GN1/1	575	410	345	**365,00**	~~449,00~~
437042	GN1/2	370	350	345	**249,00**	~~379,00~~

SUPER CENA DO: -19 %



PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437021	470	530	530	6,3	**325,00**	~~399,00~~

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm





SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
434099	600	400	365	9	**369,00**	~~499,00~~

SUPER CENA DO: -22 %



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437011	660	335	400	9	**419,00**	~~539,00~~

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm

SUNNEX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,9	230	**361,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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

SUPER CENA DO: -20 %

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437020	460	520	450	6,8	**399,00**	~~499,00~~

SUPER CENA DO: -27 %



PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437030	630	520	450	9	**563,00**	~~768,00~~

SUPER CENA DO: -45 %

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	Stara cena
437010	670	520	450	9	**447,00**	~~809,00~~

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

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**487,00**

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

SUNNEX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**581,00**

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu

Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy





SUPER CENA DO: -33 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
438010	630	500	270	**999,00**	~~1499,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

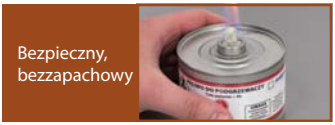
PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- 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	**3,69**







ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

SUPER CENA DO: **-23 %**



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	**2,59**	~~3,35~~
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**8,90**	~~11,00~~
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**41,00**	~~50,00~~

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
430010	60	**14,50**	~~18,00~~

PALNIK DO PODGRZEWACZY

- regulowany płomień palnika
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wygodne pokrętło do regulacji płomienia
- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek

SUPER CENA DO: **-35 %**



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
430100	77	160	76	0,07	**38,25**	~~59,00~~



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż

SUNNEX

Sposób montażu





Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	**139,00**

RYNKOWY HIT CENOWY



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**169,00**
430400	230	200	0,40	230	**99,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

RYNKOWY HIT CENOWY

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy





Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**119,00**
430700	250	200	0,70	230	**199,00**

NOWOŚĆ

SUPER CENA DO: -27 %

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	Stara cena
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**19,00**	~~26,00~~
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**19,90**	~~23,00~~
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**21,00**	~~26,00~~
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**19,90**	~~24,00~~
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**25,00**	~~33,00~~

INOX 18/10



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486021**	Kawa	100	43,3	37	**4,90**
2.	**486022**	Herbata	100	43,3	37	**4,90**
3.	**486025**	Rezerwacja	120	43,3	37	**4,90**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**6,50**

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	**125,00**

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

SUPER CENA DO: −22 %

pojemność 5,7 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
432110	280	340	5,7	0,3	230	**209,00**	~~267,00~~

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



Pokrywka z wycięciem na chochlę



SUPER CENA DO: −20 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
432115	395	340	9	0,4	230	**299,00**	~~375,00~~

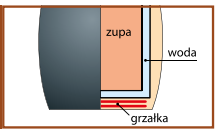
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast ekspert gastronomiczny

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



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej





Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	10	0,4	230	**159,00**

WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modeli 432100,432115

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
432190	245	255	10	**99,00**

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

SUNNEX

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	**453,00**

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające sie uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751105**	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	**199,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**238,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**43,60**

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania









Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751102**	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	**276,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**362,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**43,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL



RYNKOWY HIT CENOWY

Możliwość zastosowania tacki ociekowej 383300



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	**238,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**281,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**43,60**

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



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**496,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**644,00**

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752060**	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	**352,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**490,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**527,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**43,60**

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	**493,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**711,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO: -31 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
382150	1,5	**35,00**	~~51,00~~
382200	2,0	**38,00**	~~55,00~~

TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	**37,50**
382151	245	1,5	**44,00**
382201	285	2,0	**49,00**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO: -19 %

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**383190**	Termos	-	320	1,9	**65,00**	~~80,00~~
	383250	Termos	-	360	2,5	**72,00**	~~89,00~~
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,30**	~~20,00~~

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO: -14 %

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**383400**	Termos	-	380	4,0	**103,00**	
	383500	Termos	-	430	5,0	**125,00**	
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,30**	~~20,00~~

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przenoszenia





SUPER CENA DO: –19 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**159,00**	~~189,00~~
	385140	Termos	230	560	14,0	**219,00**	~~269,00~~
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,30**	~~20,00~~

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

INOX

SUPER CENA DO: –19 %



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
386100	235	1,00	**96,00**	~~118,00~~
386150	250	1,50	**100,00**	~~123,00~~
386200	295	2,00	**109,00**	~~129,00~~

DZBANEK

INOX

SUPER CENA DO: –22 %



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
373051	0,5	**25,00**	~~30,00~~
373101	0,9	**33,00**	~~40,50~~
373151	1,4	**49,00**	~~63,00~~
373201	1,9	**61,00**	~~75,00~~

DZBANEK

INOX

SUPER CENA DO: –36 %



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
374010	60	0,15	**16,50**	~~20,50~~
374020	75	0,25	**19,90**	~~31,00~~

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**18,00**
372060	0,60	**23,00**
372100	1,00	**27,00**
372150	1,50	**48,00**
372200	2,00	**52,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**57,00**

DZBANEK

PC

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**21,50**

DZBANEK

Pasabahce PROFESSIONAL

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400178	62-48	120	0,25	12	**4,51**
400177	78-60	153	0,50	6	**5,99**
400008	97-72	201	1,00	6	**7,31**
400175	112-86	240	1,85	6	**12,00**

DZBANEK

Pasabahce PROFESSIONAL

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,45	6	**13,00**

DZBANEK

- wykonany z akrylu

SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
377020	2,0	**31,50**	~~39,00~~

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie

SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
377010	2,0	**78,00**	~~96,00~~

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

SUPER CENA DO: -37 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
468001	265	350	560	8	**219,00**	~~349,00~~

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika

SUPER CENA DO: -24 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
468002	220	280	510	5	**289,00**	~~379,00~~

DOZOWNIK DO PŁATKÓW ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego

SUPER CENA DO: -19 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
467000	250	350	690	9,5	**567,00**	~~697,00~~

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	**244,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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	**2690,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R404a
- 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	**7699,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO: -29 %

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
405389	2/3	354	325	18	**19,90**	~~22,50~~
405395	1/1	530	325	18	**22,00**	~~31,00~~

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
405394	530	325	21	**22,00**	~~27,00~~

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX



SUPER CENA DO: -31 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
406250	270	210	25	**29,50**	~~36,00~~
406280	280	220	25	**34,00**	~~42,00~~
406310	310	240	25	**34,00**	~~49,00~~
406340	340	260	25	**45,00**	~~64,00~~
406400	400	280	25	**56,00**	~~69,00~~
406460	460	320	25	**75,00**	~~95,00~~
406550	550	370	25	**119,00**	~~161,00~~
406640	640	410	25	**177,00**	~~218,00~~

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
406100	1/1	530	325	16	**143,00**	~~176,00~~
406120	1/2	265	325	16	**79,00**	~~107,00~~

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami

6

INOX



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406112	1/1	530	325	65	**151,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

SUPER CENA DO: -25%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
407361	360	20	**26,50**	~~32,00~~
407411	410	20	**29,99**	~~40,00~~

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1

6 INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	**173,00**

PÓŁMISEK

INOX

Rant 3 mm





Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**10,50**
401302	302	202	**12,90**
401352	348	233	**14,50**
401402	392	262	**22,00**
401452	448	300	**26,50**
401502	498	346	**33,00**
401552	545	380	**40,50**
401602	599	413	**49,50**

PÓŁMISEK

- głęboki

INOX



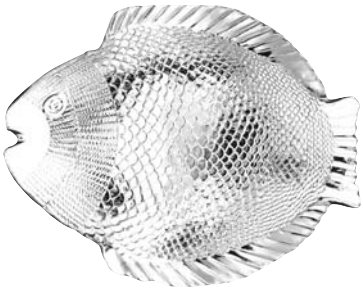
SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
402350	350	165	60	**25,00**	~~33,00~~

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Pasabahce



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	**4,75**

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
409250	250	110	**45,00**	~~60,00~~

PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**42,00**

WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
  pokrywa Roll-Top
  2 tace stalowe
  2 wkłady chłodzące

SUPER CENA DO: −19 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
419201	380	240	**235,00**	~~289,00~~

EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

SUPER CENA DO: −41 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
477003	230	180	415	3x1	**169,00**	~~288,00~~

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie

SUPER CENA DO: −19 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
367280	140	280	0,45x3	**209,00**	~~257,00~~

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
  pojemniki GN 1/2
  taca ekspozycyjna 406120
  półmisek 401352
  łupki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419020	185	235	195	**33,00**

TACE KELNERSKIE



SUPER CENA DO: -45 %

2



SUPER CENA DO: -23 %

1

SUPER CENA DO: -28 %



3



SUPER CENA DO: -31 %

4

SUPER CENA DO: -27 %



5



6

PP

1 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
410360	360	35	**39,40**	~~51,00~~

2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
412350	355	25	**17,00**	~~25,00~~
412400	405	25	**22,00**	~~40,00~~

3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
415510	510	635	25	**68,00**	~~83,00~~
415600	600	735	25	**89,00**	~~123,00~~

4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
411450	405	305	**27,00**	~~39,00~~
411500	460	360	**40,00**	~~58,00~~
411560	510	380	**56,00**	~~81,00~~
411650	650	450	**69,00**	~~99,00~~

5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
410450	450	340	**33,80**	~~46,00~~
410500	500	360	**44,20**	~~56,00~~
410550	550	400	**44,60**	~~61,00~~
410600	600	450	**56,70**	~~78,00~~

6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**15,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

TACE

SUPER CENA DO: -19 %



4 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
413001	530	325	**31,50**

5 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413010	530	325	**74,00**	~~91,00~~

1 TACA

- rozmiar GN 1/1
- wymiar wew. 470x280 mm
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413031	530	325	**26,00**	~~32,00~~

6 TACA

- poliestrowa gładka taca w kształcie trapezu wzmocniona włóknem szklanym

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
413020	477	337	15	**23,50**	~~29,00~~

7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzozowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414000	530	325	**42,00**

2 TACA

- wymiar wew. 412x312mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413033	456	356	**17,00**	~~21,00~~

8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzozowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414010	530	325	**63,00**

9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414020	530	325	**31,00**

3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast foodów
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
413032	415	305	**14,00**

TACE FAST FOOD

PP

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości

SUPER CENA DO: -28%



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413251		250	350	6,60	~~9,00~~
413252		250	350	6,60	~~9,00~~
413253		250	350	6,60	~~9,00~~
413254		250	350	6,60	~~9,00~~
413255		250	350	6,60	~~9,00~~
413256		250	350	6,60	~~9,00~~

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413301		300	400	7,90	~~11,00~~
413302		300	400	7,90	~~11,00~~
413303		300	400	7,90	~~11,00~~
413304		300	400	7,90	~~11,00~~
413305		300	400	7,90	~~11,00~~
413306		300	400	7,90	~~11,00~~

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413351		350	450	11,50	~~14,00~~
413352		350	450	11,50	~~14,00~~
413353		350	450	11,50	~~14,00~~
413354		350	450	11,50	~~14,00~~
413355		350	450	11,50	~~14,00~~
413356		350	450	11,50	~~14,00~~

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	Stara cena
415000	470	480	780	129,00	~~179,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**99,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**243,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**18,00**

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	**99,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**42,00**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**31,00**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**31,50**

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	-	-	-	**99,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	**361,00**

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	**99,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**39,80**



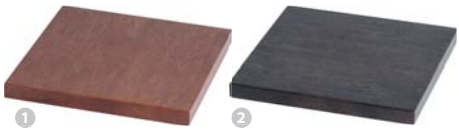
KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również bogaty asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu oraz półek ze szkła (do wyboru cztery długości 25 cm, 50 cm, 80cm, 110cm) , 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.

SUPER CENA DO: -31 %

PÓŁKA DREWNIANA

- jasny brąz



SUPER CENA DO: -35 %

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**815700**	Czasza	250	250	15	**99,00**	~~135,00~~
2.	**815710**	Czasza	250	250	15	**99,00**	~~133,00~~

PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
815880	Półka	250	250	15	**64,00**	~~93,00~~
815850	Półka	500	250	15	**99,00**	~~133,00~~
815860	Półka	800	250	15	**104,00**	~~140,00~~
815870	Półka	1100	250	15	**109,00**	~~156,00~~

PŁYTA Z ŁUPKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
399101	200	200	5	**9,40**	~~11,00~~
399102	200	100	5	**5,60**	~~6,50~~
399103	300	300	5	**19,00**	~~22,00~~
399104	300	200	5	**11,00**	~~13,00~~

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
816830	250	250	8	**42,00**	~~61,00~~
816800	500	250	8	**71,00**	~~103,00~~
816810	800	250	8	**96,00**	~~139,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KOLUMNA BUFETOWA



SUPER CENA DO: **-35 %**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**815600**	Wysoka	150	150	570	**211,00**	~~259,00~~
	815620	Niska	150	150	355	**125,10**	~~171,00~~
2.	**815610**	Wysoka - lewa	150	150	570	**169,00**	~~259,00~~
	815611	Wysoka - prawa	150	150	570	**169,00**	~~259,00~~
	815630	Niska - lewa	150	150	355	**111,00**	~~171,00~~
	815631	Niska - prawa	150	150	355	**111,00**	~~171,00~~

KOLUMNA BUFETOWA KĄTOWA

- wykonana ze stali malowanej proszkowo

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	Wysoka	150	150	570	**169,00**
2.	**815621**	Niska	150	150	355	**111,00**





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	Stara cena
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**38,50**	~~51,00~~
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**20,90**	~~30,00~~
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**14,90**	~~22,00~~
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**12,20**	~~18,00~~

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399101	200	200	5	1	**9,40**	~~11,00~~
399103	300	300	5	1	**19,00**	~~22,00~~
399117	100	100	5	4	**10,20**	~~13,00~~

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399118	300	5	1	**33,30**	~~39,00~~
399119	300	5	1	**15,80**	~~20,00~~
399120	330	5	1	**17,70**	~~25,00~~

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**35,00**	~~52,00~~
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**19,90**	~~35,00~~

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399102	200	100	5	1	**5,60**	~~6,50~~
399104	300	200	5	1	**11,00**	~~13,00~~
399115	400	250	5	1	**19,10**	~~24,00~~
399116	400	120	5	1	**10,80**	~~14,00~~

SUPER CENA DO: -43%

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399430**	Podstawa	420	320	55	**45,00**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**17,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6



NOWOŚĆ

7



NOWOŚĆ

8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**400281**	Miseczka finger food	-	120	6	**2,57**
2.	**400282**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,48**
3.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	6	**2,48**
4.	**400284**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,14**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**1,53**
6.	**400261**	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	**5,97**
7.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**2,94**
8.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**3,05**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**4,66**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	**5,07**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	**2,20**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**2,08**

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	**2,31**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



1 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4x0,08	3	**25,00**

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2x0,165	4	**14,85**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**

4 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3x0,15	1	**30,60**

5 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	**11,88**

6 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	**34,50**

7 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	**61,00**

8 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	**15,00**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**14,50**

11 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**10,50**

12 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP
- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546042**	67	30	0,06	**2,80**
2.	**546043**	72	48	0,12	**3,70**

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**3,30**
2.	**546045**	72	48	0,12	**4,00**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



SUPER CENA DO: **-21 %**

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546022	88	110	0,3	**11,00**	~~14,00~~

MINI WIADERKO

Cu



SUPER CENA DO: **-27 %**

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546040	120	120	0,90	**22,00**	~~30,00~~

MINI WIADERKO
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	**9,80**
546034	95	95	0,400	**11,50**
546035	120	120	0,900	**17,00**

KUBEK NA FRYTKI
- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**8,40**
2.	**546025**	88	85	0,41	**12,50**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**9,20**

STOJAK NA FRYTKI
- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)

SUPER CENA DO: **-23 %**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
319042	220	145	215	**9,99**	~~13,00~~

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX



SUPER CENA DO: **-45 %**

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**319010**	Papier do frytek	-	420	270	-	500	**114,00**	~~148,00~~
2.	**319020**	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	**29,00**	~~53,00~~
3.	**319030**	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	**39,00**	~~64,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZYK FINGER FOOD

- nie przystosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**13,90**
2.	**546051**	-	100	80	70	**15,90**
3.	**546054**	-	100	100	70	**13,90**



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Cu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546012**	80	-	-	80	**19,00**
2.	**546061**	-	100	80	70	**17,90**
3.	**546064**	-	100	100	70	**15,90**



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**546002**	80	-	-	80	**23,50**	~~32,00~~
2.	**546014**	-	95	95	60	**19,00**	~~29,00~~
3.	**546004**	-	100	90	60	**20,50**	~~28,00~~
4.	**546005**	-	100	90	60	**25,50**	~~35,00~~

SUPER CENA DO: **-34%**



MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
546001	115	35	14,00	~~19,00~~

MINI RONDELEK

INOX



SUPER CENA DO: -29 %

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	546009	68	43	0,13	16,00	~~21,00~~
2.	546010	110	60	0,38	29,00	~~41,00~~

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

SUPER CENA DO: -21 %



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
546021	130	65	11,00	~~14,00~~

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX

SUPER CENA DO: -27 %



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546017	48	80	0,145	9,50	~~13,00~~
546015	77	125	0,600	15,50	~~21,00~~

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	20,50

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	17,50

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX

SUPER CENA DO: -33 %



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
357300	143	12	5,50	~~8,20~~

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana

SUPER CENA DO: -22 %



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
546008	88,50	~~114,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



SUPER CENA DO: -32 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
689010	310	1250	**169,00**	~~249,00~~

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura



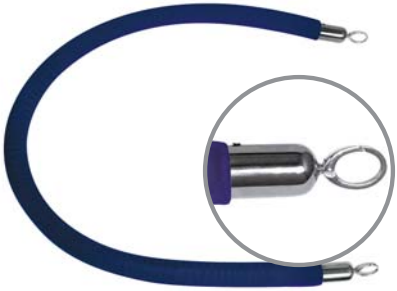
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	1010	**138,00**

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

SUPER CENA DO: -41 %

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
689002		1500	**35,00**	~~59,00~~
689003		1500	**35,00**	~~59,00~~





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy 315
Wiszące lampy grzewcze 316-317
Stolik barowy 318
Meble Cateringowe 319

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

INOX

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m^2
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy







Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**692300**	750	2050	13,3	2,1	230	**637,00**
2.	**692301**	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**748,00**

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1



2



3

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



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	**532,00**

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	**403,00**

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	**409,00**

Parasol z zamontowanym systemem grzania



LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.:ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



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	**391,00**

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	**781,00**

LAMPY GRZEWCZE

INOX

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

1 LAMPA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

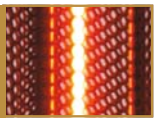
Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692331	400	1800	8,5	1,5	230	**855,00**

2 LAMPA GRZEWCZA

- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692332	250	650	8,5	1,5	230	**313,20**

Specjalna powłoka ochronna





STOLIK GRZEWCZY

INOX

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**928,00**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane

RYNKOWY HIT CENOWY



1



2

RYNKOWY HIT CENOWY



4



3



RYNKOWY HIT CENOWY

6



5

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**164,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	**228,00**

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	**230,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	**78,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	**155,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**159,00**



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 339-342, 321-327
Kruszarki do lodu 338
Wyciskarka do cytrusów 337
Wyciskacze do cytrusów 328
Shakery, otwieracze kelnerskie 329-330
Miarki i dozowniki 328, 330
Syfon do wody sodowej 334
Chłodnictwo barowe 344-345



BLENDERY **STALGAST**

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

RYNKOWY HIT CENOWY



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484200**	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	**699,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**299,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**339,00**

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

RYNKOWY HIT CENOWY



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484210**	Blender	200	230	520	0,95	230	2	**855,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**299,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**339,00**

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

BPA FREE

RYNKOWY HIT CENOWY





Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484220**	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	**1249,00**
2.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**339,00**

DZBANEK

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE



Nr kat.	V litry	Cena netto
484250	2	**299,00**

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE



Nr kat.	V litry	Cena netto
484255	1,5	**339,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

BLENDERY **WARING**



Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad. Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.
Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min.
Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie miąższ i skórka owoców został rozdrobniony, a pestki pozostały nienaruszone.
Kolejną niezwykłą cechą jednego z blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwia przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.

Jerzy Czapla

Pełna oferta szkła na str. 202-220



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400108	Szklanka	**4,04**



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400004	Kieliszek	**3,65**



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400062	Kieliszek	**5,28**



BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.

2 lata gwarancji*

BAR BLADE TORQ 2.0 WARING COMMERCIAL XTREME



482155



482300, 482340



482145, 482160



484100, 484110, 484115, 484150

DEDYKOWANE

- bary
- bary, małe restauracje, małe kawiarnie, drink point
- bary, restauracje, kawiarnie, drink point
- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji
- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji
- napoje i potrawy o średniej konsystencji
- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy, margarity i inne
- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne
- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne
- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25
- 25 – 49
- 50 – 74
- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe
- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna
- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość pulsacyjna
- moc 1500 W
- modele 484100, 484110 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- modele 484150 oraz 484115 płynna regulacja prędkości obrotowej
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

stalgast ekspert gastronomiczny

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482155**	Blender Bar	180	180	370	1,25	0,38	230	**705,00**
2.	**484006**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**355,00**

NOWOŚĆ

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse"
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce

Panel sterowania w modelu 482340







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482300**	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	**1410,00**
2.	**482340**	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	**1480,00**
3.	**484007**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**509,00**

NOWOŚĆ

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse"

Panel sterowania w modelu 482160







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482145**	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	**1765,00**
2.	**482160**	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	**1835,00**
3.	**484008**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**596,00**

NOWOŚĆ

WARING COMMERCIAL

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse"

Panel sterowania





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484100**	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**2590,00**
2.	**484005**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	**690,00**
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**775,00**

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse" 32000 obr./min

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

Płynna regulacja obrotów





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484115**	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**3060,00**
2.	**484005**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	**690,00**
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**775,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WARING COMMERCIAL

RYNKOWY HIT CENOWY

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse"
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Panel sterowania







BPA FREE

2

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484110**	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**3375,00**
2.	**484005**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	**690,00**
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**775,00**

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć z zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse"
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse" 45000 obr./min

BPA FREE

Panel sterowania







2

1

RYNKOWY HIT CENOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484150**	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**3885,00**
2.	**484005**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	**690,00**
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**775,00**

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę

SUPER CENA DO: -59 %



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**475971**	niebieski	65	12	**0,90**	~~2,08~~
2.	**475972**	żółty	65	12	**0,90**	~~2,00~~
3.	**475973**	pomarańczowy	65	12	**0,90**	~~2,18~~
4.	**475975**	czarny	65	12	**0,90**	~~2,18~~
5.	**475977**	zielony	65	12	**0,90**	~~2,15~~

KOREK Z RURKĄ

- pakowany po 12 sztuk
- cena za sztukę

SUPER CENA DO: -55 %



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	**475970**	85	12	**0,90**	~~2,00~~
2.	**475980**	103	1	**4,90**	~~7,00~~

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**4,30**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



SUPER CENA DO: -37 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
473000	130	100	0,35	**39,00**	~~62,00~~

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



SUPER CENA DO: -29 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
472030	35	55	**12,00**	~~17,00~~

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**22,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny





1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**472092**	200	**12,00**	~~17,00~~
2.	**472090**	130	**9,50**	~~12,00~~

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	**9,90**

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
3.	**472999**	120	**14,90**	~~19,00~~
4.	**472140**	110	**6,70**	~~8,50~~

6 MOŻDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472200	210	**14,90**	~~19,00~~

7 MOŻDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472201	210	**14,90**	~~20,00~~

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472100	127	**7,70**	~~9,50~~

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472101	180	**5,50**	~~6,75~~

SHAKER BOSTOŃSKI

SUPER CENA DO: -36%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1	**476002**	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	**12,50**	~~15,00~~
2	**476003**	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	**17,50**	~~22,00~~
3	**476000**	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	**14,00**	~~22,00~~
	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	**25,00**	~~31,00~~


1


2


3

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

SUPER CENA DO: -22%

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**476050**	0,5	**38,00**	~~49,00~~
	476070	0,7	**44,00**	~~54,00~~
2.	**476051**	0,5	**22,00**	~~27,00~~
	476071	0,7	**29,50**	~~36,00~~


1


2

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**8,30**
474301	0,020-0,040	**10,00**
474302	0,025-0,050	**9,10**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**9,90**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**17,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SŁOMKA DO NAPOJÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- produkt ekologiczny

INOX

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**477215**		215	50	**89,00**
2.	**477216**		215	50	**89,00**
3.	**477217**		215	50	**89,00**
4.	**477315**		215	50	**89,00**
5.	**477316**		215	50	**89,00**
6.	**477317**		215	50	**89,00**



ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



SUPER CENA DO: **-42 %**

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**472010**	200	1	**9,99**	~~14,00~~
2.	**472011**	285	1	**7,99**	~~10,00~~
3.	**472012**	202	12	**1,90**	~~3,30~~
4.	**472020**	210	1	**9,50**	~~12,50~~
5.	**472013**	280	1	**5,70**	~~7,00~~

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90 stopni

PP

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
1.	**340270**	Deska do krojenia	270	190	9	-	**13,00**
	340351	Deska do krojenia	350	250	10	-	**26,00**
2.	**285092**	Nóż do obierania	-	-	-	100	**9,90**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**31,00**

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



SUPER CENA DO: -31 %

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**473900**	590	80	16	**25,00**	~~36,00~~
2.	**473910**	450	300	10	**41,00**	~~52,00~~

KRUSTOWNICA



SUPER CENA DO: -25 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
477000	200	160	70	**24,00**	~~32,00~~

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**30,50**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
473500	500	160	90	**69,00**	~~86,00~~

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
477280	272	204	194	**44,00**	~~54,00~~

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna Ø=100 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
477012	120	230	**38,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO: -19 %

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
479200	150	220	2	**104,00**	~~128,00~~
479330	170	230	3	**199,00**	~~243,00~~
479500	200	250	5	**209,00**	~~249,00~~



COOLER SZKLANY

- wykonany ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400361	145	280	2,85	4	**22,50**



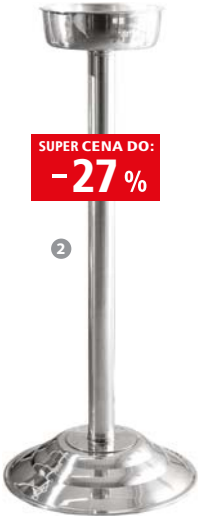
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**42,00**



SUPER CENA DO: -21 %

1



SUPER CENA DO: -27 %

2



3



4

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
478610	600	**105,00**	~~133,00~~

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
478680	680	**126,00**	~~172,00~~

3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**36,50**

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**29,00**

SYFON ISI SODA SIPHON

- 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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**209,00**

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	**230,00**

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	**16,50**

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie





Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	**128,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK NA BUTELKI

INOX

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**68,00**

DYSPENSER BARMAŃSKI

PE

- do dozowania i magazynowania



SUPER CENA DO: -25 %

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
473811		90	330	1,0	**10,50**	~~13,00~~
473812		90	330	1,0	**10,50**	~~14,00~~
473813		90	330	1,0	**10,50**	~~13,00~~
473814		90	330	1,0	**10,50**	~~13,00~~
473815		90	330	1,0	**10,50**	~~14,00~~

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



SUPER CENA DO: -23 %

Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
478020	200	160	355	70	**22,30**	~~29,00~~
478030	295	255	355	70	**32,30**	~~42,00~~
478050	480	450	355	70	**52,30**	~~67,00~~

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
473012	185	225	710	**160,00**	~~197,00~~

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/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 produktu**
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

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





1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	**6390,00**
2.	**483100**	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	**8285,00**

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	**1265,00**



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej





WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

WARING COMMERCIAL

- profesjonalna wyciskaraka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	**2860,00**

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	**552,00**



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	**97,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

WARING COMMERCIAL

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena netto
471200	190	250	440	9	230	**3040,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**899,00**



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX





- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers 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	**9950,00**

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

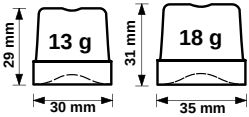
INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers STALGAST.COM

Wzór kostki









1 2 5 6

22 kg/24h | 22 kg/24h | 47 kg/24h | 67kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3380,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3900,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**4800,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**5500,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**5670,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**5975,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**7385,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**8200,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**8300,00**

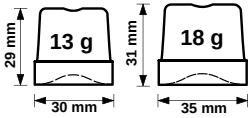
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872212**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3380,00**
2.	**872214**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3900,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**4800,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**5500,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**5670,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**5975,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**7385,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**8200,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**8300,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**11620,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**12300,00**



do 26 kg/24h

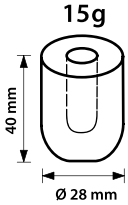
KOSTKARKA

- 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 6dH

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	**2500,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**2700,00**

ŁUSKARKA DO LODU

BREMA Ice Makers

INOX 6dH

Wzór łuski



- 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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers STALGAST.COM



do 95 kg/24h



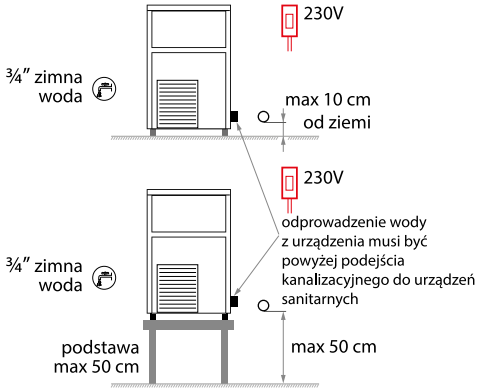
do 155 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**873901**	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**10900,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**10900,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**11700,00**

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**	593



Nr kat.	Nr strony
822990	593



Nr kat.	Nr strony
822998	593

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	593

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	591

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	591

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	**1900,00**
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	**2850,00**
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**2800,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	**4999,00**
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	**6700,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	**4100,00**
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	**5500,00**
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	**4999,00**

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	**3990,00**



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe 347-348, 350-351
Młynek do mielenia kawy 352
Zaparzacz przelewowy 352
Lodówka na mleko do kawy 349
Stół pod ekspres do kawy 353
Termometr do mleka 356
Wybijak do fusów 356
Szkło do kawiarni 354-355
Chemia do ekspresów 357
Szczotki do czyszczenia ekspresów 357



EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 591-593

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY HIT CENOWY



Niezależny system spienia mleka i przygotowywania kaw mlecznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486960	240	440	520	16	1,35	230	**2890,00**

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-115mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	**2450,00**



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- pojemność zbiornika na kawę 300 g
- ruchoma wylewka h= 65-115mm
- regulacja mocy kawy 7-10 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
486900	275	465	360	1,35	230	**1999,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY



Kompatybilna z większością ekspresów do kawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	**1099,00**

EKSPRES 1 GRUPOWY

EXPOBAR

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	**4500,00**



EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	**7100,00**

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486400	460	590	630	6	2,8	230	**8750,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

EKSPRES 2 GRUPOWY

EXPOBAR

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	**7999,00**



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	**8999,00**

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID"
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	**13500,00**

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	**1240,00**

EXPOBAR



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	**1590,00**



EXPOBAR

SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

iSi

- 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 CREAM

Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**644,00**



ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki

SUPER CENA DO: -21 %



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**752286**	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	**539,00**	~~581,00~~
2.	**752289**	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	**33,00**	~~42,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**2190,00**

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

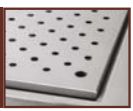


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**2940,00**

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



stalgast
ekspert gastronomiczny

*stół jest sprzedawany bez baterii (kranu)

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

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. 150-197

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**4,37**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**6,53**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,56**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,18**

SZKLANKA DO IRISH COFFEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**6,27**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,30**
400196	84-75	162	0,360	6	**5,43**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,06**

FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400256**	91-40	64	0,238	6	**6,16**
2.	**400257**	64	57	0,09	6	**4,44**

SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**2,24**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Luigi Bormioli ITALY



FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**26,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**29,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**32,00**



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**32,00**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**25,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**28,00**

Próżnia ścianek



FILIŻANKI

Paşabahçe

- 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.	**400309**	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	**4,80**
2.	**400310**	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	**7,21**



1



2

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**18,00**
372060	0,60	**23,00**
372100	1,00	**27,00**
372150	1,50	**48,00**
372200	2,00	**52,00**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



SUPER CENA DO: **-27 %**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546017	48	80	0,145	**9,50**	~~13,00~~
546015	77	125	0,600	**15,50**	~~21,00~~

TAMPER



SUPER CENA DO: **-25 %**

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
486012	57	94	0,4	**62,00**	~~83,00~~

WAGA POMOCNICZA

NOWOŚĆ

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**198,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**156,00**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



SUPER CENA DO: **-19 %**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
486014	265	162	102	**48,00**	~~59,00~~

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



SUPER CENA DO: **-20 %**

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**18,50**	~~23,00~~
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**23,00**	~~28,00~~
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**20,50**	~~25,00~~

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**14,90**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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	**16,00**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**17,50**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

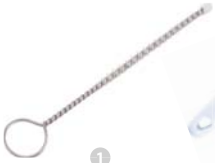
Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**14,50**
648050	5	**49,00**
648100	10	**88,00**





SUPER CENA DO:
-35 %









SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
486011	10	145	**33,00**	~~51,00~~

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**486721**	6	-	165	**4,70**
2.	**486741**	-	38	254	**10,80**
3.	**486742**	16	-	635	**11,70**

FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filitra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
822300	85	26	**31,00**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 359-363
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 364-365
Worki, końcówki do wyciskania 367-368
Patery do tortów i owoców 373-374
Miesiarki planetarne 376
Urządzenie do gorącej czekolady 375
Palnik, foremki do creme brulee 375
Noże cukiernicze 372



SYFONY

INOX

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp.od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max ciśnienie robocze 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	**399,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**39,00**

NOWOŚĆ



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**



SUPER CENA DO: **-19 %**

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500051	0,5	236,00	~~290,00~~
500101	1,0	274,00	~~336,00~~

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



SUPER CENA DO: **-19 %**

3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500205	0,5	299,00	~~367,00~~
500210	1,0	388,00	~~477,00~~

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



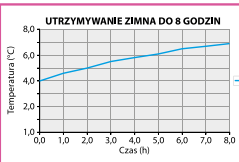
SUPER CENA DO: **-19 %**

3 końcówki w standardzie

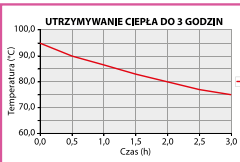


Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500305	0,5	368,00	~~452,00~~

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



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



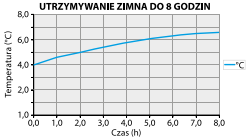
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje Professional

Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**644,00**



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C







SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje Professional

Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	**130,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**139,00**

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus











1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	19,00

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	19,00

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	58,00

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena netto
B2011201	8,00

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	72,00

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	68,00

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	111,00

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





NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje, o większej pojemności, gwaratnujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany,deserów, kremów,musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**12,50**
500016	Naboje Professional	24	**31,00**
500017	Naboje Professional	50	**64,00**

NABOJE NITRO

NOWOŚĆ

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami hiegieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**39,00**



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535012**	Kuweta	200	250	7,3	**114,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**150,00**

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

RYNKOWY HIT CENOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535032**	Kuweta	360	165	120	5	**38,90**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**39,90**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**14,50**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**12,00**







KUWETA DO LODÓW

SUPER CENA DO: −20%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**535014**	360	165	120	5	**37,00**	~~46,00~~
2.	**535017**	360	250	80	5	**47,00**	~~58,00~~



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	**16,50**
533261	[redacted]	260	**18,00**



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**63,00**



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"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**799,00**



INOX

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

stöckel

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów

SUPER CENA DO: -23 %



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium

Al

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
530300	1/30, porcja ~23 g	**99,00**	~~129,00~~
530400	1/40, porcja ~17 g	**99,00**	~~129,00~~

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
531300	1/30, porcja ~23 g	**115,00**	~~146,00~~
531360	1/36, porcja ~19 g	**115,00**	~~140,00~~
531400	1/40, porcja ~17 g	**115,00**	~~146,00~~

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
532300	1/30, porcja ~23 g	**117,00**	~~145,00~~
532360	1/36, porcja ~19 g	**117,00**	~~140,00~~
532400	1/40, porcja ~17 g	**117,00**	~~146,00~~

PUCHARKI DO LODÓW

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

Bormioli Rocco



4 5 6

SUPER CENA DO: -32 %



1 2 3 7 8 9

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**4,60**	~~6,64~~
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**7,60**	~~9,86~~
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,00**	~~6,33~~
4.	**400598**	110	60	0,225	12	**6,00**	~~7,69~~
5.	**400599**	115	99	0,360	6	**8,80**	~~13,00~~

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
6.	**400621**	104	94	0,260	6	**3,76**	~~4,88~~
7.	**400622**	100	166	0,280	6	**9,98**	~~12,00~~
8.	**400623**	125	180	0,300	6	**10,80**	~~14,00~~
9.	**400624**	110	140	0,345	6	**13,50**	~~16,00~~



1 2 3

Paşabahçe PROFESSIONAL



NOWOŚĆ

4 5 6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**3,95**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,01**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,05**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**6,36**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**4,65**
	400258	116-70	133	0,17	6	**4,71**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**3,41**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,67**

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**9,20**

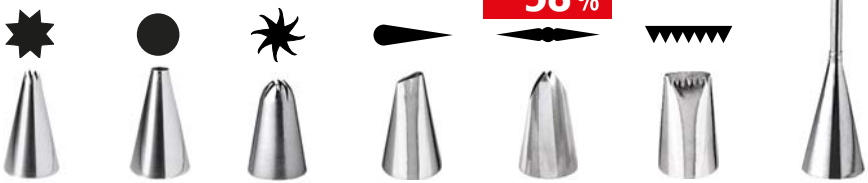


8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX

SUPER CENA DO: **-58%**



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
515020	2	**4,50**	~~7,00~~
515030	3	**4,50**	~~7,00~~
515040	4	**4,50**	~~7,00~~
515050	5	**4,50**	~~7,00~~
515060	6	**4,50**	~~7,00~~
515070	7	**4,50**	~~7,00~~
515080	8	**4,50**	~~7,00~~
515100	10	**4,50**	~~7,00~~
515110	11	**4,50**	~~7,00~~
515120	12	**4,50**	~~7,00~~
515130	13	**4,50**	~~7,00~~
515140	14	**4,50**	~~7,00~~
515150	15	**4,50**	~~7,00~~
515180	18	**7,30**	~~9,00~~

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517030	12	1,5	**2,50**	~~4,50~~
517031	16	2,0	**2,50**	~~6,00~~

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
514020	2	**4,50**	~~7,00~~
514040	4	**4,50**	~~7,00~~
514060	6	**4,50**	~~7,00~~
514080	8	**4,50**	~~7,00~~
514100	10	**4,50**	~~7,00~~

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517010	10	2,5	**2,50**	~~4,50~~
517011	13	3,0	**2,50**	~~4,50~~

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
516950	4	95	**7,30**	~~13,00~~

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
516050	5	**7,30**	~~9,00~~
516060	6	**7,30**	~~9,00~~
516080	8	**4,50**	~~7,00~~

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517020	8	1	**2,50**	~~4,50~~
517021	10	2	**2,50**	~~4,50~~

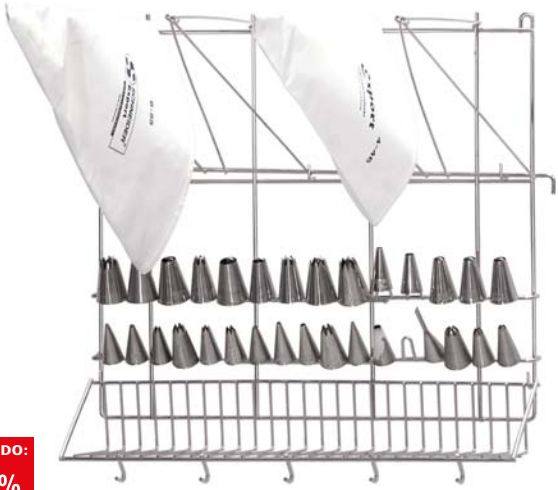
8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
518100	ok. 33	**69,00**	~~89,00~~

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



SUPER CENA DO: -24 %

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
510000	510	520	**149,00**	~~197,00~~

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



SUPER CENA DO: -38 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
511252	250	**9,90**	~~16,00~~
511302	300	**11,90**	~~18,00~~
511352	350	**12,90**	~~19,00~~
511402	400	**15,90**	~~22,00~~
511452	450	**16,90**	~~24,00~~
511532	530	**21,00**	~~26,00~~

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
510010	300	100	**48,00**	~~59,00~~
510011	460	100	**67,00**	~~82,00~~

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

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX



SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
074400	100	130	**22,00**	~~29,00~~
074450	120	130	**26,00**	~~32,00~~

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



SUPER CENA DO: -53%

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
504010	60	210	**9,90**	~~21,00~~

ROLKA TNĄCA

PP



SUPER CENA DO: -34%

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
504020	60	210	**9,90**	~~15,00~~

SKROBKA PLASTIKOWA

PP

SUPER CENA DO: -29%



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
1.	**501125**	125	97	**2,50**	~~3,50~~
2.	**501155**	155	107	**2,50**	~~3,50~~
3.	**501160**	160	103	**2,80**	~~3,50~~
4.	**501195**	195	127	**2,80**	~~3,50~~

WYCINARKI
- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**68,00**

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



SUPER CENA DO: **-19 %**

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
528050	80	80	45	**10,50**	~~13,00~~

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**11,00**
528035	100	45	**14,00**
528036	120	45	**15,50**

MATA DO WYPIEKÓW
- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



SUPER CENA DO: **-26 %**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
521110	520	315	**47,00**	~~60,00~~
521640	585	385	**49,00**	~~66,00~~

WAŁEK
- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm

SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
524390	100	395	**200,00**	~~246,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SUPER CENA DO: -27 %



1

SUPER CENA DO: -27 %



2



3

SUPER CENA DO: -18 %

INOX

1 ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
527150	5 noży	**153,90**	~~199,00~~
527170	7 noży	**213,30**	~~291,00~~

2 ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/ gładki)

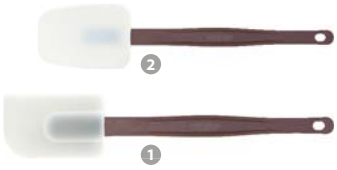
Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
527250	5 noży	**189,90**	~~259,00~~
527270	7 noży	**226,80**	~~309,00~~

3 PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~ Ø=9mm
- Ø=210 mm zew. Ø=190 mm wew.

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
510020	1,8	**172,00**	~~209,00~~

WYBIERAK DO CIAST



2

1

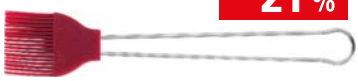
SUPER CENA DO: -27 %

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**525252**	250	**12,40**	~~16,00~~
	525362	360	**23,30**	~~30,00~~
	525402	400	**22,50**	~~31,00~~
2.	**525253**	250	**14,90**	~~20,00~~
	525363	360	**23,40**	~~32,00~~
	525403	400	**24,30**	~~33,00~~

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów

SUPER CENA DO: -21 %



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
522040	40	240	**11,00**	~~14,00~~
522080	50	280	**15,00**	~~19,00~~

UBIJAK PIANY

- 24 druty

SUPER CENA DO: -22 %



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313251	250	**13,30**	~~17,00~~
313301	300	**13,80**	~~17,00~~
313401	400	**17,10**	~~22,00~~

PĘDZELEK

- drewniana rączka

SUPER CENA DO: -20 %



Nr kat.	W mm	Cena netto	Stara cena
523040	40	**6,50**	~~8,00~~
523080	80	**18,50**	~~23,00~~

NOŻE CUKIERNICZE





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	**251311**	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	**65,00**	~~93,00~~
2.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**79,00**	~~114,00~~
3.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**90,00**	~~130,00~~
4.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**54,00**	~~79,00~~
5.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**28,00**	~~41,00~~
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	**33,00**	~~47,00~~
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	**35,00**	~~51,00~~
6.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**33,00**	~~47,00~~
	263310	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	300	**35,00**	~~51,00~~
7.	**334218**	Nóż łopatka do tortów	160	**28,00**	~~41,00~~

SUPER CENA DO: -32 %

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
  B = 75 mm



SUPER CENA DO: -33 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334311	270	**39,00**	~~58,00~~

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



SUPER CENA DO: -34 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334324	360	**45,00**	~~68,00~~

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**22,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka

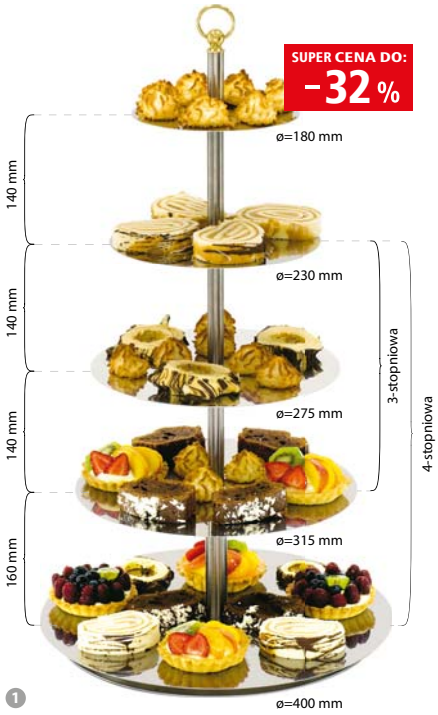


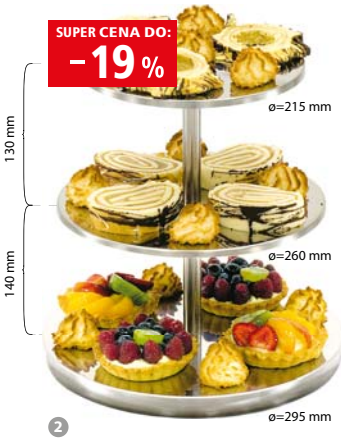
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**15,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PATERY DO TORTÓW















1 PATERA DO TORTU
- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto	Stara cena
542030	3-stopniowa	480	**299,00**	~~438,00~~
542040	4-stopniowa	600	**452,00**	~~555,00~~

2 PATERA DO TORTU
- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
542031	300	**190,00**	~~234,00~~

3 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
545011	330	50	**69,00**	~~90,00~~

4 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	**119,00**

5 PATERA DO TORTU
- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
545012	300	70	**109,00**	~~135,00~~

6 PATERA SZKLANA Paşabahçe
- gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
545013	280	**23,00**

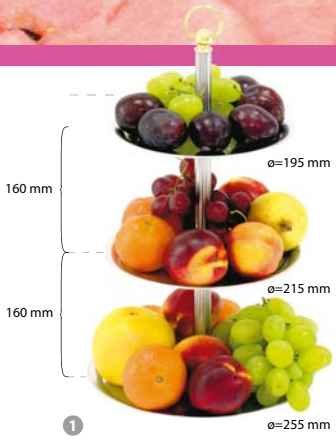
7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
355440	235	**19,50**	~~25,00~~



PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX



1

1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**186,00**



2

2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**191,00**



3

3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**155,00**

PATERA Z KLOSZEM

Paşabahçe PROFESSIONAL

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**48,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**81,90**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**97,00**

PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony 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
- zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CREME BRULEE

Pasabahce

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**2,77**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- 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	**1549,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- 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	**1799,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**1999,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**3190,00**



SUPER CENA DO:
-28%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto	Stara cena
1.	**785212**	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	**150,00**	~~207,00~~
2.	**785211**	Końcówka do mieszania ciast lekkich	**140,00**	~~187,00~~
3.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**160,00**	~~187,00~~
4.	**785214**	Dzieża	**250,00**	~~311,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 379-364
Miksery spiralne 387-388
Blachy, siatki do pizzy 391
Torby, pojemniki termoizolacyjne 391-392
Stoły chłodnicze 393-394
Łopaty, łopatki do pizzy 389-390



PIECE DO PIZZY I AKCESORIA



PODSTAWA DO PIECA
- konstrukcja skręcana

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**755,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**755,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**685,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**705,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**755,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**685,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**755,00**
782017	Podstawa do pieca, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**755,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**860,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**810,00**

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



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500 °C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2160,00**	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4060,00**	



PIECE DO PIZZY **PROFESIONAL**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

RYNKOWY HIT CENOWY

- 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	**2599,00**	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**3790,00**	

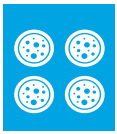
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast ekspert gastronomiczny

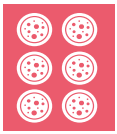


SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**3565,00**	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**6125,00**	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**7080,00**	

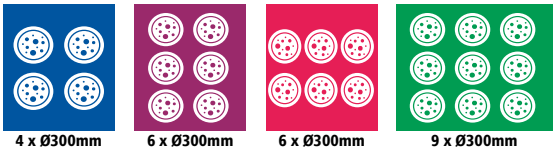


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø300mm | **6 x Ø300mm** | **6 x Ø300mm** | **9 x Ø300mm**

PIEC DO PIZZY E-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**3935,00**	
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**7300,00**	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**8295,00**	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**5575,00**	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**9895,00**	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**7450,00**	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**12055,00**	

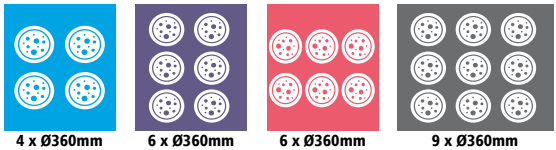
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny



SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**4930,00**	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**8250,00**	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**11380,00**	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**14580,00**	



PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY, E-START LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm**
- **zakres pracy 500°C**

- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

NOWOŚĆ

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	**3250,00**	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**4790,00**	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**5790,00**	

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL GAS STRONG

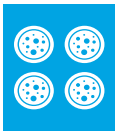
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **4 palnikowy system grzewczy**
- **elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)**
- **zakres pracy do 450°C**
- **piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** **stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**8599,00**	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**10890,00**	

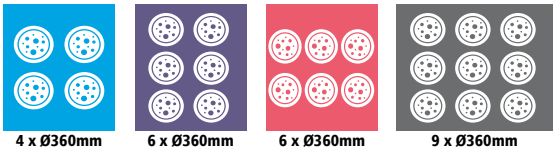


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | **6 x Ø360mm** | **6 x Ø360mm** | **9 x Ø360mm**

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**6035,00**	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**10285,00**	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**12600,00**	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**8220,00**	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**14680,00**	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**18090,00**	

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	510	490	640	29	0,5	230	**3490,00**

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)
- 786350 maksymalna pojemność dzieży do 20 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	**2890,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**3700,00**
3.	**786350**	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	**4999,00**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 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	270	540	560	48	0,37	230	**3230,00**
786202	400	690	630	82	0,9	230	**3950,00**
786302	440	830	720	110	1,3	230	**4660,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
  prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
  prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	470	720	640	94	0,55	400	**6860,00**
786502	460	840	730	127	1,1	400	**7810,00**





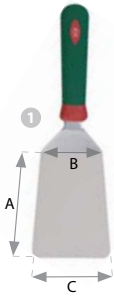
MIKSER SPIRALNY

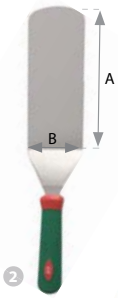
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	690	630	100	0,9	230	**5035,00**
786500	440	830	720	128	1,3	230	**6860,00**

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

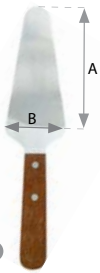
stalgast ekspert gastronomiczny















SUPER CENA DO: -37 %

1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270150	150	**123,00**	~~144,00~~

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270260	260	**155,00**	~~182,00~~

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
503210	270	**14,50**	~~18,00~~

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503250	540	**36,00**

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
561101	100	**12,00**	~~15,00~~

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto	Stara cena
564022	260	300	200	**29,00**	~~39,00~~
564052	300	300	500	**55,00**	~~87,00~~
564102	300	300	1000	**75,00**	~~103,00~~

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto	Stara cena
564030	350	300	1100	**70,00**	~~86,00~~
564040	350	350	1100	**97,00**	~~119,00~~

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**119,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**125,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
564411	1500	**157,00**	~~193,00~~

SUPER CENA DO: **–19 %**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
564401	1100	**270,00**	~~332,00~~



SUPER CENA DO: **–19 %**



SUPER CENA DO: **–19 %**



SUPER CENA DO: **–19 %**



1 POJEMNIK NA CIASTO

PP

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563407	600	400	70	**40,50**
563410	600	400	100	**42,00**

NOWOŚĆ

2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
563408	600	400	20	**27,50**	~~34,00~~

3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250 kg

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
563409	**186,00**	~~229,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TALERZE DO PIZZY

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

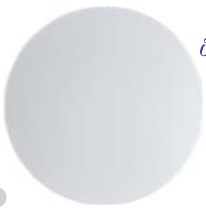
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	**16,98**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**20,81**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**6,50**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**18,50**



1



2



3

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SUPER CENA DO: **-27 %**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
560181	180	25	**8,60**	~~11,00~~
560201	200	25	**9,30**	~~12,00~~
560221	220	25	**9,50**	~~13,00~~
560241	240	25	**10,60**	~~14,00~~
560261	260	25	**11,00**	~~13,50~~
560281	280	25	**11,00**	~~13,50~~
560301	300	25	**13,30**	~~17,00~~
560321	320	25	**14,70**	~~19,00~~
560361	360	25	**19,50**	~~25,00~~
560401	400	25	**25,70**	~~33,00~~
560451	450	30	**32,00**	~~43,00~~
560501	500	30	**38,00**	~~48,00~~

SIATKA DO PIZZY

Al



SUPER CENA DO: **-25 %**

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto	Stara cena
562231	200	230	**9,00**	~~12,00~~
562281	250	280	**10,50**	~~13,50~~
562311	280	300	**13,00**	~~17,00~~
562330	310	330	**14,00**	~~18,00~~
562361	350	380	**16,50**	~~22,00~~
562400	380	400	**19,50**	~~25,00~~
562460	430	460	**19,50**	~~25,00~~
562500	480	500	**27,00**	~~35,00~~

TORBA DO PIZZY

SUPER CENA DO: **-25 %**

- 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	Stara cena
563452	550	500	200	510	500	200	**69,00**	~~92,00~~

TORBA DO PIZZY

SUPER CENA DO: **-19 %**

- 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	Stara cena
563453	500	500	300	480	480	285	**64,00**	~~79,00~~

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



SUPER CENA DO: -26 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
057301	410	410	330	32	**139,00**	~~187,00~~
057351	410	410	390	40	**166,00**	~~207,00~~

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	**99,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	T °C	Cena netto	Stara cena
505020	do 100	**104,00**	~~128,00~~

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
505021	300	**49,50**	~~61,00~~

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	T °C	Cena netto	Stara cena
505011	do 300	**100,00**	~~123,00~~

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**31,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	**2999,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali
- nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą
- otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	**6500,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**8500,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**9400,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**9900,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa 402-403
Kotleciarki i akcesoria 401
Krajalnice do wędlin 397-399
Nadziewarki do kiełbas 404
Obieraczka do ziemniaków 396
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 406-414
Cuttery i miksery ręczne 417-421, 423-428
Sokowirówki 422

OBIERACZKA

INOX

- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki



1

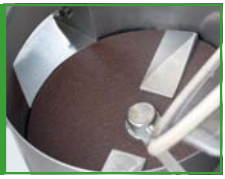
2

RYNKOWY HIT CENOWY

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Panel sterowania



Tarcza ścierna

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**789060**	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	**3955,00**
	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	**4439,00**
2.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**521,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**1599,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1450,00**

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	**1400,00**











OHAUS

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX AI

- 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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA OHAUS 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	**2999,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX AI

- 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	**4500,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**5999,00**

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę–prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	**5865,00**



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie

Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	**3699,00**

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721581	**1390,00**

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

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	**3095,00**

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721571	**541,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
721590	550	310	450	6,5	**1715,00**

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	190	410	350	85	0,25	230	**875,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

INOX

- obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium
- nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z tworzywa
- wydajność chwilowa: 125 kg/h
- bieg wsteczny
- 3 sitka w zestawie z otworami ø 3mm, 5mm, 8 mm
- sitka o średnicy 62 mm
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas i końcówka do nadziewania pierogów
- urządzenie nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- jednorazowy maks. czas pracy wynosi 25 min
- antypoślizgowe nóżki

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	**490,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

INOX

- 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



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	**2180,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**2755,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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



1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**1590,00**
2	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2380,00**

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

SUPER CENA DO: -56 %

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto	Stara cena	
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**39,00**	~~84,00~~	
	721020	-	721221, 721224	**65,00**	~~92,00~~	
2.	**721011**	2	721121, 721124, 721129	**99,00**	~~224,00~~	
	721012	3	721121, 721124, 721129	**99,00**	~~187,00~~	
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**89,00**	~~171,00~~	
	721014	6	721121, 721124, 721129	**89,00**		NOWOŚĆ
	721015	8	721121, 721124, 721130	**89,00**		NOWOŚĆ
	721016	10	721121, 721124, 721129	**89,00**	~~171,00~~	
	721021	2	721221, 721224	**119,00**		NOWOŚĆ
	721022	3	721221, 721224	**119,00**		NOWOŚĆ
	721023	4,5	721221, 721224	**109,00**		NOWOŚĆ
	721024	6	721221, 721224	**109,00**		NOWOŚĆ
	721025	8	721221, 721224	**109,00**		NOWOŚĆ
	721026	10	721221, 721224	**109,00**		NOWOŚĆ


2


1



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

RYNKOWY HIT CENOWY

1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**529,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**579,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**674,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**320,00**



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	**560,00**

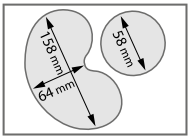


robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 415-416
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
robot coupe
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



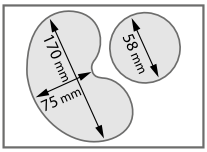
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3090,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**940,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm

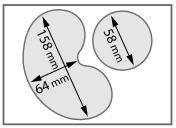


Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

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	**5275,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**5440,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1195,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**







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. 415-416

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

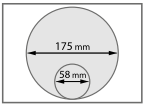


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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	**4620,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**3795,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**940,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str . 415-416





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

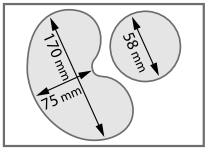
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**9100,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**9100,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**10010,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1195,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

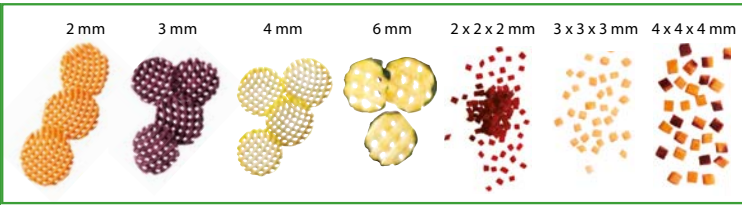
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzieki mozliwosci krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostke oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



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	**8395,00**

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

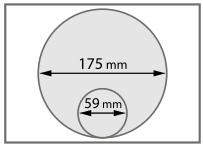


1

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę





2

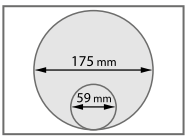
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**15875,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**15875,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**21380,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1195,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórni owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm





Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	**32515,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1195,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**

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. 415-416

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073)plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	**4050,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**940,00**

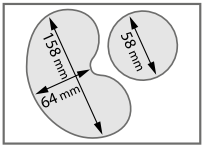
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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





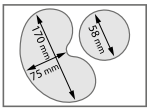
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**8910,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**8910,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**940,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198







Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

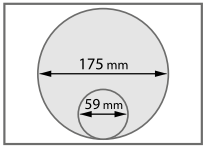
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	**11530,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- 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
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm





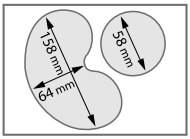
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	**13235,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2435,00**

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 415-416





Otwór w 104 cm^2



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**4760,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5850,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**940,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TARCZA PLASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	**355,00**
714112	2 mm	**355,00**
714113	3 mm	**355,00**
714114	4 mm	**355,00**
714115	5 mm	**355,00**
714118	6 mm	**355,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1415,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**190,00**
714012	2 mm	**190,00**
714013	3 mm	**190,00**
714014	4 mm	**190,00**
714015	5 mm	**190,00**
714016	6 mm	**190,00**





TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**190,00**
714022	2 mm	**190,00**
714023	3 mm	**190,00**
714026	6 mm	**190,00**
714029	9 mm	**190,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**230,00**

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**355,00**
714122	2 mm	**355,00**
714123	3 mm	**355,00**
714124	4 mm	**355,00**
714125	5 mm	**355,00**
714127	7 mm	**355,00**
714131	Parmezan	**355,00**
714170	Marchew	**635,00**
714171	Chrzan	**570,00**
714132	Ziemniaki	**570,00**

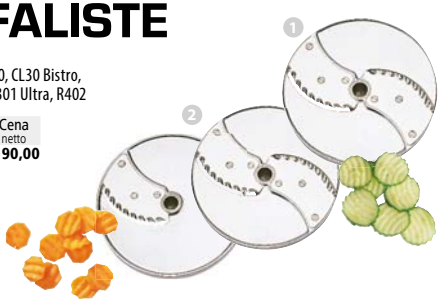
TARCZA PLASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**535,00**
714193	3 mm	**535,00**
714195	5 mm	**535,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**190,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK



1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**725,00**

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**975,00**
714169	10 x 10 mm	**975,00**
714160	10 x 16 mm	**975,00**

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	**545,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1015,00**
714142	2 x 2 mm	**545,00**
714145	2 x 4 mm	**545,00**
714147	2 x 6 mm	**545,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**545,00**
714143	3 x 3 mm	**545,00**
714144	4 x 4 mm	**545,00**
714146	6 x 6 mm	**545,00**
714148	8 x 8 mm	**545,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**235,00**
714043	2 x 4 mm	**235,00**
714045	2 x 6 mm	**235,00**
714044	4 x 4 mm	**235,00**
714046	6 x 6 mm	**235,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

1

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**835,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**835,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**835,00**

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

2

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**925,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**835,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**835,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**835,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**835,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**835,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1370,00**
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**355,00**

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

3

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**660,00**

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**565,00**
714103	3 mm	**565,00**
714104	4 mm	**575,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**355,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**135,00**

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

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



Pokrywa z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



1. **Ilość porcji: 1 porcja 0,2 kg 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 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg 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	**5505,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**5965,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**7320,00**
4.	**712055**	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	**10365,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacja co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Możliwe zastosowania:















Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	**11705,00**

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



CUTTER-WILK R2

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Szeroki wachlarz zastosowań





W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	**4195,00**

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

Szeroki wachlarz zastosowań





W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	**7095,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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, 0,5-3,5 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 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





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 R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	**8600,00**
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	**9050,00**
2.	**712060**	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	**10145,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	**15280,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	**19645,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	**23495,00**

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ 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
- model przeznaczony 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







1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	**6390,00**
2.	**483100**	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	**8285,00**

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

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	**970,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192 Mini MP 190 Combi	711242 Mini MP 240 Combi	711252 CMP 250 Combi	711302 CMP 300 Combi	711352 MP 350 Combi Ultra	711452 MP 450 Combi Ultra
10 l	do 12 l	15 l	30 l	50 l	100 l
250 W	270 W	310 W	350 W	440 W	500 W

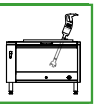
Mini MP — NAJLEPSZE DO PRZYGOTOWYWANIA NIEWIELKICH PORCJI



CMP — NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI (DO 45 LITRÓW)



MP Ultra — NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA robot coupe STALGAST.COM

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.
7 l
220 W



711191
Mini MP 190 V.V.
10 l
250 W



711241
Mini MP 240 V.V.
12 l
270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.
15 l
310 W



711300
CMP 300 V.V.
30 l
350 W



711351
CMP 350 V.V.
45 l
400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra
50 l
440 W



711355
MP 350 V.V Ultra
50 l
440 W



711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W



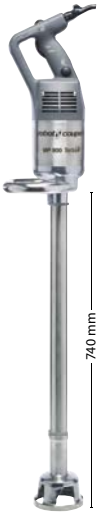
711455
MP 450 V.V Ultra
100 l
500 W



711550
MP 550 Ultra
200 l
750 W



711600
MP 600 Ultra
300 l
850 W



711800
MP 800 Turbo
400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY–GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	**1120,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1380,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1640,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2070,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2335,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**725,00**

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	**1710,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**1845,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**1995,00**

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	**340,00**

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	**2390,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**2650,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2165,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2415,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**3585,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**4430,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**5305,00**

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	**2400,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**2560,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**3400,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**3645,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**1900,00**

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
  model 710200 – 10000/17000 obr/min
  model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	230	**738,00**
710350	280	0,35	230	**1265,00**

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

RYNKOWY HIT CENOWY



WARING COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	**299,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille, frytownice 430-431, 434-436, 438-439, 450
Rolkowy podgrzewacz do parówek 431, 440
Gofrownice, naleśnikarki 433, 437, 442
Płyty grillowe, gyrosy 432, 441, 447-449
Kuchenki mikrofalowe 456-460
Bemary nastawne 437
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 432, 443-445
Kuchenka indukcyjna 452-453
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 454-455

GREDIL

KONTAKT GRILL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



Ryflowana powierzchnia







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**742010**	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	**499,00**	~~669,00~~
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**569,00**	~~852,00~~
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**859,00**	~~1180,00~~

SUPER CENA DO: -33%

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką





SUPER CENA DO:
-32 %

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**286,00**	~~363,00~~
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**335,00**	~~426,00~~
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**573,00**	~~728,00~~
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**599,00**	~~878,00~~

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	**1450,00**

GREDIL

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

SUPER CENA DO: -26 %



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
743000	640	320	300	15	2,0	230	**629,00**	~~854,00~~

SUPER CENA DO: -33 %



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

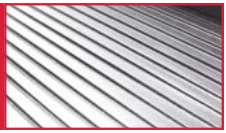


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1650,00**	~~2220,00~~
744000	600	480	530	48	4,0	400	**1850,00**	~~2765,00~~

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia





Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
745120	2/3Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	**699,00**	~~900,00~~
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	**775,00**	~~964,00~~

SUPER CENA DO: -22 %

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

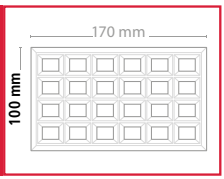
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki cukru
2 łyżki masła roślinnego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SUPER CENA DO: -35 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772321	255	410	265	20	2,0	230	**679,00**	~~1040,00~~

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

SUPER CENA DO: -41 %



Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772281	450	450	240	15	3,0	230	**679,00**	~~1145,00~~

spidocook™ PROFESSIONAL BY DESIGN

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	**2500,00**

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	**2780,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KONTAKT GRILLE

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- żeliwne płyty robocze
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- wanienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczająca przed zgnieceniem bułek

Hamulec opuszczania i podnoszenia płyty



Otwory wentylacyjne







KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742011	300	390	195	1,8	230	**689,00**

KONTAKT GRILL PANINI

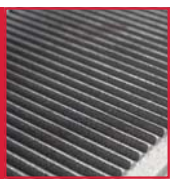
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742031	390	390	195	2,2	230	**869,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742021	610	390	195	3,6	230	**1259,00**



Ryflowana powierzchnia



FRYTOWNICE

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60 ÷190 °C
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwytu
- kosze ze składanymi rączkami
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywy
- obracany panel sterujący z blokadą
- zimna strefa
- panel sterowania grawerowany laserowo

NOWOŚĆ



SUPER CENA DO:
-23%

Zabezpieczenie strefy grzewczej



Płynna regulacja temperatury



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto	Stara cena	
746036	Frytownica pojedyncza	193	455	290	3	4	2,6	230	**429,00**		NOWOŚĆ
746037	Frytownica podwójna	383	455	290	2 x 3	8	2 x 2,6	230	**769,00**		NOWOŚĆ
746065	Frytownica pojedyncza	282	455	290	5	6	3,2	230	**559,00**	~~699,00~~	
746066	Frytownica podwójna	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	**999,00**	~~1299,00~~	
746364	Frytownica podwójna	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	**929,00**	~~1179,00~~	

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- tłoczony zbiornik na olej
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwytu
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywy
- obracany panel sterujący z blokadą
- łatwość utrzymania w czystości
- zimna strefa
- panel sterowania grawerowany laserowo



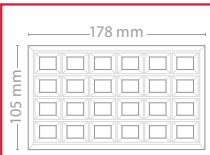
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**746094**	Frytownica pojedyncza z kranem	285	515	420	8	8	3,2	230	**725,00**
2.	**746095**	Frytownica podwójna z kranem	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	**1270,00**

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

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne
- płynna regulacja temperatury

Wymiary gofra





SUPER CENA DO: -24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772323	275	420	275	1,9	230	**1099,00**	~~1455,00~~

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

NALEŚNIKARKA

- żeliwna płyta grzewcza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.

SUPER CENA DO: -26%





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**772282**	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	-	151	3	230	**999,00**	~~1350,00~~
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**29,00**	~~39,00~~

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

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	**362,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**435,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**480,00**

KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**2390,00**

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	**1900,00**

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	**3105,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**791,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1455,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**1710,00**

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	**1680,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**2455,00**

ROLLER GRILL

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	**2365,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**2980,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**3405,00**



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	**1555,00**

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	**1880,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**2140,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
  777173 - 400 x 400 mm
  777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777173**	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	**1590,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2645,00**

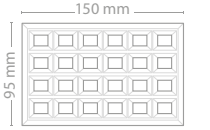
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra Brussels model 777220



Wymiary gofra Liege model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki cukru
2 łyżki masła roślinnego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777220**	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	**2590,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**2650,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	**1400,00**

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	**1390,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
  777101 – 150 tostów / h
  777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
  777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
  777101 - 350x240 mm
  777102 - (2) 350x240 mm



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	**899,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1360,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	**2399,00**

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	**3650,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie
  (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm



1



2



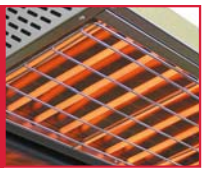
3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777264**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**2245,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2290,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**2635,00**

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	**5999,00**

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

TOSTER

- pojemność:
  model nr kat. 779040 - 4 tosty
  model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy







Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**378,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**439,00**

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
  779131 - 360x210 x95 mm
  779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
  779131 - 4 grzałki
  779161 - 6 grzałek

SUPER CENA DO: -29%



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**779131**	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	**500,00**	~~638,00~~
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**649,00**	~~810,00~~
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**15,00**	~~21,00~~

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	**2299,00**

ROŻEN DO KURCZAKÓW

NOWOŚĆ

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m^3/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**7190,00**

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

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
  777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
  777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż

SUPER CENA DO: -20 %



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	**777370**	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**3094,00**	~~3845,00~~
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**3371,00**	~~3999,00~~

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

SUPER CENA DO: -21 %



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto	Stara cena
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**3657,00**	~~4650,00~~
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**3935,00**	~~5000,00~~

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w urządzeniach w wersji gazowej G30 możliwość dokupienia dysz na gaz G20

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

RYNKOWY HIT CENOWY



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	**2865,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3070,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3335,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3335,00** NOWOŚĆ
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**5080,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	**3685,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**4095,00**

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

POTIS

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą

NOWOŚĆ



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	**4890,00**

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	**123,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
777583	**4,00**

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	**99,00**

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	**536,00**

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	**293,00**

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



1



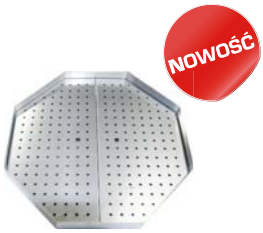
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**76,00**
2.	**777589**	górny	**76,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**382,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**95,00**



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	**153,00**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**2210,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**2865,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**3275,00**

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**188,00**



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	**1259,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



SUPER CENA DO:
-27 %

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie: nóż 100 mm, ostrzałka do noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**449,00**	~~619,00~~

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**359,00**

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	**590,00**



KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 320 mm



Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



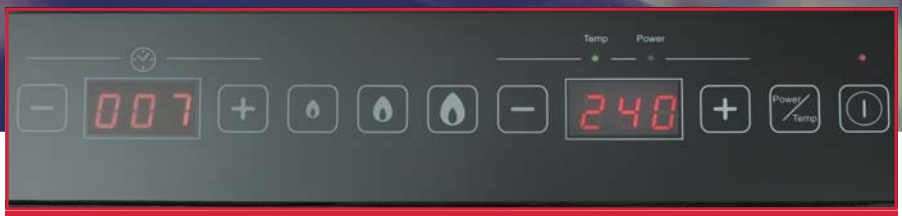
Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



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

stalgast
ekspert gastronomiczny





Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



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	**713,00**

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Filtr przeciwtłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



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. 255-257

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1200 W

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	**585,00**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1500 W

- 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

RYNKOWY HIT CENOWY



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	**1299,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**60,50**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**30,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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
- elektroniczny panel sterowania
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Stojak na worki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	**2300,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

NOWOŚĆ

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

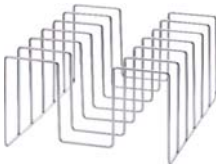
Nr kat.	Cena netto
691251	**142,00**



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	**139,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SUPER CENA DO: -28%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422242	230	**19,00**	~~23,00~~
422302	300	**19,00**	~~25,00~~
422402	400	**21,00**	~~29,00~~

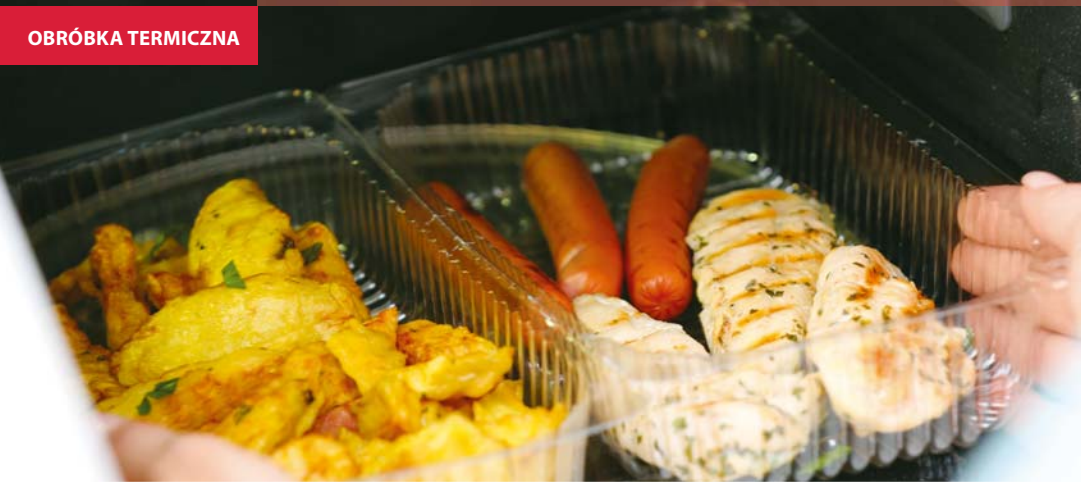


KULKI IZOLACYJNE

- **ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywę pojemnika**
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**53,00**





KUCHENKA MIKROFALOWA

900 W

KOMORA [25 l]

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**476,00**

Talerz obrotowy



Panel sterowania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000 W | KOMORA 25 l

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1080,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1800 W | KOMORA 30 l

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775019	490	637	405	1800	230	**1999,00**



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE
LINIA MEDIUM DUTY 1050W

- przeznaczona do podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych lokali gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu

SAMSUNG

2 lata gwarancji*

INOX

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

1050 W

KOMORA 26 l



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
1.	**775313**	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1300,00**
2.	**775412**	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	**1499,00**

Ceramiczne, idealnie gładkie dno bez talerza obrotowego



Idealny powtarzalny efekt kulinarny



* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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

stalgast ekspert gastronomiczny



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE
LINIA HEAVY DUTY 1500W

SAMSUNG

2 2 lata gwarancji*

INOX

- przeznaczona do szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych i średnich lokali gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu

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 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymywania w czystości



Szybki dostęp do zapamiętanych programów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**2777,00**



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE
LINIA SUPER HEAVY DUTY 1850W

SAMSUNG

2

- przeznaczona do bardzo szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do obiektów gastronomicznych o bardzo dużym natężeniu ruchu

INOX

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 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA 26l

1850 W

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymywania w czystości



Idealny efekt kulinarny



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**3445,00**

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	**1999,00**

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	**1899,00**



PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw. Oferta Stalgast została rozbudowana zarówno o piece z manualnym, jak i cyfrowym panelem sterowania.

CHEFTOP BIG™ 468-470
CHEFTOP MIND.Maps™ 471-475
CHEFLUX™ 480-481
BAKERTOP MIND.Maps™ 487-489
BAKERTOP BIG™ 484-486
BAKERLUX SHOP.Pro ™ 492-502
LINEMICRO ™ 505-507
SPIDOCOOK ™ 509-511

NOWOŚĆ FIRMY UNOX największa innowacja świata gastronomii już w Polsce – **tylko w Stalgast**.

EVEREO®

Skraca czas do wydania posiłku poprzez utrzymanie potraw w gotowości cieplnej (przez 72 godziny) równocześnie utrzymując świeży smak, wygląd i konsystencję. To jedyne urządzenie pomijające zakres temperatury rozwoju bakterii (4'C - 58'C).



CHEFTOP MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

CHEFLUX



Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

BAKERTOP MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczo-cukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.



BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.

LINEMICRO



Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.

spidocook™ PROFESSIONAL BY DESIGN



Linia energooszczędnych urządzeń kontakt grill. Ich główną zaletą jest bardzo krótki czas nagrzewania (do 200°C) wynoszący jedynie 80 s. Dlatego po pracy można go wyłączyć oszczędzając energię elektryczną i ograniczyć koszty pracy.

Więcej informacji: stalgast.com/piece-unox



UNOX - PREZENTACJE

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™

Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgast.com
i weź udział w...

... prezentacji, podczas której nasi **Doradcy Kulinarni** zaprezentują w praktyce możliwości systemu kulinarnego UNOX MIND.Maps™.







2 lata gwarancji*

na piece UNOX CHEFTOP™, BAKERTOP MIND.Maps™, BAKERLUX SHOP.Pro™
więcej informacji na:
stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



Enrico Franzolin
Właściciel UNOX

Ekspert gastronomii Stalgast wraz z doświadczonym partnerem, liderem rynku firmą UNOX, oferuje Państwa inwestycji piece BIG

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
UNOX
STALGAST.COM





Nowe parametry w największych piecach

CHEFTOP BIG i BAKERTOP BIG:

- Zwiększony wsad do 180 kg
- Zwiększona temp. 300°C

CHEFTOP BIG:

- Zwiększona moc GN 1/1 do 38,5 kW i 55 kW (gas)
- Zwiększona moc GN 2/1 do 65 kW i 90kW (gas)

BAKERTOP BIG:

- Zwiększona moc 600x400 do 38,5 kW i 55 kW (gaz)



ADAPTIVE.Cooking™

PROFESJONALNA OBRÓBKA. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje piece CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS w inteligentne narzędzia. Rozumieją one jaki rezultat chcesz osiągnąć, interpretują ustawienia, rejestrują odchylenia temperatury i wilgotności, potrafią oszacować jaka ilość potraw została włożona do pieca i sugerują najlepszy proces obróbki, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

DRY.Maxi™

MINIMUM WILGOTNOŚCI. MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



STEAM.Maxi™

DOSKONAŁOŚĆ GOTOWANIA NA PARZE.

Dzięki technologii Unox STEAM.Maxi™ możesz przeprowadzić każdy rodzaj obróbki z wykorzystaniem pary wodnej, nawet w przypadku najdelikatniejszych produktów spożywczych, **zaczynając od temperatury 35°C.**



AIR.Maxi™

JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



UNOX.Care

CZAS JEST CENNY.

Produkty UNOX.Care utrzymują piec w czystości, chronią go i obniżają koszty jego konserwacji. Automatyczny system mycia Rotor. KLEAN™ razem z detergentem DET&Rinse™ gwarantują idealną higienę oraz długotrwałe utrzymanie pieca i jego komponentów w doskonałej formie.





PIECE CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMBI

Najwyższe standardy

PIECE UNOX CHEFTOP MIND.Maps BIG COMBI

spełniają wymogi dla ofert do przetargów

Przeznaczone są do obiektów użyteczności publicznej, (m.in. szkół, szpitali, jednostek wojskowych) dla producentów żywności.



	9012066		9012063	
Pojemność; ilość porcji	GN 2/1	PLUS	GN 2/1	PLUS
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm	
Napięcie	400 V		240 V	
Moc elektryczna	65 kW		2,5 kW	
Moc gazowa	-		90 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	829x1257x1875		829x1257x1875	
CENA netto	**99250,00**		**114250,00**	

	9002061		9002063		9012061	
Pojemność; ilość porcji	GN 1/1	PLUS	GN 1/1	PLUS	GN 1/1	ONE
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm		67 mm	
Napięcie	400 V		230V		400 V	
Moc elektryczna	38,5 kW		2,8 kW		29,3 kW	
Moc gazowa	-		55 kW		-	
Wymiary (WxDxH mm)	829x1018x1875		829x1018x1875		829x1018x1875	
CENA netto	**76250,00**		**86000,00**		**53500,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMBI

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

	PLUS	PLUS	ONE
TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO	■	■	■
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 300 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 300 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda jednopunktowa	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKI	■	■	■
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: MIND.Maps™ posiada 48 programy MIND.Maps™	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 384 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie…), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE			
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: inteligentny czujnik identyfi kuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
SENSE.Klean™ : szacuje stopień zabrudzenia i sugeruje najlepsze automatyczne programy mycia	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTENSIVE.COOKING			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów, programowanie 4 prędkości przepływu powietrza oraz 4 pół statycznych trybów obróbki	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego w 35 °C (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca we wszystkich temperaturach (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	■
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszklone drzwi	–	–	■
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	■

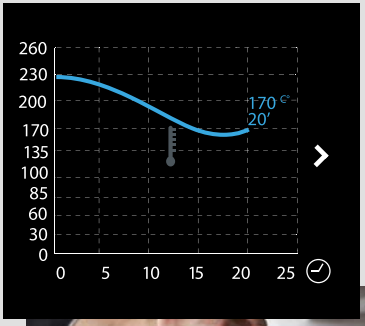
PIECE CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMBI

WYPOSAŻENIE ■ Standard □ Opcja – Niedostępne	PLUS	PLUS	ONE
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
PIĘTROWANIE URZĄDZEŃ	■	■	■
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI	■	■	■
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 300 °C	■	■	–
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
MASTER.Touch panel z dostępnymi 34 językami	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny (IPX5), odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy			
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „L" wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami ułatwiające czyszczenie miczny	■	■	■

stalgast
ekspert gastronomiczny



PIECE CHEFTOP, MIND.Maps™, BIG COMBI





MIND.Maps™

INDYWIDUALNOŚĆ.
JEDNYM GESTEM.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz zaplanować swój własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie. Wypróbuj Unox MIND.Maps™. Dodaj tchnienie doskonałości do swojego gotowania.

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

	GN 2/1	GN 1/1	
			
PLUS		9001065	9000765
Pojemność		10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm
Napięcie		400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna		18,5 kW	11,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)		750x773x1010	750x773x843
CENA netto		**43870,00**	**33575,00**
PLUS	9010662	9001062	9000762
Pojemność	6 GN 2/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	77 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	1 kW	1 kW	1 kW
Gaz	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x1120x843	750x773x1010	750x773x843
CENA netto	**54405,00**	**49990,00**	**37440,00**
ONE		9001060	9000760
Pojemność		10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm
Napięcie		400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna		14 kW	9,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)		750x773x1010	750x773x843
CENA netto		**33700,00**	**26365,00**

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

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

ENERGY STAR PARTNER

COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)







9000565	9001064	9000564
5 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1
67 mm	67 mm	67 mm
400V~3N	400V~3N	400V~3N
9,3 kW	18,5 kW	9,2 kW
750x773x675	535x862x984	535x862x649
23265,00	**48410,00**	**25290,00**

9000562
5 GN 1/1
67 mm
230 V ~ 1N
0,6 kW
G20,G25,G25.1,G30,G31:15 kW
750x773x675
29690,00

9000560	9000360	9000561
5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
67 mm	67 mm	67 mm
400V~3N	400V~3N	400V~3N
7 kW	5 kW	5,2 kW
750x773x675	750x773x538	535x662x649
19895,00	**16845,00**	**19630,00**

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

WYPOSAŻENIE ■ Standard □ Opcja – Niedostępne	PLUS	PLUS	ONE
TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO			
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%		■	■
Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKI			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki w każdym języku	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie…), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pół statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30°C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

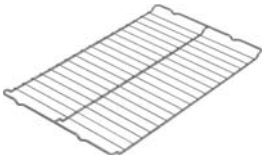
	PLUS	PLUS	ONE
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO			
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszklone drzwi	■	■	–
PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI			
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI			
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C" wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP GN 1/1

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

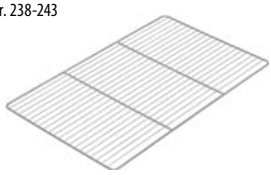


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**63,00**

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- oferta GN str. 238-243

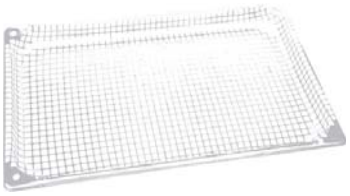


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**86,00**

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

INOX

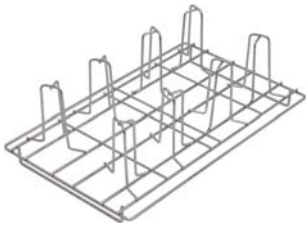
- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917201	GN 1/1	530	325	**328,00**

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POLO

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**121,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

Al

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	**564,00**

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

Teflon

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	**733,00**

BLACHA EMALIOWANA GN 1/1

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



SUPER CENA DO: **-20%**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
101021	GN 1/1	530	325	**49,00**	~~61,00~~

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

Teflon Al

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917885	GN 1/1	530	325	**554,00**

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
  blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
  teflonowa blacha do gotowania jajek
  blacha do grillowania warzyw i mięs
  blacha ryflowana / gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
  blacha emaliowana do smażenia
  aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek

Nr kat.	Cena netto
905603	**1999,00**



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	**674,00**
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	**618,00**
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	**920,00**
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	**938,00**
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	**587,00**
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	**717,00**

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

INOX

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1 (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)
- 900268 pasuje do ChefTop EL 20xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	**5965,00**
900268	868	1159	240	0,1	230	**7010,00**

WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905600	743	564	1700	25	**6790,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	**1040,00**
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	**1315,00**
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	**2050,00**
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	**2525,00**
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	**2690,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	**815,00**

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
908772	Pieców gazowych	**1595,00**
908777	Pieców elektrycznych	**1535,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena netto
651202	**218,00**

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena netto
908665	**551,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 deykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

SUPER CENA DO: -38%



1



2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**908010**	2 x 5l	**299,00**	~~415,00~~
2.	**908011**	5 l	**99,00**	~~128,00~~
3.	**908012**	10 x 1l	**370,00**	~~592,00~~



PIECE COMBI CHEFLUX™

ECO produkt

GN 1/1

RYNKOWY HIT CENOWY

SZERSZA OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM





ECO	900890	900590	900390
Pojemność	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,8 kW	10,5 kW	7,1 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x882x1250	860x940x960	750x773x772
Dedykowana podstawa	905167	905167	9051160
CENA netto	21999,00	13899,00	9999,00

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

stalgast ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard ☐ Opcja – Niedostępne

TRYBY OBRÓBKI	
Obróbka konwekcyjna 30 ° C - 260 ° C	■
Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 ° C - 260 ° C	■
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 ° C	■
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA	
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■
Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów	■
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA	
Technologia DRY.Plus: szybkie usuwanie wilgotności z komory	■
Technologia STEAM.Plus: ręczne zwiększanie poziomu wilgotności	■
PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI	
Technologia Spido.GAS ™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31	–
Technologia Spido.GAS ™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła	–
Technologia Spido.GAS ™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania	–
FUNKCJE DODATKOWE	
Technologia Protek.SAFE ™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)	■
Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki	■
Tryb pracy ciągłej "INF"	■
OPATENTOWANE DRZWI	
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20)	■
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60 ° -120 ° -180 °	■
DANE TECHNICZNE	
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20)	■
Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1)	■
Bardzo trwały, wykonany z włókna węglowego zamek w drzwiach pieca	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	■
Prowadnice do rusztów wykonane ze stali nierdzewnej w kształcie litery C	■
Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów	■



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX

PODSTAWA DO PIECA

INOX

- 9051160 pasuje do pieca 5GN 1/1
- 905167 pasuje do pieców 7GN 1/1 i 12GN1/1



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**920,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**938,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1235,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



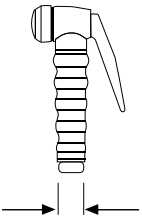
Nr kat.	Cena netto
908001	**815,00**

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	**551,00**

ZESTAW PRYSZNICA





Nr kat.	Cena netto
651202	**218,00**

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
  blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
  teflonowa blacha do gotowania jajek
  blacha do grillowania warzyw i mięs
  blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
  blacha emaliowana do smażenia
  aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa
  oraz przekąsek



Nr kat.	Cena netto
905603	**1999,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 deykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



1



SUPER CENA DO: **-38%**

2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**908010**	2 x 5l	**299,00**	~~415,00~~
2.	**908011**	5 l	**99,00**	~~128,00~~
3.	**908012**	10 x 1l	**370,00**	~~592,00~~

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH.

ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKI.

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stawiają na pełną kontrolę procesu obróbki i maksymalną swobodę twórczą. Powtarzalne procesy obróbki oszczędzają czas i obniżają koszty. Wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności w najbardziej eleganckim wzornictwie.

MIND.Maps™. Indywidualność. Jednym gestem.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz w pełni zaplanować własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie.



PIECE COMBI, BAKERTOP BIG, MIND.Maps™

Najwyższe standardy

PIECE UNOX CHEFTOP MIND.Maps BIG COMBI
spełniają wymogi dla ofert do przetargów

NOWOŚĆ

16 600x400







	9021666		9021663		9021661	
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	PLUS	80 mm	PLUS	80 mm	ONE
Napięcie	400 V		230V		400 V	
Moc elektryczna	38,5 kW		2,8 kW		29,3 kW	
Moc gazowa	-		55 kW		-	
Wymiary (WxDxH mm)	829x1018x1875		829x1018x1875		829x1018x1875	
CENA netto	**76250,00**		**86000,00**		**53500,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PIECE COMBI, BAKERTOP BIG, MIND.Maps™

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

	PLUS	PLUS	ONE
TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO			
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 300 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20% do realnych potrzeb	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 300 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda jednopunktowa	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKI			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: MIND.Maps™ posiada 48 programy MIND.Maps™	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 384 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie…), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE			
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: inteligentny czujnik identyfi kuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
SENSE.Klean™ : szacuje stopień zabrudzenia i sugeruje najlepsze automatyczne programy mycia	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTENSIVE.COOKING			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów, programowanie 4 prędkości przepływu powietrza oraz 4 pół statycznych trybów obróbki	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego w 35 °C (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca we wszystkich temperaturach (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	■
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszklone drzwi	■	■	–
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	■

PIECE COMBI, BAKERTOP BIG, MIND.Maps™

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

	PLUS	PLUS	ONE
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
PIĘTROWANIE URZĄDZEŃ	■	■	■
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI	■	■	■
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wstępne nagrzewanie komory aż do 300 °C	□	□	–
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
MASTER.Touch panel z dostępnymi 34 językami	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny (IPX5), odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „L" wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami ułatwiające czyszczenie	■	■	■

PIECE COMBI BAKERTOP MIND.Maps™

	10 600x400	6 600x400	4 600x400
			
PLUS	9021065	9020665	9020465
Pojemność	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	21 kW	14 kW	10,6 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350
CENA netto	**47730.00**	**35770.00**	**24455.00**
PLUS	9021062	9020662	
Pojemność	10 600x400	6 600x400	
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Moc elektryczna	1,4 kW	1 kW	
Gaz	G20,G25,G25.1,G30,G31: 25 kW	G20,G25,G25.1,G30,G31: 19 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x1163	860x957x843	
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	
CENA netto	**50930,00**	**36535,00**	
ONE	9021060	9020660	9020460
Pojemność	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350
CENA netto	**36415,00**	**25290,00**	**20665,00**

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE BAKERTOP, MIND.Maps™

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard ☐ Opcja – Niedostępne

	PLUS	PLUS	ONE
TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO			
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna i z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda rdzenia	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	☐	☐	☐
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKI			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodania zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pół statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10%	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30°C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■

stalgast ekspert gastronomiczny

PIECE BAKERTOP, MIND.Maps™

ENERGY STAR PARTNER

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

	PLUS	PLUS	ONE
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO			
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszklone drzwi	■	■	–
PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI			
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE			
Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia z wykorzystaniem detergentu i kontrolą obecności wody	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zbiornik na detergent zintegrowany z piecem	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI			
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C" wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita
- 3 ranty
- wysokość rantu: 911101- 1,5 mm, 911102- 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**49,00**
911102	600	400	**69,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



SUPER CENA DO: **-27 %**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
911111	600	400	**99,00**	~~135,00~~

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**44,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 2mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

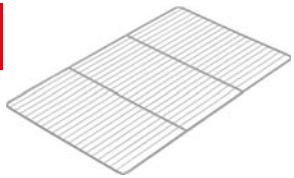


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**89,00**

RUSZT

SUPER CENA DO: **-13 %**

- do pieców LineMiss i BakerTop



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
103644	600	400	**91,00**	~~105,00~~

PODSTAWA DO PIECA

INOX

- do pieców BakerTop MIND.Maps™



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	**968,00**
9051170	850	735	300	**541,00**

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- pojemność: 12 blach 400x600 mm (900264)
- pojemność: 8 blach 400x600 mm (900265)
- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
900264	862	890	762	45	2,4	230	**7425,00**
900265	862	890	623	42	2,4	230	**8450,00**

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

ENERGY STAR PARTNER

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

INOX

- 900268 pasuje do BakerTop 16x 600x400
- 900269 pasuje do BakerTop 600x400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	**7010,00**
900269	860	1145	240	0,1	230	**6660,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	**815,00**

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW BAKERTOP



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
900266	Pieców elektrycznych	**1470,00**
900267	Pieców gazowych	**1640,00**

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	**551,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	**1040,00**
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	**1315,00**
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	**2050,00**
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	**2525,00**
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	**2690,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 deykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

SUPER CENA DO: **-38%**



1



2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	**908010**	2 x 5l	**299,00**	~~415,00~~
2.	**908011**	5 l	**99,00**	~~128,00~~
3.	**908012**	10 x 1l	**370,00**	~~592,00~~



BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

Zostały stworzone w taki sposób, aby zapewnić najwyższą wydajność w każdych warunkach pracy i łatwość obsługi. Mogą pracować ukryte w kuchni lub na otwartej przestrzeni w sklepie w dziale wypieków. Modele 600x400 z 10, 6, 4 i 3 blachami sprawdzą się doskonale w ogromnych sklepach produkujących duże ilości wyrobów piekarniczych podczas, gdy modele 460x330 z 4 lub 3 blachami będą doskonałe w mniejszych sklepach, w których ilość przestrzeni jest ograniczona.

Wybór czterech różnych opcji paneli sterowania oznacza więcej rozwiązań dostępnych dla użytkownika, dlatego z pewnością znajdziesz BAKERLUX SHOP.Pro™, który będzie idealny do Twoich potrzeb.

stalgast
ekspert gastronomiczny



INTELIGENTNE PIECZENIE.
GWARANTOWANY REZULTAT

Otrzymywanie identycznych rezultatów pieczenia za każdym razem, przy każdej ilości produktów wymaga kontroli, inteligencji i doświadczenia. Każdy szczegół się liczy. Osiągnięcie powtarzalnych rezultatów wymaga ciągłego nadzoru, monitorowania każdego szczegółu i natychmiastowej interwencji.

W kilku słowach: kontrola, inteligencja i doświadczenie. To dokładnie to co zapewnia piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z technologią UNOX INTELLIGENT.Performance

ADAPTIVE.COOKING™
DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zmienia Twój piec w inteligentne narzędzie zdolne do zinterpretowania Twoich ustawień i zrozumienia jakiego rezultatu oczekujesz. Używając czujników piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER rejestruje zmiany temperatury, szacuje ilość produktów spożywczych, które aktualnie są pieczone i automatycznie dostosowuje proces pieczenia poprzez regulację czasu i temperatury w zależności od potrzeb. Gwarantuje Ci tym samym doskonały rezultat, identyczny przy każdej pieczonej porcji produktów. **Podręcznikowe rezultaty, niezależnie od warunków.**

AUTO.SOFT
FUNKCJA DELIKATNEGO PIECZENIA

Nagły wzrost temperatury podczas pieczenia delikatnych produktów w warunkach dużego obciążenia pieca może negatywnie wpłynąć na jednorodność rezultatów w poddawanych obróbce produktach. Kiedy zostanie aktywowana funkcja AUTO.Soft piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER będzie automatycznie regulował wzrost temperatury zgodnie z tym co wykryją czujniki, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. **Liczy się każdy szczegół, kiedy jakość jest na pierwszym miejscu.**

AUTO.MATIC
DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Powierzchnie sklepów lub marketów mogą być często bardzo głośne i wszystko w nich może odbywać się w bardzo szybkim tempie, toteż stały nadzór nad procesem pieczenia bywa bardzo trudny. Jest bardzo możliwe, że co jakiś czas nikt nie zauważy, że piec zakończył proces pieczenia, a produkty spożywcze pozostaną wewnątrz komory o kilka minut za długo. Dlatego piece BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER i TOUCH są zawsze skoncentrowane na zapewnieniu użytkownikowi doskonałych rezultatów. Dzięki zastosowanej w nich technologii AUTO.MATIC, piece te automatycznie otwierają drzwi, przerywając proces pieczenia w idealnym momencie, **aby zagwarantować Ci doskonałe rezultaty, nawet jeśli Ty nie będziesz przez chwilę skoncentrowany na prowadzonym procesie.**

SMART.PREHEATING
INTELIGENTNE WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIECA

Właściwe wstępne nagrzanie pieca pozwala stworzyć idealne warunki do zoptymalizowania cyklu pieczenia już od pierwszej chwili, kiedy drzwi pieca zostaną zamknięte. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER wyposażony w technologię SMART.Preheating automatycznie ustawia najlepszy poziom temperatury i czas wstępnego nagrzewania zgodnie z parametrami wybranego cyklu pieczenia oraz procesami, obróbki, które były wykonywane w piecu w ciągu poprzednich godzin. Jeżeli zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany z wysokiej temperatury na niższą, piec automatycznie aktywuje system chłodzący, tak aby zagwarantować użytkownikowi maksymalną powtarzalność rezultatów obróbki. **System gwarantuje oszczędność energii do 20% w porównaniu z ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniem komory.**

USTAWIENIA PARAMETRÓW OPTYMALNYCH DLA POŁOWY ZAŁADUNKU PIECA

EFEKT KULINARNY DLA JEDNEJ BLACHY

BEZ
ADAPTIVE.COOKING™

Ilość poddawanych obróbce produktów znajdująca się w piecu ma wpływ na końcowy rezultat obróbki: program dostosowany do pojedynczej blachy nie będzie odpowiedni do przeprowadzenia cyklu pieczenia przy pełnym załadunku pieca dotyczy to również sytuacji odwrotnej.

Z
ADAPTIVE.COOKING™

Technologia ADAPTIVE COOKING™ rozpoznaje ilość produktów spożywczych w komorze pieca i automatycznie optymalizuje czas, temperaturę i inne warunki, bez konieczności tworzenia oddzielnych programów w zależności od załadunku.

TARTY

PRE 200°C
20 min
165 °C

BEZ
ADAPTIVE.COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
185°C



Z
ADAPTIVE.COOKING™

Czas obróbki:
18 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
165 °C

BEZ
AUTO.MATIC

Po zakończeniu cyklu pieczenia produktów konieczne jest ręczne natychmiastowe wyjęcie wszystkich blach z komory pieca, tak aby zgromadzone w komorze ciepło nie kontynuowało pieczenia produktów, aż do ich spalenia. Wilgoć również może zniszczyć strukturę i smak produktów.

Z
AUTO.MATIC

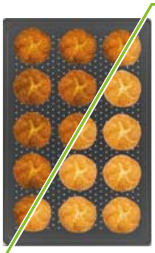
Dzięki technologii AUTO.MATIC drzwi pieca otwierają się automatycznie, po zakończeniu cyklu pieczenia. Dzięki temu zgromadzone w komorze pieca ciepło, może wydostać się na zewnątrz, likwidując w ten sposób ryzyko zniszczenia pieczonego produktu.

CHLEB

25 min
180 °C
20%

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko.



Z
AUTO.MATIC

Brak opóźnienia otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Brak ryzyka.

BEZ
AUTO.SOFT

Przejście z jednego etapu pieczenia do kolejnego, w którym jest wymagana dużo wyższa temperatura spowoduje gwałtowny wzrost temperatury w komorze pieca, co może być niekorzystne dla produktów delikatnych: rezultat pieczenia może być nierównomierny i daleki od doskonałości.

Z
AUTO.SOFT

Funkcja AUTO.Soft kontroluje wzrost temperatury w komorze pieca, łagodząc gwałtowne zmiany w taki sposób, aby utrzymać jednorodność na każdej blasze umieszczonej w piecu.

MINI PIZZE Krok 1/2

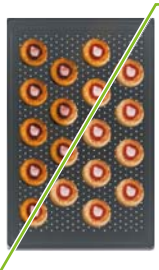
5 min
145 °C
20%

Krok 2/2

15 min
180 °C
0%

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
1 minuta



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
4 minuty

BEZ
SMART.PREHEATING

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustawionej temp. nie biorąc pod uwagę w jaki sposób piec był używany przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. Powoduje to, że komora nie będzie wystarczająco nagrzana dla pierwszego cyklu lub stratę energii, gdy komora już wcześniej podczas poprzednich cykli pieczenia zakumulowała odpowiednią ilość ciepła.

Z
SMART.PREHEATING

Technologia SMART.Preheating rozpoznaje jakie procesy były wykonywane przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. System dostosowuje wstępne nagrzewanie komory, sprawiając, że będzie bardziej intensywne podczas pierwszego wypieku danego dnia, kiedy piec jest całkowicie wychłodzony, a redukując tę fazę lub pomijając, jeżeli komora pieca wystarczająco nagrzana. Dzięki temu można zawsze uzyskać doskonałe rezultaty pieczenia przy równoczesnej oszczędności czasu i energii.

CROISSANTY

PRE 190°C
18 min
165 °C

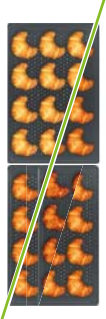
6:00 rano Piec zimny

11:00 rano Piec gorący

BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
100 °C

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
190 °C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
9 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165 °C

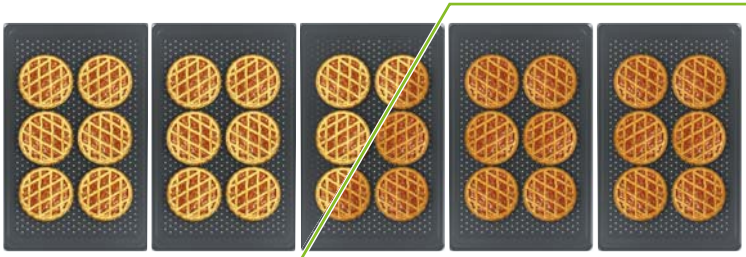
Czas wstępnego nagrzewania:
0 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165 °C

stalgast
ekspert gastronomiczny

EFEKT KULINARNY
DLA PEŁNEGO ZAŁADUNKU

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
155°C

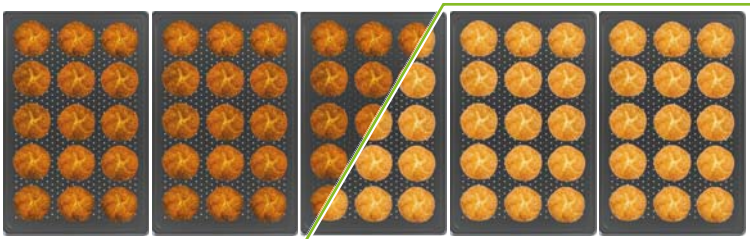


Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165 °C

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie
otwarcia drzwi
po zakończeniu
cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko

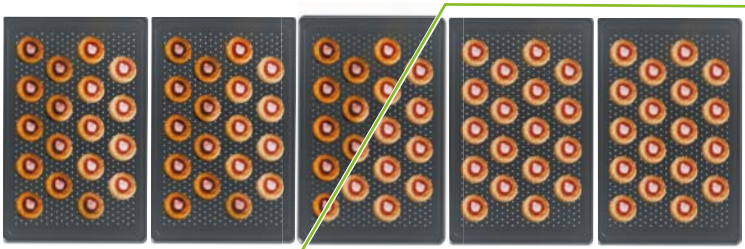


Z
AUTO.MATIC

Brak
opóźnienia
otwarcia
drzwi po
zakończeniu
cyklu
pieczenia:
Brak ryzyka

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145 °C - 180 °C:
2 minuty



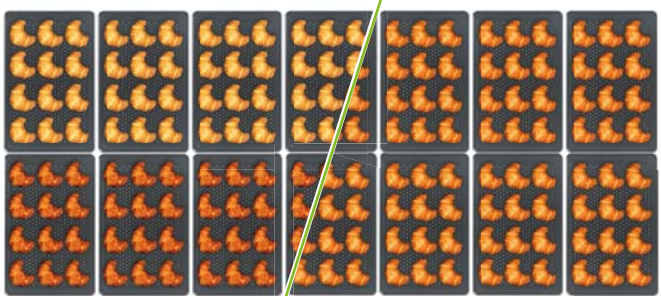
Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145 °C - 180 °C
7 minut

BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzaniu:
100 °C

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzaniu:
190 °C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
9 minut
Temperatura
komory pieca po
wstępnym nagrzaniu:
165 °C

Czas wstępnego
nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory
pieca po wstępnym
nagrzaniu:
165 °C

GO



PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Prosty, szybki i wytrzymały.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja GO są piecami wyłącznie konwekcyjnymi. To wytrzymałe piece, które zostały zaprojektowane specjalnie do odpiekania mrożonych croissantów oraz zamrożonego pieczywa. Piece te są doskonale przystosowane do typowych potrzeb kawiarni, barów z przekąskami oraz mniejszych sklepów, które odpiekają wyroby z wykorzystaniem prostych procesów. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nie potrzebuje zasilania w wodę i jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapu BAKERLUX SHOP.Pro™ typu Waterless, redukującego zapach wydzielający się podczas pieczenia, dzięki czemu można zainstalować piec w dowolnym miejscu sklepu.

LED



PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dodaj wilgotności podczas wypiekania, uzyskaj najlepszy efekt.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja LED jest najlepszym wyborem dla tych, którzy potrzebują łatwego w obsłudze pieca konwekcyjnego, który zapewnia użytkownikowi opcję dodania wilgotności podczas procesu pieczenia, a także umożliwia redukcję prędkości obrotów wentylatora. Funkcje te umożliwiają upieczenie nawet najdelikatniejszych i najbardziej wymagających produktów, takich jak mrożone produkty z ciasta francuskiego lub duże zamrożone bochenki chleba. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca umożliwia ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego na bardzo małej powierzchni.

TOUCH



PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Ten mały dodatkowy element, który czyni tak dużą różnicę.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja TOUCH oferują wszystkie zalety wyświetlacza LCD 2,4", który nie tylko umożliwia przechowywanie programów wraz ze zdjęciami, ale również szybkie i intuicyjne programowanie. Są one dostępne w wersji z drzwiami opuszczanymi do dołu lub w wersji Matic. Opcjonalne podłączenie do Internetu umożliwia sprawdzenie aktualnego stanu pieca i jego zdalne programowanie. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ oraz do podłączenia i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.

MASTER



PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Najwyższa technologia dla doskonałych rezultatów. Za każdym razem.

Panel sterowania MASTER cechuje najwyższy poziom zaawansowania technologicznego. Wyróżnia się nie tylko doskonałą wydajnością, automatycznymi programami, sztuczną inteligencją i możliwością połączenia z Internetem. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER jest wyposażony w automatyczne programy pieczenia CHEFUNOX, technologię MULTITIME - umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych rodzajów produktów w tym samym czasie. Dodatkowo piec posiada w standardzie inteligentne automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC. Posiada możliwość generowania raportów DDC.Stats zawierających statystyki użytkowania, a opcjonalne połączenie z Internetem umożliwia zdalne zarządzanie piecem.

stalgast
ekspert gastronomiczny

AIR.PLUS

RÓWNOMIERNE PIECZENIE.
BEZ KOMPROMISÓW.

Technologia AIR.Plus gwarantuje idealną dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, tak aby uzyskać jednolite rezultaty w każdym miejscu blachy wypiekowej. Dzięki technologii AIR. Plus, po zakończeniu pieczenia poddane obróbce produkty spożywcze będą miały równomierny kolor powierzchni, a ich spójność i konsystencja pozostaną nienaruszone przez wiele godzin po zakończeniu pieczenia.Dzięki BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH i LED można wybrać dwie różne prędkości obrotów wentylatora, aby umożliwić użytkownikowi bezproblemowe pieczenie zarówno lekkich jak i cięższych produktów.

EFFICIENT.POWER

MOC I WYDAJNOŚĆ.

BAKERLUX SHOP.Pro™ oznacza gwarancję maksymalnej wydajności i oszczędności.
Maksymalna prędkość z jaką wzrasta temperatura i precyzja z jaką jej poziom jest później utrzymywany. Energooszczędność zagwarantowana dzięki szybie z powłoką o niskiej przepuszczalności ciepła w połączeniu z bardzo skutecznymi materiałami izolacyjnymi.
W liczbach? **300 sekund, aby przejść od 60 do 260 °C. Najlepsza w swojej klasie wydajność pracy w cyklu konwekcyjnym potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR.**

DDC.STATS

MONITOROWANIE W CELU
CIĄGŁEGO DOSKONALENIA.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitorują i analizują poziomy zużycia wody i energii. Rejestrują czas trwania cykli pieczenia, mierzą czas, kiedy drzwi pieca pozostają otwarte. Funkcja DDC.Stats na panelu sterowania przetwarza te dane na zrozumiałe, cenne i użyteczne informacje, które pomogą użytkownikowi zidentyfikować każdą okazję do wprowadzenia poprawek do procesów, wyeliminować wszelkie straty, zwiększając w ten sposób dzienny zysk.

STEAM.PLUS

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU.

Podczas pieczenia produktów mrożonych, efektywne wykorzystanie wilgoci sprzyja nie tylko rozwojowi ich wewnętrznej struktury, ale również umożliwia uzyskania złocistej skórki na zewnętrznej powierzchni. Technologia STEAM.Plus umożliwia szybkie wygenerowanie w komorze pieca zaparowania od temperatury 90 ° C do 260 ° C, dzięki czemu można uzyskać doskonałe rezultaty dla każdej partii poddawanych obróbce produktów.

DRY.PLUS

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSIMUM SMAKU.

Podczas pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie, obecność wilgoci podczas końcowych etapów obróbki może negatywnie wpłynąć na osiągnięcie pożądanego rezultatu. Technologia DRY.Plus usuwa wilgotne powietrze z komory pieca, likwidując zarówno wilgoć uwalnianą przez poddawane obróbce produkty, jak i tę generowaną przez system STEAM.Plus przy poprzednim etapie pieczenia. Technologia DRY.Plus wspiera zatem prawidłowe formowanie wewnętrznej struktury produktu, gwarantując jednocześnie doskonałą konsystencję, która pozostaje taka sama nawet kilka godzin po zakończeniu pieczenia.

DDC.UNOX I DDC.APP

WSZYSTKO ZA JEDNYM KLIKNIĘCIEM.

Za pośrednictwem portalu internetowego ddc.unox.com i aplikacji DDC.UNOX masz kontrolę nad każdym piecem BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH, które są podłączone bezpośrednio do Twojego komputera lub smartfona.
Możesz monitorować ich działanie w czasie rzeczywistym, gromadzić i analizować dane użytkowania oraz dane HACCP na odległość. Tworzyć przepisy na Twoim komputerze i wysyłać je do wszystkich podłączonych pieców za pomocą jednego kliknięcia.

4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
ROSSELLA	**ELENA**	**ARIANNA**	**STEFANIA**






Drzwi otwierane do dołu

		ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
TOUCH 		**9041975**	**9041875**	**9041375**	**9041175**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
	Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**	**908950**	**908950**
	CENA netto	**11220,00**	**8410,00**	**6880,00**	**6230,00**
LED 		**9041965**	**9041865**	**9041365**	**9041165**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
	Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**	**908950**	**908950**
	CENA netto	**10470,00**	**7750,00**	**6175,00**	**5740,00**
GO 		**9041955**	**9041855**	**9041355**	**9041155**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
	Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**	**908950**	**908950**
	CENA netto	**9310,00**	**7175,00**	**5475,00**	**5165,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

	3 600x400	4 460x330	3 460x330

MATIC





Automatycznie otwierane drzwi		ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
		9041895	9041395	9041195
MASTER	Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
	Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
	Odstęp	75mm	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
	Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
	CENA netto	**11800,00**	**9605,00**	**8625,00**

Automatycznie otwierane drzwi		ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
		9041885	9041385	9041185
TOUCH	Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
	Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
	Odstęp	75mm	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
	Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
	CENA netto	**10375,00**	**8410,00**	**7485,00**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

ENERGY STAR PARTNER

10 600x400 | 6 600x400 | 4 600x400

MATIC





Automatycznie otwierane drzwi

MASTER



	CAMILLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	ROSELLA.MATIC
	9041095	**9040695**	**9041995**
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW	10.3 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502
Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**	**908920**
CENA netto	**27865,00**	**21195,00**	**14205,00**

Automatycznie otwierane drzwi

TOUCH



	CAMILLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	ROSELLA.MATIC
	9041085	**9040685**	**9041985**
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW	10.3 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502
Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**	**908920**
CENA netto	**25240,00**	**20120,00**	**12890,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

● Standard ○ Opcja – Niedostępne

	MASTER	TOUCH	LED	GO
TRYBY PIECZENIA				
Pieczenie konwekcyjne (30°C - 260°C)	●	●	●	●
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność (48°C - 260°C)	●	●	●	–
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C	●	●	●	●
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKI				
Kroki pieczenia	9	9	3	3
Programy szybkiego dostępu:	–	–	12	12
Programy:	896	99	99	99
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodania zdjęcia	●	●	–	–
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	●	●	–	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 timerami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	●	–	–	–
Przewodowe podłączenie internetu	○	○	–	–
DATA DRIVEN COOKING zapisuje dane, analizuje jak piec jest wykorzystywany oraz zapewnia użyteczne wskazówki	●	●	–	–
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA				
Technologia AIR.Plus: 2 prędkości pracy wentylatorów	●	●	●	–
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	●	●	●	●
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA				
Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20-40-60-100%	●	●	●	–
Technologia DRY.Plus: szybkie usunięcie wilgotności z komory	●	●	●	●
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	●	–	–	–
Technologia AUTO.Soft: kontroluje temperaturę i zapewnia pełną równomierność wypieków	●	–	–	–
Technologia SMART.Preheating: piec rozgrzewa się do żądanej temp. uwzględniając wcześniejsze użycie	●	–	–	–
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W KOLUMNACH				
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	●	●	●	–
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO				
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy	●	●	●	●
Technologia Protek.SAFE™: Zatrzymuje wentylatory, gdy drzwi pieca są otwarte w celu ograniczenia strat energii	●	●	●	●

ENERGY STAR PARTNER

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

● Standard ○ Opcja – Niedostępne

	MASTER	TOUCH	LED	GO
OTWIERANIE DRZWI				
Manualne otwieranie pionowe (z góry do dołu)	–	●	●	●
Elektromechaniczne otwieranie (od prawej do lewej tylko wersje Matic)	●	●	–	–
Manualne otwieranie drzwi (od prawej do lewej)	–	–	●	●
FUNKCJE DODATKOWE				
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C może być ustawione w każdym programie	●	●	●	●
Wyświetlanie pozostałego czasu oraz nazwy wykorzystywanego programu	●	●	●	●
Praca ciągła «INF»	●	●	●	●
Wyświetlanie ustawionej temperatury oraz temperatury w komorze pieca, wilgotności i prędkości wentylatora	●	●	●	●
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	●	●	●	●
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE				
Prowadnice do blach w kształcie L (jedynie w piecach Camilla i Vittoria)	●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej (jedynie w piecach Elena i Rossella)	●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej z systemem zabezpieczającym przed odkształcaniem się blach	●	●	●	●
Uszczelniony panel sterowania zabezpieczony przed dostępem pary wodnej (IPX4)	●	●	●	●
Niska waga – bardzo wytrzymała konstrukcja z zastosowaniem innowacyjnych materiałów	●	●	●	●
Wyłącznik drzwiowy	●	●	–	–
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piece z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej)	●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piece otwierane z góry na dół)	–	●	●	●

stalgast ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400 460x330

OKAP



OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m^3/h, max 750 m^3/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907580	800	863	276	0,2	230	**5475,00**

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m3/h, max 750 m^3/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907560	600	731	276	0,2	230	**4855,00**



OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER,TOUCH,LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907585	800	863	205	0,1	230	**5125,00**

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER,TOUCH,LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907565	600	731	205	0,1	230	**4545,00**

GAROWNIK



GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908980	800	792	750	37	1,2	230	**4999,00**

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908985	800	792	886	42	1,2	230	**5995,00**

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908990	800	792	750	37	1,2	230	**4440,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW



ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena netto
908810	**999,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena netto
908820	**1255,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena netto
908830	**1190,00**

ENERGY STAR PARTNER

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400 460x330

PODSTAWA DO PIECA



PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908920	800	688	738	**2300,00**
908930	800	688	559	**2185,00**
908940	800	688	150	**875,00**

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908950	600	546	738	**2185,00**
908960	600	546	559	**2075,00**
908970	600	546	150	**765,00**



ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji

Nr kat.	Opis	Cena netto
908900	Ethernet kit (LAN)	**1750,00**
908910	Wifi kit	**2185,00**

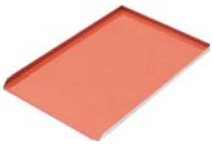


ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED

Nr kat.	Cena netto
908666	**600,00**

BLACHY



Nr strony
508

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

stalgast ekspert gastronomiczny



JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

ENERGY STAR PARTNER

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

600x400, 460x330

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM





	600x400	460x330
	DOMENICA	ANNA
	904043	904023
Pojemność	4 600x400	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm	75 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	5,3 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x706x472	600x587x472
Waga	44 kg	22 kg
CENA netto	**5999,00**	**3315,00**

WYPOSAŻENIE

■ Standard ☐ Opcja – Niedostępne

TRYBY PIECZENIA	
Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C	■
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA	
Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400	■
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA	
Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca	■
BLACHY	
Płaskie aluminiowe blachy wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242	■
FUNKCJE DODATKOWE	
Technologia Protek.SAFE ™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)	■
Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia	■
Praca ciągła "INF"	■
Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca	–
Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F	–

stalgast ekspert gastronomiczny

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

460x330, 342x242

	460x330	342x242
		
	LISA	ROBERTA
	904013	904003
Pojemność	3 460x330	3 342x242
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm	70 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW	2,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	600x587x402	480x523x402
Waga	20 kg	16 kg
CENA netto	**2880,00**	**2540,00**

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne

OTWIERANIE DRZWI	
Ręczne otwieranie drzwi od góry do dołu	■
DANE TECHNICZNE	
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■
Oświetlenie komory pieca	■
Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)	■
System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie	–
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
  911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**49,00**
911102	600	400	**69,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
911111	600	400	**99,00**	~~135,00~~

SUPER CENA DO: **-27 %**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

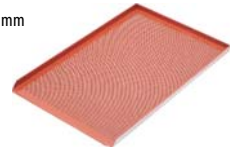


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**44,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
  z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**89,00**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	**98,00**

RUSZT

INOX

SUPER CENA DO: **-13 %**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
103644	600	400	**91,00**	~~105,00~~

RUSZT CHROMOWANY

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	**41,00**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	**69,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA.
PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

SERWUJEMY DOSKONAŁOŚĆ.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukanym wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.

Technologia SPIDOCOOK™

SZKLANO-CERAMICZNE
GŁADKIE, RYFLOWANE LUB PRZEZROCZYSTE.

Płyty szklano-ceramiczne są doskonałym materiałem do obróbki produktów, a do tego są wytrzymałe, odporne na przenikanie zapachów i smaków. Ponadto, dzięki niepodatności na przywieranie są łatwe do utrzymania w czystości.



SPECJALNA SKRZYNKA GRZEWCZA: PRĘDKOŚĆ I RÓWNOMIERNOŚĆ. BEZ KOMPROMISÓW.

Czas nagrzewania (0°C – 200°C) = 2min 20s
Wydajność (4 tosty w 240°C) = 40s

Technologia SHB.Plus przewiduje wykorzystanie Udoskonalonych elementów grzewczych, dzięki którym ciepło jest skutecznie, szybko i wydajnie przekazywane do powierzchni roboczej, umożliwiając znaczne ograniczenie czasu wstępnego nagrzewania i czasu obróbki produktów.



PROTEK.SAFE™
BEZPIECZEŃSTWO DLA TWOICH PRACOWNIKÓW. WYDAJNOŚĆ DLA TWOJEGO BIZNESU.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty ciepła, co z kolei zmniejsza zużycie energii i przyczynia się do tego, że SpidoCook staje się przyjazny dla środowiska. Cała dostarczona energia koncentruje się na powierzchniach roboczych zapewniając maksymalne bezpieczeństwo środowiska pracy.



HIGIENA I CZYSZCZENIE.
SZYBKO I ŁATWO. BRAK NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW.

Urządzenia SpidoCook ™ wykorzystują powierzchnie robocze wykonane ze szkła ceramicznego, gładkiego, antyadhezyjnego i nieporowatego materiału, który umożliwia łatwe i skuteczne usunięcie wszelkich pozostałości produktów spożywczych, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz pomagając zachować maksymalny poziom higieny.



SPIDOCOOK™
Szklano-ceramiczne grille kontaktowe

	GŁADKO - RYFLOWANA PŁYTA ROBOCZA	PRZEZROCZYSTA PŁASKA PŁYTA
		
Pojedyncze	920110	920010
Element grzewczy	SHB.Plus	SHB.Plus
Wymiary płyty	250x250 mm	250x250 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	1,5 kW	1,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Waga	10 kg	10 kg
CENA netto	**2780,00**	**2500,00**

WYPOSAŻENIE

■ Standard ☐ Opcja – Niedostępne

METODA OBRÓBKI	
Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C,	■
SYSTEM GRZEWCZY SHB	
Technologia SHB: żarnik ogrzewa się przy temperaturze 800 °C z emisją promieniowania podczerwonego	■
Technologia SHB: lokalizacja elementu grzewczego zapewnia jednolitą temperaturę na całej powierzchni grzewczej	■
Technologia SHB: cienkie włókna dla bardzo szybkiego nagrzewania	■
IZOLACJA I BEZPIECZEŃSTWO	
Technologia Protek.SAFE ™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne zewnętrzne powierzchnie pozbawione ostrych krawędzi)	■
Technologia Protek.SAFE ™: ograniczenie utraty ciepła dzięki grubej izolacji z włókna szklanego	■
Technologia Protek.SAFE ™: utrzymanie poziomu temperatury przy minimalnym zużyciu energii	■
POWIERZCHNIA ROBOCZA	
Automatycznie utrzymująca pozycję górna płyta robocza z opatentowanym ruchem dla zapewnienia większej powierzchni kontaktu z żywnością	■
Nieporowate, higieniczne uchwyty o ergonomicznym kształcie umożliwiające optymalną i bezpieczną obsługę	■
Specjalne szkło ceramiczne odporne na wstrząsy mechaniczne i temperaturę	■

CZYSZCZENIE I HIGIENA	
Gładkie, nieporowate powierzchnie szklano-ceramiczne, nieprzenoszące zapachów	■
Szklano-ceramiczne antyadhezyjne powierzchnie dla łatwego czyszczenia	■
Metalowy skrobak do czyszczenia	■
Przewód odpływowy połączony z tacką ociekową	■
Duża pojemność tacki ociekowej	■
FUNKCJE POMOCNICZE	
Możliwość zapisania w pamięci urządzenia dwóch programów	–
Możliwość pracy ciągłej «INF»	■
Dioda kontrolna	■
Możliwość wyboru przez użytkownika jednostek temperatury °C lub °F	■
DANE TECHNICZNE	
Powłoka zewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■
Zabezpieczone przed gromadzeniem się brudu osłony boczne	■
Lekka konstrukcja – wysoka wytrzymałość dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów	■
Główny wyłącznik zasilania	■
System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii	■
Ogranicznik temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa	■



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..514-515, 524, 526-529
Stoły chłodnicze i mroźnicze . 516-522, 524-525, 536
Witryny ekspozycyjne.....530-535
Chłodnictwo 600 x 400 524-525
Zamrażarki skrzyniowe 540
Schładzarka szokowa 541

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

Urządzenie chłodnicze

Urządzenie mroźnicze

lub

oraz

Układ statyczny

Układ dynamiczny

600/400 Do blach cukierniczych/piekarniczych

GN 1/1 Do pojemników gastronomicznych

GN 2/1 Do pojemników gastronomicznych

Witryna otwierana z dwóch stron

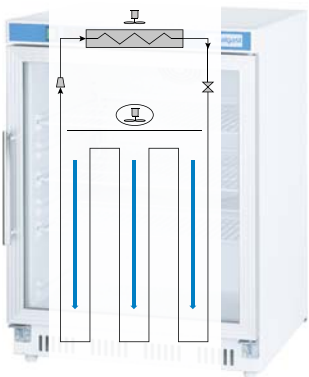
Drzwi uchylne

Drzwi suwane

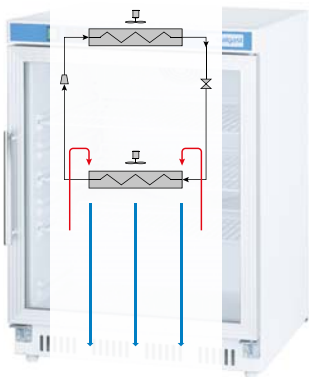
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych).W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



INOX GN 2/1

1

2

SUPER CENA DO: -25%

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621
- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

840590
- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**840590**	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**4090,00**
2.	**840620**	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**4350,00**
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	**5300,00**



INOX GN 2/1

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	**6500,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**7800,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**6500,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**3800,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	**5350,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, dodatkowa półka - nr kat. 841445



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
841026	2-drzwiowy chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	**4350,00**
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**5600,00**



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	**5200,00**
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**6300,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm

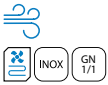




Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	**4900,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

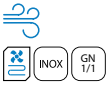




Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	**2550,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**3800,00**



INOX GN 1/1

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	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	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	**4400,00**

NOWOŚĆ



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- wymiary zlewu: 400x400x150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	**6350,00**

NOWOŚĆ



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- wymiary zlewu: 400x400x150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841062	2020	700	850	-2 / +8	230	580	**6999,00**

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	**1250,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	**6700,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	**7400,00**



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 posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice – 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników





STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1

Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	**2800,00**





STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1

Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	**3999,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	2-drzwi	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	**3200,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	**3690,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	**5199,00**



NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	**2999,00**



INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**6500,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844540	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1700,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844641	6 x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto	
844541	7 x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1950,00**	NOWOŚĆ
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1999,00**	

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844840	8 x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	**2300,00**



INOX | 600/400

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przylgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	**5500,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	**6900,00**

600/400 | INOX



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841041	2-drzwi	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	**4900,00**

600/400 | INOX



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	3-drzwi	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	**5900,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**8500,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**9400,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**9900,00**



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	**4300,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	**5600,00**



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	**6500,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	**10500,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	**4200,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	**3300,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	**2300,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880601 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**3700,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4300,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400- automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**2850,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**3400,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**1799,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**1900,00**

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	**3999,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4400,00**

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	**3250,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**3700,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2100,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**2500,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	4	**10500,00**



NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	510	4	**7800,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**8999,00**

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	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	**3999,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	**4500,00**





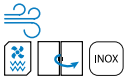
NOWOŚĆ

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 klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	6	**3200,00**





NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	N	**3400,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	**1900,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	**3040,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED





Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	**852170**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1599,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1599,00**
3.	**852172**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1599,00**
4.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**
5.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**
6.	**852175**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**



Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 358-376, oraz: stalgast.com









NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	4	**3400,00**



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	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	**2999,00**



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	Cena netto
1.	**852103**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2699,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2699,00**
3.	**852105**	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2699,00**



WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA



- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- dodatkowe podgrzewanie szyby
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- podgrzewana szyba czołowa

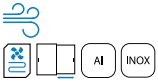


GN 1/3

GN 1/3

Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	415	300	0 / +6	0,16	230	**2999,00**
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	415	300	0 / +6	0,16	230	**3450,00**

WITRYNA CHŁODNICZA





GN 1/3

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**5200,00**



STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi





STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	**4999,00**





STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	**6700,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	**1900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	**2800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	**2850,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	**4100,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	**5500,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	**4999,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny



WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie





WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10 / -15	0,28	230	100	**3990,00**

Wyposażenie BAROWE znajdziesz na stronach 320-345, oraz: stalgast.com









ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883312	1190	660	850	≤-18	0,2	230	312	**2350,00**
883390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	**2750,00**
883466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	**2999,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883100	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	**1535,00**
883200	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	**1800,00**
883300	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	**2200,00**
883500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	**3100,00**



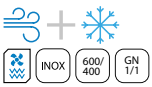
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut







SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	740	760	3	1,30	230	**8400,00**
849053	750	740	850	5	0,98	230	**9400,00**
849073	750	740	1260	7	1,49	230	**9999,00**
849103	750	740	1260	10	1,63	230	**11900,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

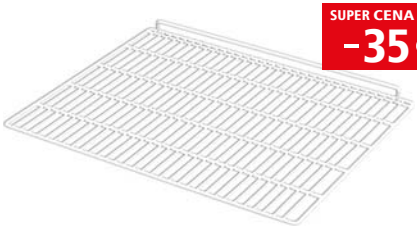


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	**83,00**
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**68,00**
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**81,00**

SUPER CENA DO: **-35%**

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**55,00**	~~60,00~~
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**55,00**	~~59,00~~
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	**49,00**	~~62,00~~
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	**49,00**	~~62,00~~
840652	Półka do modeli 882170	515	335	**61,00**	~~78,00~~
840653	Półka do modeli 882171	400	360	**122,00**	~~156,00~~
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**61,00**	~~78,00~~
840655	Półka do modeli , 882181	430	395	**130,00**	~~166,00~~
840645	Półka do szaf GN 2/1	650	530	**56,00**	~~65,00~~
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	**29,00**	~~44,50~~
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**91,00**	~~105,00~~

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**44,00**

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
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**21,50**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne 550, 555
Szafki, szafy, półki 551-552
Stoły ze zlewem i basenem 548-550, 555-556
Umywalki 548
Regały magazynowe 557

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

- **wyceny w 24h**
- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**
- PZH **atest PZH**

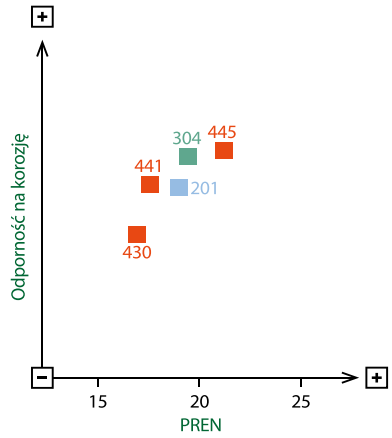
Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie stalgast.com

Stal ferrytyczna a korozja wżerowa -nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.
W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

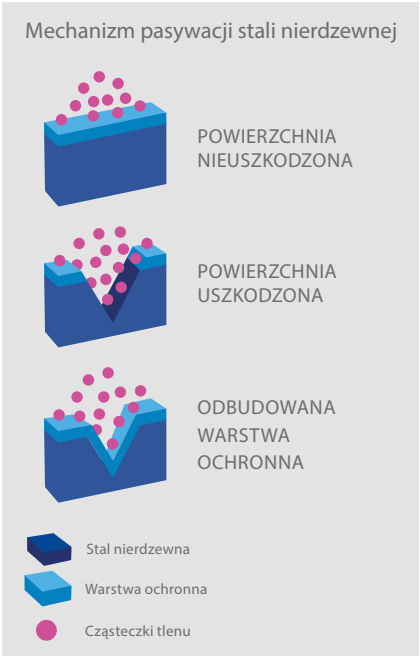
Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozja. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

Odporność na korozje zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozje wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.

STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)
– posiadają w standardzie rant tylny

BLATY STOŁÓW
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
– obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej

NOGI STOŁÓW
– wykonane są z profili kwadratowych
– stopki regulowane w zakresie od +20 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 +20 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 kra wędzi 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 o 19 mm po obwodzie 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 otwór pod syfon

BASENY
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

WÓZKI
– konstrukcja spawana
– wymiary uwzględniają obrys zewnętrzny wózka



MEBLE SPAWANE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom*

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
stalgast
ekspert gastronomiczny
STALGAST.COM

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 548-552

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	**334,00**



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**521,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**982,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1175,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1175,00**
614126	1200			**1272,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1503,00**
614707	1000	700		**1562,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**989,00**
611486	800	600		**1078,00**
611506	1000	600		**1175,00**
611487	800	700		**1131,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

RYNKOWY HIT CENOWY

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1182,00**
611706	1000	600		**1302,00**
611687	800	700		**1242,00**
611707	1000	700		**1361,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

RYNKOWY HIT CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2038,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

SUPER CENA DO: -34%

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**651235**	Korek	48	350	**55,00**	~~75,00~~
2.	**651225**	Korek	48	250	**44,00**	~~60,00~~
3.	**651220**	Korek	48	200	**39,00**	~~59,00~~
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**28,00**	~~39,00~~

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000	600	850	**707,00**
612326	1200			**789,00**
612346	1400			**863,00**
612307	1000	700	850	**758,00**
612327	1200			**847,00**
612347	1400			**937,00**



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	**1548,00**
616126	1200	600	850	**1703,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615604	1000	400	600	**1168,00**
615624	1200	400	600	**1295,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	**252,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**528,00**

SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

RYNKOWY HIT CENOWY

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**3176,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**2529,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	**1756,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
stalgast
ekspert gastronomiczny
STALGAST.COM

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 554-557

MEBLE
DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**468,00**
611086	800	600	850	**536,00**
611106	1000	600	850	**594,00**
611127	1200	700	850	**707,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	**543,00**
611286	800	600	850	**625,00**
611306	1000	600	850	**707,00**
611326	1200	600	850	**789,00**
611346	1400	600	850	**863,00**
611386	1800	600	850	**1034,00**
611307	1000	700	850	**758,00**
611327	1200	700	850	**847,00**
611357	1500	700	850	**982,00**
611387	1800	700	850	**1115,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

Zlew z otworem o średnicy 52 mm





24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**891,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1175,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1259,00**





STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1503,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**1599,00**
613746	1400			**1703,00**





REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	**721,00**
610084	800	400	1800	**796,00**
610104	1000	400	1800	**863,00**
610105	1000	500	1800	**937,00**
610125	1200	500	1800	**1026,00**
610106	1000	600	1800	**1019,00**
610126	1200	600	1800	**1115,00**



REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	**1071,00**
610307	1000	700	1800	**1257,00**



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.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 568-569
Pojemniki na odpady 563-567
Szczotki do czyszczenia, miotła, szczotka do zamiatania, zestawy do zamiatania i mycia podłogi, ścierka z mikrofibry 570-573
Odzież robocza 559-562
Chemia 574-576
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach 571, 572

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 1

SUPER CENA DO: -34%

SUPER CENA DO: -29%

SUPER CENA DO: -30%



1 2 3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634072	S	49,00	~~64,00~~
634073	M	49,00	~~70,00~~
634074	L	49,00	~~70,00~~
634075	XL	49,00	~~63,00~~

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634052	S	50,00	~~70,00~~
634053	M	50,00	~~72,00~~
634054	L	50,00	~~76,00~~
634055	XL	50,00	~~69,00~~

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634062	S	55,00	~~75,00~~
634063	M	55,00	~~73,00~~
634064	L	55,00	~~73,00~~
634065	XL	55,00	~~78,00~~

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łaty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m^2
- rozmiary w tabeli nr 2



SUPER CENA DO: -26%

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634093	M	125,00	~~169,00~~
634094	L	125,00	~~169,00~~
634095	XL	125,00	~~169,00~~
634096	XXL	125,00	~~169,00~~

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	(krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)		
Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634103	M	52,00	~~61,00~~
634104	L	52,00	~~64,00~~
634105	XL	52,00	~~64,00~~

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634083	M	65,00	~~83,00~~
634084	L	65,00	~~83,00~~

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634803	M	63,00	~~77,00~~
634804	L	63,00	~~78,00~~
634805	XL	63,00	~~83,00~~

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
630601	18,00	~~25,00~~

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto	Stara cena
507221	200	20	4,10	~~5,00~~
507251	250	20	3,80	~~4,68~~

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
634003	17,00	~~22,00~~

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki

SUPER CENA DO: -28 %



SUPER CENA DO: -29 %



SUPER CENA DO: -41 %



ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634011		373	**23,00**	~~32,00~~
634013		373	**23,00**	~~29,00~~

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634021		700	**25,00**	~~34,00~~
634022		700	**25,00**	~~26,00~~
634023		700	**25,00**	~~34,00~~
634025		700	**25,00**	~~35,00~~

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634031		1000	**27,00**	~~46,00~~
634033		1000	**27,00**	~~35,00~~

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

SUPER CENA DO: -19 %

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
1	**634041**		920	**42,00**	~~49,00~~
2	**634042**		920	**42,00**	~~49,00~~
3	**634043**		960	**38,00**	~~47,00~~



FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m^2
- grubość materiału:0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	**45,00**

OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkalosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

NOWOŚĆ

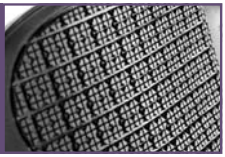


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	**85,00**
635240	39/40	263	**85,00**
635241	41	272	**85,00**
635242	42	280	**85,00**
635243	43	289	**85,00**
635244	44/45	297	**85,00**

Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem





SUPER CENA DO: -20%

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1	**068201**	satyna	300	440	20	**73,00**	~~79,00~~
2	**068202**	połysk	300	440	20	**69,00**	~~86,00~~

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo







Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068211**	połysk	200	700	15	**109,00**
2	**068212**	satyna	200	700	15	**119,00**
3	**068213**	czarny	200	700	15	**99,00**

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

SUPER CENA DO: -19%



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068203	120	160	1,5	**23,50**	~~29,00~~

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	**139,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**109,00**

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności

RYNKOWY HIT CENOWY

POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068041**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
2.	**068042**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
3.	**068043**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
5.	**068045**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
6.	**068046**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
7.	**068047**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**



1



2



3



4


5


6


7


8

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

RYNKOWY HIT CENOWY



1



2



3



4


5


6


7


8

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068751**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**

RYNKOWY HIT CENOWY













POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068125**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
2.	**068126**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
3.	**068127**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**



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	**113,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny



Wyprofilowane uchwyty



PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**40,50**	~~50,00~~
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**39,00**	~~54,00~~

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	**42,50**	~~52,00~~
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	**44,00**	~~56,00~~

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**59,00**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**67,00**

4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	**142,00**	~~175,00~~
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**189,00**	~~253,00~~

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	**105,00**	~~123,00~~
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**99,00**	~~149,00~~

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



Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek

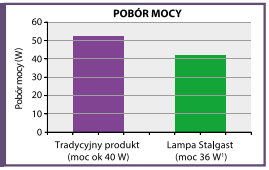


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068000	420	580	960	**270,00**	~~369,00~~

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

Pobór mocy*





SUPER CENA DO: -25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P¹ W	U V	Cena netto	Stara cena
692211	390	100	320	2x10	230	**112,00**	~~149,00~~
692216	500	95	320	2x15	230	**129,00**	~~172,00~~
692221	650	95	320	2x20	230	**149,00**	~~197,00~~

Nr kat.	Produkt	P W	Cena netto	Stara cena
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	**14,00**	~~18,00~~
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	**16,00**	~~20,00~~
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	**19,00**	~~22,00~~

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem 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
- zasięg działania 30 m



SUPER CENA DO: -23%

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto	Stara cena
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	2x15	230	**189,00**	~~245,00~~
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	**27,50**	~~35,00~~
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	**10,50**	~~13,00~~

¹P1 moc świetlówek

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

RYNKOWY HIT CENOWY



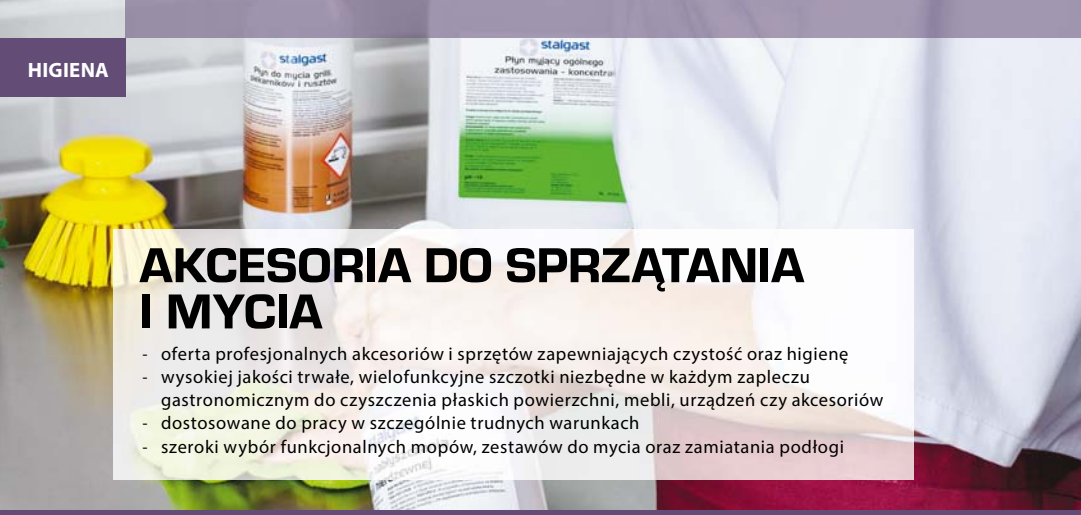
Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**777,00**



AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułarwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	**7,10**



SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt uławia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667773	280	37	70	**15,00**



SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW

- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666114		120	51	40	**10,80**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**667254**	do desek		150	64	50	**11,40**
2.	**667573**	do rąk		127	64	74	**13,50**

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



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	**25,20**
667143		240	75	75	**25,20**



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
667052		285	45	75	**20,70**
667053		285	45	75	**20,70**



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	**52,00**
622333		100	95	**52,00**
622335		100	95	**52,00**



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	**45,00**
624333		254	**45,00**



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prań w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
664801	Do szkła		406	406	**7,60**
664813	Uniwersalna		406	406	**6,80**



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	**227,00**



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	**21,90**
666233		320	46	220	**21,90**



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666951		450	65	100	**52,30**
666953		450	65	100	**52,30**

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669260	311	210	67	**26,60**



KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	**18,10**



ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**669112**	Szufelka z pokrywą	332	144	958	**56,00**
2.	**669621**	Szczotka do zamiatania	270	36	890	**21,90**



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomaga utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	**57,00**



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064		**16,20**



ZESTAW DO MYCIA PODŁOGI

- lekkie i łatwe w użyciu
- mop wykonany z bawełny
- wygodna rączka z tworzywa ułatwia przenoszenie
- idealny do czyszczenia gładkich powierzchni
- wiadra i gniazda ociekowe można piętrować
- wiadro posiada specjalne przetłoczenie ułatwiające opróżnianie







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**603231**	Wiadro do mopa	430	312	316	-	14	**41,00**
2.	**603271**	Mop kompletny	-	-	-	1500	-	**17,10**
3.	**603272**	Zapas do mopa 603271	-	-	-	-	-	**9,10**

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryina Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
067071	845	546	855	**680,00**

Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



CHEMIA

HACCP

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym



PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**101,00**
641100	10	**133,00**
641200	20	**289,00**



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	**83,00**
642100	10	**153,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820999	25	**31,00**



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**15,00**

NOWOŚĆ



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**9,50**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**21,50**

MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

- polecane do gastronomii oraz przemysłu spożywczego
- mydło antybakteryjne pozbawione substancji zapachowych i barwiących
- wydajne oraz łagodne dla skóry rąk
- posiada właściwości odtłuszczające skórę



Nr kat.	V litry	Cena netto
643010	1	**11,00**
643050	5	**34,50**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**14,50**
648050	5	**49,00**
648100	10	**88,00**

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	**50,00**

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	**17,00**
647050	5	**56,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**44,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

SUPER CENA DO: -23%

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii SE



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
908011	5	**99,00**	~~128,00~~

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO: **–19 %**

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
505021	300	**49,50**	~~61,00~~

CHEMIA DO EKSPRESÓW

- profesjonalne płyny przeznaczone do codziennej konserwacji ekspresów do kawy



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	**16,00**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**17,50**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki 578-585
Kosze do zmywarek 588-590
Zmiękczacze do wody 593
Ociekacz na talerze 591
Napełniacze i baterie 598-599, 601-603
Rozdrabniacze odpadów organicznych 594-595
Kolumna wodna do linii 700 603



ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

EVO HY-NRG

SILANOS LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI

2 Gwarancja 2 lata, montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

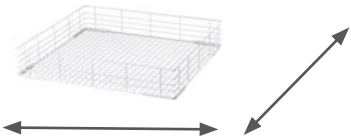
LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

SILANOS QUALITY MADE EASY

Wysokość wsadu **aż 620 mm**



Wielkość kosza **aż 570/ 620 mm**



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	**21999,00**
810020	Kosz	570	620	-	-	-	**221,00**

SILANOS® LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60 120/180 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas
- płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu
- ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	**18999,00**	~~24535,00~~
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**18999,00**	~~25575,00~~

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/ 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas
- płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony
- przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803050	750	870	1500	6,75	400	**16832,00**	~~20790,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową posiada system, który automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





SUPER CENA DO: -29 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**9999,00**	~~13998,00~~
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**10999,00**	~~14998,00~~
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**11999,00**	~~15998,00~~
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	**515,00**	~~623,00~~

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronie 581-588, 567, oraz: stalgast.com







ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu: DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY

2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka Urządzeń Gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	6,8	400	**8680,00**	~~10660,00~~

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

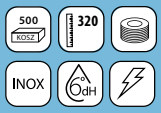
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	11,1	400	**10415,00**	~~12795,00~~
803026	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	**10875,00**	~~13350,00~~
803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	**11545,00**	~~14180,00~~

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarko wyparzarek zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu

DOBRY WZÓR 2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

SUPER CENA DO: -21 %







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,4	400	**5560,00**	~~6825,00~~
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,4	400	**5870,00**	~~7210,00~~
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,4	400	**5895,00**	~~7460,00~~
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,4	400	**6425,00**	~~7890,00~~
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	**515,00**	~~623,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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
- 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





SUPER CENA DO: −26 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,77	230	**3370,00**	~~4140,00~~
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,77	230	**3645,00**	~~4345,00~~
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,77	230	**4020,00**	~~4795,00~~
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,77	230	**4295,00**	~~5120,00~~
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**435,00**	~~589,00~~

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

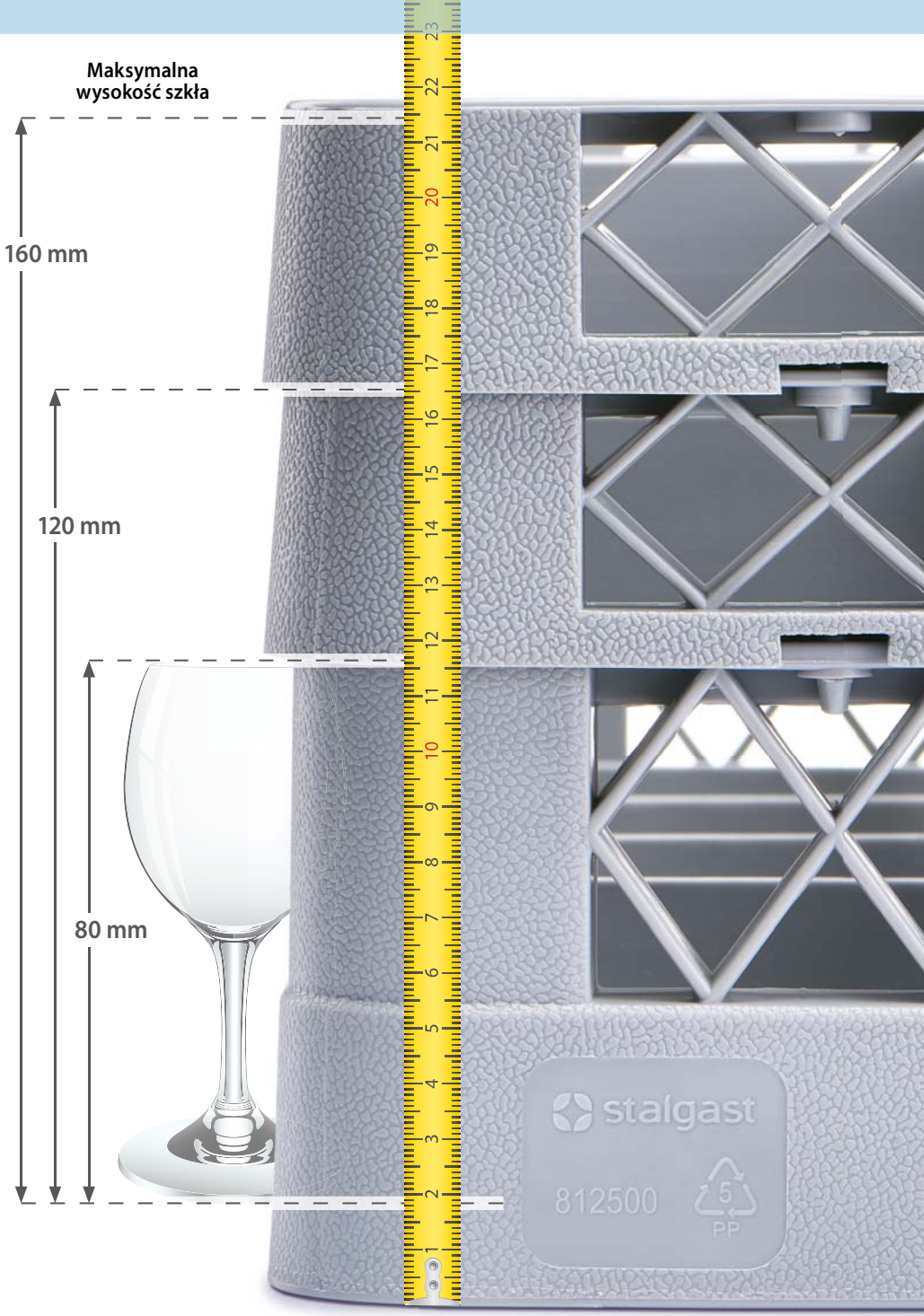
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- 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





SUPER CENA DO: −19 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
801505	Zmywarka uniwersalna	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**4420,00**	~~5440,00~~
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**4680,00**	~~5760,00~~
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**4935,00**	~~6075,00~~
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**5205,00**	~~6395,00~~
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**5425,00**	~~6665,00~~
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**299,00**	~~358,25~~
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	**515,00**	~~623,00~~

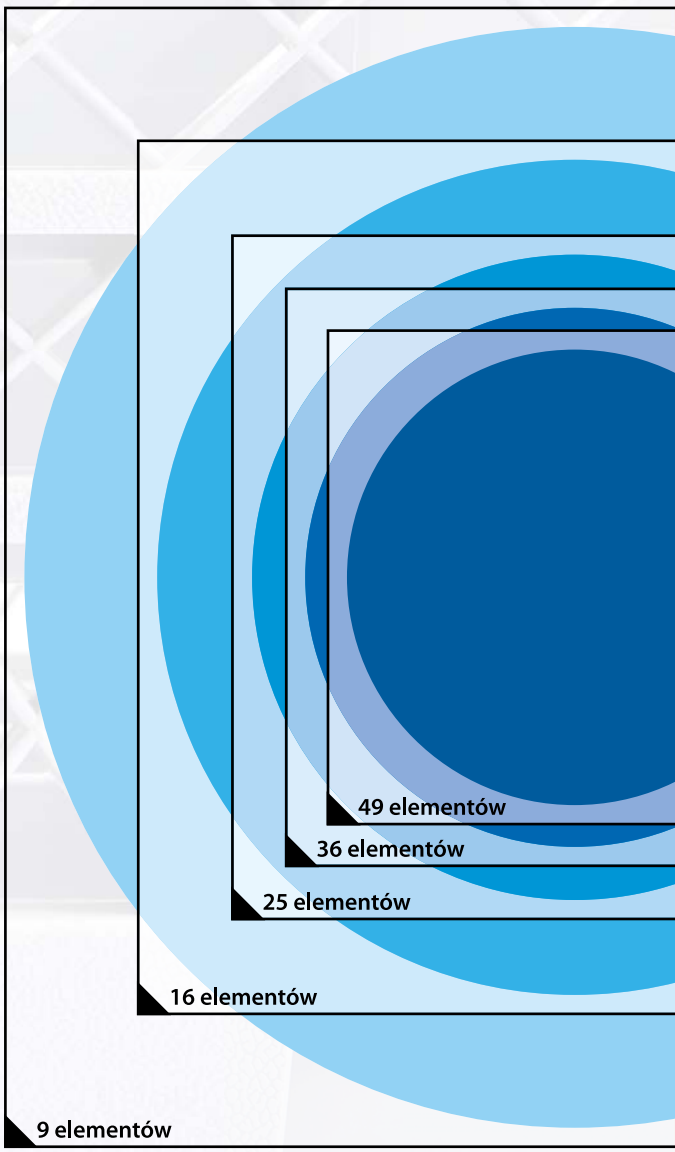


stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZE
SYSTEM RAK

Dobierz właściwy kosz!

1. Przyłóż szkło do góry dnem na szablonie.
2. Sprawdź który półokrąg odpowiada średnicy przyłożonego szkła.
3. W lewym dolnym rogu kwadratu opisanego na półokręgu odczytaj liczbę elementów możliwych do umieszczenia w koszu. Wybierz odpowiedni kosz i nadstawę dla wskazanej w dole kwadratu liczby elementów.
4. Jeżeli mierzone szkło ma uszy (np. kufle do piwa), całe naczynie wraz z uszami musi się zmieścić w kwadracie wyznaczającym liczbę elementów wybranego kosza.
5. Niezbędną liczbę nadstaw określamy przykładając szkło do wymiarówki 80, 120, 160 mm.



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810100	500	500	100	**35,00**	~~45,00~~

KOSZ DO TALERZY

PP



PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810300	500	500	100	**34,00**	~~43,00~~

KOSZ DO SZKŁA

PP



PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

SUPER CENA DO: -22 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810501	500	500	100	**35,00**	~~45,00~~

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810210	500	500	100	**34,00**	~~43,00~~

KOSZ DO TAC

PP



PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810200	500	500	100	**39,00**

WÓZEK DO KOSZY

150 kg

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



SUPER CENA DO: -21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810000	540	540	960	**309,00**	~~393,00~~

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810150	400	400	110	**51,00**	~~63,00~~

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



SUPER CENA DO: -54 %

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
810350	350	350	**43,00**	~~82,00~~
810400	400	400	**46,00**	~~100,00~~

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

9el.



9el.



16el.



SUPER CENA DO: -23%

16el.



25el.



25el.



36el.



36el.



49el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810900	9 elementów	500	500	104	**37,00**	~~47,00~~
811600	16 elementów	500	500	104	**43,00**	~~55,00~~
812500	25 elementów	500	500	104	**42,00**	~~54,00~~
813600	36 elementów	500	500	104	**43,00**	~~55,00~~
814900	49 elementów	500	500	104	**50,00**	~~65,00~~

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810910	9 elementów	500	500	45	**17,00**	~~22,00~~
811610	16 elementów	500	500	45	**17,00**	~~22,00~~
812510	25 elementów	500	500	45	**17,00**	~~22,00~~
813610	36 elementów	500	500	45	**17,00**	~~22,00~~
814910	49 elementów	500	500	45	**17,00**	~~22,00~~

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**23,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**8,10**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**31,00**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-19%





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**815300**	385	150	180	**104,00**	~~128,00~~
2.	**815400**	265	305	200	**113,00**	~~139,00~~

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	**23,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	**17,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
815100	430	210	150	**24,00**	~~32,00~~

SUPER CENA DO:
-25%



OCIEKACZ NA TALERZE

INOX

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**279,00**



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**27,00**

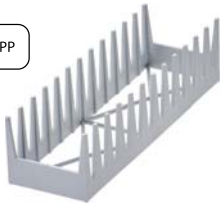


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**11,00**



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej

Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy





1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	**128,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**128,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**609,00**
822827	124	123	476	3464	**391,00**
822829	117	108	421	2086	**266,00**
822831	117	108	265	831	**169,00**

3 LICZNIK WODY

- gwint 3/8"

Nr kat.	Cena netto
823998	**316,00**

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń.

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra





Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	**2190,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**369,00**



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	**1670,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**439,00**



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	**3140,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**596,00**

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	**51,00**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**12,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)
- automatyczny



SUPER CENA DO: -30%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto	Stara cena
822998	200	360	510	230	**999,00**	~~1425,00~~

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 nr kat. 820999



SUPER CENA DO: -22%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto	Stara cena
822990	180	420	500	230	**699,00**	~~900,00~~

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 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	**257,00**
820121	185	510	12	**304,00**
820161	185	610	16	**335,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820999	25	**31,00**



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**15,00**

NOWOŚĆ



KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

SUPER CENA DO: -34%

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	**651235**	Korek	48	350	**55,00**	~~75,00~~
2.	**651225**	Korek	48	250	**44,00**	~~60,00~~
3.	**651220**	Korek	48	200	**39,00**	~~59,00~~
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**28,00**	~~39,00~~



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząstęczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
  obierki jarzyn i owoców
  niewielkie kości drobiowe
  skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**650001**	205	312	8,8	0,4	230	**2999,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**4820,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**619,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	**139,00**



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

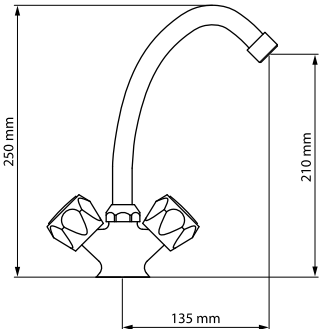


Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**748,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

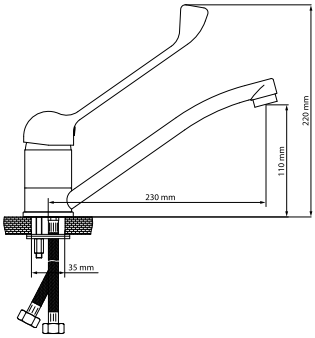


Nr kat.	Cena netto
651100	**191,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



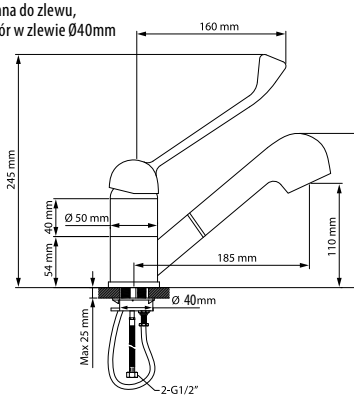
Nr kat.	Cena netto
651110	**235,00**



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



Nr kat.	Cena netto
651111	**389,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



SUPER CENA DO: -19%



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651114	590,00	~~725,00~~

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





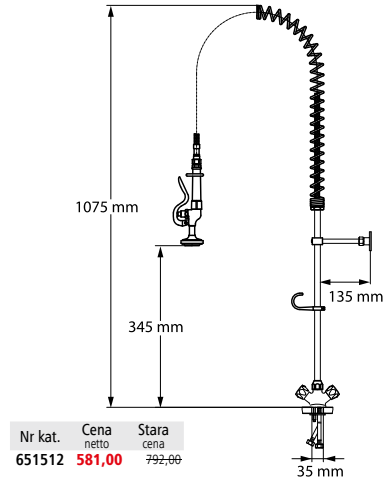
wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	842,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



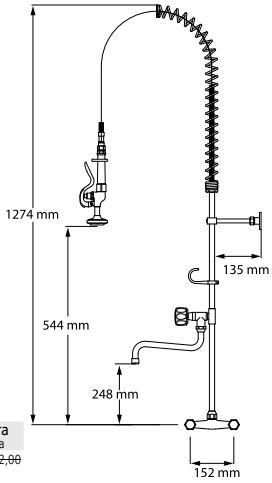


Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651512	581,00	~~792,00~~

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym





Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651542	742,00	~~912,00~~

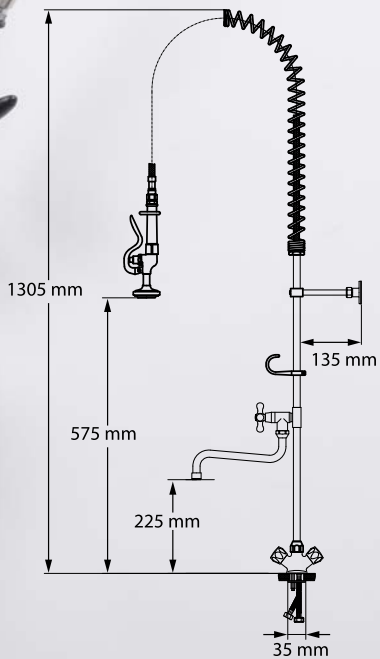
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast ekspert gastronomiczny

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

SUPER CENA DO:
-19 %



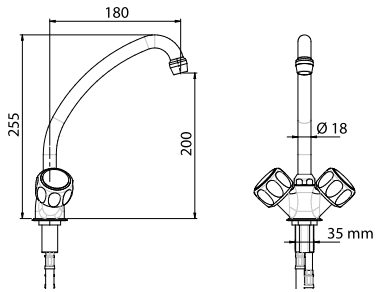
Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651522	650,00	~~799,00~~

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

SUPER CENA DO:
-19 %



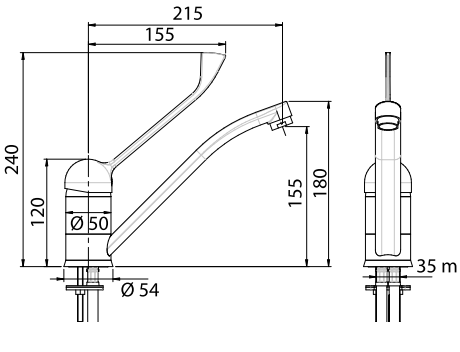


Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651102	226,00	~~270,00~~

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



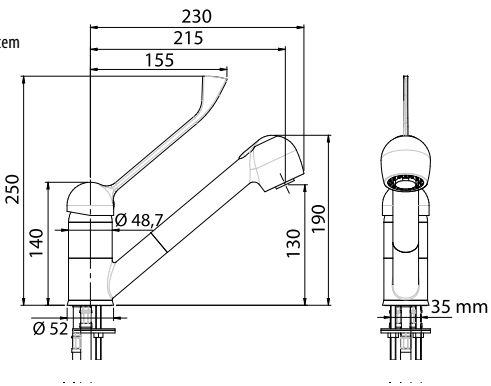


Nr kat.	Cena netto
651112	274,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	466,00

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

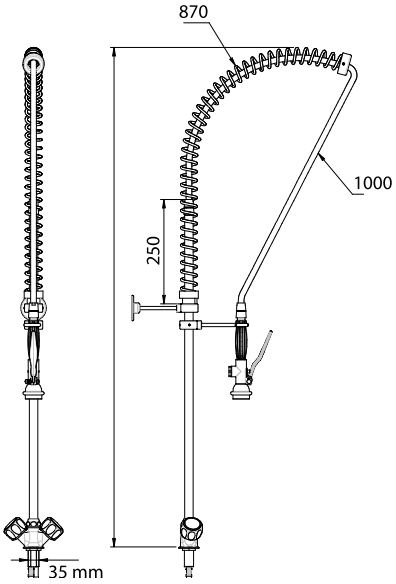
stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



SUPER CENA DO: **-23 %**



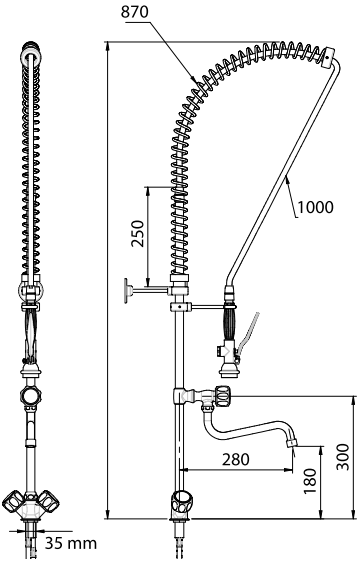
Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651513	619,00	~~801,00~~

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



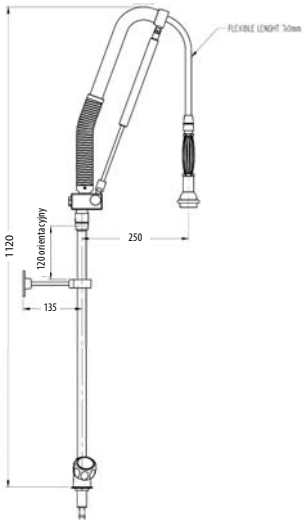
SUPER CENA DO: **-19 %**



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651524	895,00	~~1100,00~~

NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33 mm





SUPER CENA DO: -27 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651514	1247,00	~~1699,00~~

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2''
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar



Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3,0	447,00

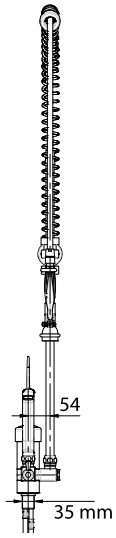
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

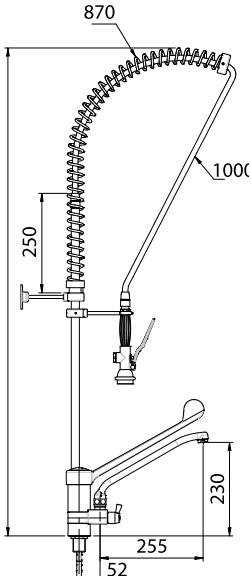
stalgast ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



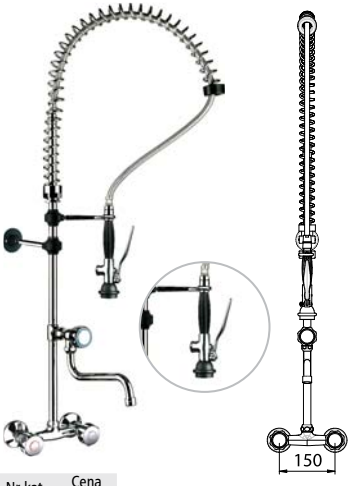


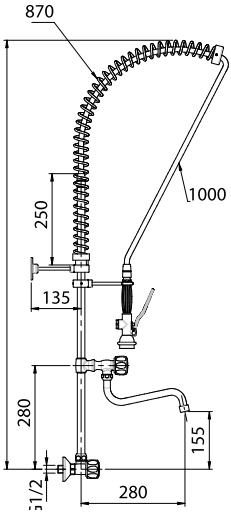


Nr kat.	Cena netto
651525	1171,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)





Nr kat.	Cena netto
651543	889,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
651601	675	536,00	~~659,00~~



23-55 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne ... 26-33
Grille ... 34-36
Frytownice ... 37
Patelnie ... 38, 39
Makaroniarki ... 42, 43
Wok ... 40
Bemary ... 41
Elementy neutralne ... 44
Podstawy i akcesoria ... 45
Urządzenia uzupełniające linii 700 ... 46-55
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne ... 46-50
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące ... 51-53
Piec konwekcyjny ... 54
Patelnia elektryczna ... 55



56-67 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki ... 57
Garnki Premium Line ... 58, 59
Garnki trzywarstwowe ... 61
Ociekacz na talerze ... 60
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające ... 59-60
Patelnie Premium Line ... 62
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą ... 63, 64
Patelnia WOK ... 62
Naczynia żeliwne ... 65-67



68-97 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra ... 69
Wirówka do sałaty ... 70
Miski, wanny ... 71
Sitka, cedzaki ... 72-73
Przybory do serwowania ... 74-77
Łopatki, rózgi, tarki ... 78-81
Ubijak do ziemniaków ... 79
Szufelki, dzbanki, miarki ... 80-81
Ekspozytory, termometry ... 83-85
Dozowniki, stojaki do sosów ... 85
Pęsety, szczypce, otwieracze ... 86-87
Noże i przybory dekoracyjne ... 88-91
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek ... 92
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria ... 94
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria ... 93-94
Wagi ... 95-97



98-128 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych ... 99-115, 120, 121
Deski do krojenia ... 122-126
Tasaki, tłuczki do mięsa ... 102, 105, 112, 128
Nożyce kuchenne ... 111, 116
Ostrzałki i stalki ... 102, 105-107, 110, 117
Kloc masarski ... 127
Listwy magnetyczne ... 119



129-234 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce ... 130-146
Szkło i porcelana ... 147-197, 202-225
Sztućce do steków i pizzy ... 145
Moździerz z tłuczkiem ... 231
Zestawy do przypraw ... 228-229
Sosjerki, serwetniki ... 227
Stojak na kartę menu ... 230
Koszyki do pieczywa ... 233-234
Naczynia do zapiekania ... 200-201
Naczynia emaliowane ... 198-199



235-274 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN ... 236-252
Regał ociekowy na pojemniki GN ... 271
Termosy transportowe ... 260-267
Wózki transportowe i kelnerskie ... 269-271
Regały ... 272-274
Pojemniki transportowe ... 253-254
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ... 255-259
Torby do pizzy ... 268
Dystrybutor grzewczy do talerzy ... 269



275-313 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy ... 278-284
Warniki, kociołki do zup ... 286-289
Dzbanki, termosy stołowe ... 291-293
Tace ... 296-297, 300-302
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini ... 277
Lampy grzewcze do potraw ... 276
Półmiski ... 297-298
Naczynia do finger food ... 307-312
Płyty do finger food z łupka ... 306
Kolumny bufetowe ... 304-305
Urządzenie do schładzania napojów, granitor ... 295



314-319 CATERING

Parasol grzewczy ... 315
Wiszące lampy grzewcze ... 316-317
Stolik barowy ... 318
Meble cateringowe ... 319



320-345 WYPOSAŻENIE BAROWE

Kostkarki, blendery ... 339-342, 321-327
Kruszarki do lodu ... 338
Wyciskarka do cytrusów ... 337
Wyciskacze do cytrusów ... 328
Shakery, otwieracze kelnerskie ... 329-330
Miarki i dozowniki ... 328, 330
Syfon do wody sodowej ... 334
Chłodnictwo barowe ... 344-345

stalgast
ekspert gastronomiczny

346-357 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspresy ciśnieniowe 347-348, 350-351
Lodówka na mleko do kawy 349
Termometr do mleka 356
Młynek do mielenia kawy 352
Zaparzacz przelewowy 352
Szkło do kawiarni 354-355
Chemia do ekspresów 357
Szczotki do czyszczenia ekspresów 357

358-376 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 359-363
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 364-365
Płuczka do porcjonera do lodów 365
Łyżeczka do lodów 367
Worki, końcówki do wyciskania 367-368
Patery do tortów i owoców 373-374
Urządzenie do gorącej czekolady 375
Miesiarki planetarne 376
Palnik, foremki do creme brulee 375
Noże cukiernicze 372

377-394 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 379-386
Miksery spiralne 387-388
Blachy, siatki do pizzy 391
Torby, pojemniki termoizolacyjne 391-392
Stoły chłodnicze 393-394
Łopaty, łopatki do pizzy 389-390
Talerze do pizzy 391

395-428 OBRÓBKA MECHANICZNA



Maszynki do mielenia mięsa 402-403
Kotleciarki i akcesoria 401
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas 404
Krajalnice do wędlin 397-399
Obieraczka do ziemniaków 396
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 406-414
Cuttery i miksery ręczne 417-421, 423-428
Sokowirówki 422

429-461 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille, frytownice 430-431, 434-436, 438-439, 450
Gofrownice, naleśnikarki 433, 437, 442
Płyty grillowe 432, 441
Gyrosy, noże i akcesoria do gyrosów 447-449
Kuchenki mikrofalowe 456-460
Rolkowy podgrzewacz do parówek 431, 440
Rożen do kurczaków 446
Bemary nastawne 437
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 432, 443-445
Kuchenka indukcyjna 452-453
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 454-455

462-511 PIECE UNOX



CHEFTOP MIND.Maps™ 471-475
ChefTop Big™ 468-470
CHEFLUX™ 480-481
BAKERTOP MIND.Maps™ 487-489
BakerTop Big™ 484-486
BAKERLUX SHOP.Pro™ 492-502
LINEMICRO™ 505-507
SPIDOCOOK™ 509-511

512-542 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze i mroźnicze 514-515, 524, 526-529
Stoły chłodnicze ze zlewem 518
Stoły chłodnicze i mroźnicze ... 516-522, 524525, 536
Witryny ekspozycyjne 530-535
Lodówka na wino 539
Chłodnictwo w standardzie 600x400 524-525
Zamrażarki skrzyniowe 540
Schładzarka szokowa 541

543-557 MEBLE



Stoły przyścienne, centralne 550, 555
Szafki, szafy, półki 551-552
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 548-550, 555-556
Regały magazynowe 557

558-576 HIGIENA



Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 568-569
Pojemniki na odpady 563-567
Obuwie gastronomiczne 562
Odzież robocza 559-562
Chemia 574-576
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły 570-573
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach ... 571, 572

577-603 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki 578-585
Kosze do zmywarek 588-590
Zmiękczacze do wody 593
Kolumna wodna do linii 700 603
Napełniacze i baterie 598-599, 601-603
Rozdrabniacze odpadów organicznych 594-595
Ociekacz na talerze 591

Nr kat.	Strona
010100	60, 591
010404	60
010505	60
010606	60
011162	58
011202	58
011204	58
011242	58
011244	58
011245	57
011282	58
011284	58
011285	57
011322	58
011324	58
011325	57
011342	58
011344	58
011345	57
011362	58
011364	58
011365	57
011402	58
011404	58
011405	57
011452	58
011454	58
011455	57
011502	58
011504	58
011505	57
012162	58
012164	58
012202	58
012204	58
012242	58
012244	58
012282	58
012284	58
012285	57
012322	58
012324	58
012325	57
012362	58
012364	58
012365	57
012402	58
012404	58
012405	57
012452	58
012454	58
012455	57
012502	58
012504	58
013202	58
013204	58
013242	58
013244	58
013282	58
013284	58
013322	58
013324	58
013362	58
013364	58
013402	58
013404	58
014203	62
014243	62
014244	62
014245	62
014283	62
014284	62
014285	62
014323	62
014324	62
014363	62
014403	62
015162	59
015164	59
015202	59
015204	59
015242	59
015244	59
015282	59
015284	59
016362	59
016364	59
017202	59
017242	59
018240	62
018280	62
019001	60
019164	59
019204	59
019244	59
019284	59
019324	59
019364	59
019404	59
019454	59
019504	59
020001	59
020320	60
021016	61
021020	61
021124	61
021128	61
021424	61
021428	61
021722	61
021920	61
021922	61
021928	61
031200	64
031240	64
031280	64
031320	64
031360	64
031400	64
032250	64
032260	63
032261	63
032280	64
032300	63
032301	63
034240	62
034241	62
034280	62
034281	62
034320	62
034380	64
035200	63
035201	63
035240	63
035241	63
035280	63
035281	63
035321	63
035361	63
035401	63
036200	64
036240	64
036280	64
037280	62
037400	40, 62
037401	40, 62
042280	65
043250	65
043280	65
044230	65
045000	201
045002	201
045004	201
045005	201
045006	201
045007	201
045008	201
045009	201
045010	201
045011	201
045012	201
045013	201
046320	65
049002	66
049003	66
049004	66
049011	67
049012	67
049013	67
049014	67
049015	67
049016	67
049017	67
051101	262
051104	261
051151	262
051154	261
051201	262
051204	261
051251	262
051254	261
051301	262
051304	261
051351	262
051354	261
051504	261
052104	261
052154	261
052204	261
052254	261
052504	261
053870	263
054030	267
054201	267
054300	263
054311	267
055056	264
055106	264
056150	265
056151	265
056200	265
056201	265
056203	267
056231	265
056250	265
056251	265
056301	265
056303	267
057231	267, 392
057301	267, 392
057351	267, 392
058200	266
058201	266
058250	266
058251	266
059001	269
059002	269
061050	253
061110	253
061200	253
061410	253
061420	253
061500	254
062531	254
062532	254
062761	254
062762	254
063110	590
063210	590
064100	254
064101	254
064102	254
065001	85
065002	85
065003	85
065004	85
065005	85
065100	85
065105	85
065166	85
065169	85
065351	85
065352	85
065353	85
065721	85
065722	85
065723	85
067060	563
067061	563
067071	573
067101	253
067102	253
067104	253
067106	253
067107	253
067110	253
067115	253
067120	253
067191	253
067192	253
067193	253
067194	253
068000	567
068041	564
068042	564
068043	564
068044	564
068045	564
068046	564
068047	564
068048	564
068080	567
068081	567
068082	567
068083	567
068084	567
068120	567
068121	567
068122	567
068123	567
068124	567
068125	566
068126	566
068127	566
068128	566
068135	566
068136	566
068137	566
068138	566
068144	566
068145	566
068146	566
068147	566
068148	566
068201	563
068202	563
068203	230, 563
068211	563
068212	563
068213	563
068751	565
068752	565
068753	565
068754	565
068761	565
068762	565
068763	565
068764	565
071230	73
071260	73
071360	73
071410	73
072190	70
072283	73
072323	73
072363	73
072403	73
072452	73
072502	73
073200	72
073210	72
073250	72
073300	72
074300	73
074350	73
074400	369
074450	369
075200	72
075201	72
075240	72
075241	72
076120	72
076150	72
076180	72
076200	72
077220	73
077260	73
081150	71
081200	71
081250	71
081300	71
081360	71
081380	71
082161	71
082180	71
082200	71
082201	71
082221	71
082240	71
082251	71
082280	71
082281	71
082300	71
082311	71
082320	71
082341	71
082360	71
082371	71
082400	71
082500	71
082550	71
082600	71
082700	71
082800	71
082900	71
083400	71
083450	71
083500	71
086170	70
086210	70
086250	70
086310	70
086380	70
091061	69
091063	69
091101	69
091103	69
091121	69
091123	69
091151	69
091153	69
092101	69
092103	69
092121	69
092123	69
092151	69
092153	69
093101	69
093103	69
093121	69
093123	69
093151	69
093153	69
095450	60
095600	60
098010	72
098020	72
098030	72
099102	82
099103	82
099104	82
099105	82
100321	242
100531	242
101021	242, 477
101041	242
101061	242
103114	476
103115	476
103644	490, 508, 542
105041	242
107021	242
107061	242
110000	240
110100	240
111000	240
111001	243
111002	238
111012	238
111014	240, 243
111020	239
111021	243
111022	238
111040	239
111041	243
111042	238
111060	239, 303
111061	243
111062	238
111100	239
111101	243
111102	238
111150	239
111151	243
111152	238
111200	239
111201	243
111202	238
112000	240
112001	243
112014	240, 243
112020	239
112021	243
112040	239

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
112041	243
112060	239
112061	243
112100	239
112101	243
112150	239
112151	243
112200	239
112201	243
113000	240
113001	243
113014	240, 243
113020	239
113021	243
113040	239
113041	243
113060	239
113061	243
113100	239
113101	243
113150	239
113151	243
113200	239
113201	243
114000	240
114001	243
114014	240, 243
114020	240
114040	240
114060	240
114061	243
114100	240
114101	243
114150	240
114151	243
114200	240
114201	243
115000	240
115014	240, 243
115020	239
115040	239
115060	239
115100	239
115150	239
115200	239
116000	240
116001	243
116014	240, 243
116060	240
116061	243
116100	240
116101	243
116150	240
116151	243
116200	240
116201	243
117000	240
117020	239
117040	239
117060	239
117100	239
117150	239
117200	239
118000	240
118040	239
118060	239
118100	239
118150	239
119000	240
119001	243
119060	240
119061	243
119100	240
119101	243

Nr kat.	Strona
119150	240
121024	242
121042	238
121044	242
121062	238
121064	242
121102	238
121104	242
121152	238
121154	242
121202	238
121204	242
122064	242
122104	242
122154	242
125064	242
125104	242
131000	241
131104	241
131154	241
131204	241
132000	241
132104	241
132154	241
132204	241
133000	241
133104	241
133154	241
133204	241
134000	241
134104	241
134154	241
134204	241
135104	241
135154	241
135204	241
136104	241
136154	241
136204	241
141001	244
141002	248
141011	248 - 250
141014	244
141018	244
141019	248
141061	244
141062	248
141101	244
141102	248
141151	244
141152	248
141201	244
141202	248
142001	244
142002	248
142011	248 - 250
142014	244
142018	244
142019	248
142061	244
142062	248
142101	244
142102	248
142151	244
142152	248
142201	244
142202	248
143001	244
143002	248
143011	248 - 250
143014	244
143019	248
143061	244
143062	248

Nr kat.	Strona
143101	244
143102	248
143151	244
143152	248
143201	244
143202	248
144001	244
144002	248
144011	248 - 250
144014	244
144019	248
144061	244
144062	248
144101	244
144102	248
144151	244
144152	248
144201	244
146001	244
146002	248
146011	248 - 250
146014	244
146019	248
146061	244
146062	248
146101	244
146102	248
146151	244
146152	248
146201	244
149001	244
149002	248
149011	248 - 250
149014	244
149061	244
149062	248
149101	244
149102	248
151001	246
151002	250
151018	246
151061	246
151062	250
151101	246
151102	250
151151	246
151201	246
152001	246
152002	250
152018	246
152061	246
152062	250
152101	246
152102	250
152151	246
153001	246
153002	250
153061	246
153062	250
153101	246
153102	250
153151	246
153152	250
153201	246
154001	246
154002	250
154061	246
154062	250
154101	246
154102	250
154151	246
154152	250
154201	246
156002	250

Nr kat.	Strona
156061	246
156062	250
156101	246
156102	250
156151	246
156152	250
156201	246
159001	246
159101	246
161002	247
161014	251
161061	251
161062	247
161101	251
161102	247
161151	251
161152	247
161155	252
161201	251
161202	247
161205	252
162002	247
162014	251
162061	251
162062	247
162101	251
162102	247
162105	252
162151	251
162152	247
162155	252
162201	251
162202	247
162205	252
163002	247
163014	251
163061	251
163062	247
163101	251
163102	247
163105	252
163151	251
163152	247
163155	252
163201	251
163202	247
164002	247
164014	251
164061	251
164062	247
164101	251
164102	247
164105	252
164151	251
164152	247
164155	252
164201	251
165155	252
165205	252
166002	247
166014	251
166061	251
166062	247
166101	251
166102	247
166105	252
166151	251
166152	247
166155	252
166201	251
169014	251
169061	251
169065	252
169101	251

Nr kat.	Strona
169105	252
169155	252
171020	238
171040	238
171060	238
181001	245
181002	249
181061	245
181062	249
181101	245
181151	245
181201	245
182002	249
182018	245
182061	245
182062	249
182102	249
182151	245
183001	245
183002	249
183061	245
183062	249
183101	245
183102	249
183201	245
184002	249
184061	245
184062	249
184101	245
184102	249
184151	245
184201	245
186001	245
186002	249
186061	245
186062	249
186101	245
186102	249
186151	245
186152	249
189001	245
189061	245
189101	245
200006	105, 120
200007	107, 121
200008	102, 120
200009	106, 121
201000	119
201180	101
201220	101
202200	101
202240	101
203139	106
203180	101
203209	106
204189	106
204220	101
205280	101
206015	109
206100	109
206150	109
206200	109
207160	101
208160	101
209148	107
209159	106
209160	101
210208	107
210240	101
211158	107
211189	106
212220	102, 117
212257	105, 117
212259	106, 107, 117

Nr kat.	Strona
212300	102, 117
212309	107, 117
213160	102
214100	102
214108	107
214109	106
214138	107
215120	102
216060	102
216088	107
216089	106
217139	106
218200	101
218208	107
218209	106
218250	101
218258	107
218259	106
218300	101
218309	106
219208	107
219209	106
219240	101
219320	101
220320	101
225314	112
225330	101
226090	101
226161	102
226180	102
227180	116
227200	111, 116
227240	116
227250	116
227259	107, 116
229180	102
231360	102
240001	128
240004	128
242000	118
242001	118
247030	128
247040	128
247090	128
247500	117
247501	117
247502	117
247510	128
247514	128
247519	128
248308	119
248458	119
248608	119
249338	119
249448	119
249558	119
250012	115
251311	372
252360	372
252361	372
253352	372
261260	372
261310	372
261360	372
263260	372
263310	372
264170	78, 102
270150	78, 102, 389
270260	78, 102, 389
281151	114
281152	114
281153	114
281154	114
281155	114

Nr kat.	Strona
281156	114
281211	114
281212	114
281213	114
281214	114
281215	114
281216	114
281251	114
281252	114
281253	114
281254	114
281255	114
281256	114
282151	115
282154	115
283062	111
283091	111
283092	111
283093	111
283094	111
283095	111
283096	111
283101	112
283104	112
283105	112
283111	112
283114	112
283115	112
283121	112
283123	112
283125	112
283142	111
283156	113
283181	111
283182	111
283183	111
283184	111
283185	111
283186	111
283191	112
283195	112
283201	110
283202	110
283203	110
283231	110, 117
283232	110, 117
283233	110, 117
283234	110, 117
283235	110, 117
283236	110, 117
283251	110
283252	110
283253	110
283256	113
283261	110
283262	110
283263	110
283264	110
283265	110
283266	110
283304	112
283306	113
283366	113
284151	111
284152	111
284153	111
284154	111
284155	111
284156	111
284181	111
284182	111
284183	111
284184	111
284185	111
284186	111
284205	115
284251	113
284301	113
284303	115
284311	113
285081	115
285082	115
285083	115
285092	115, 331
285102	115
286062	103
286101	103
286102	103
286182	103
286200	103
286212	103
286222	103
286242	103
286243	103
286252	103
290200	105
290201	105
290250	105
291150	105
291230	105
292150	105
292151	105
293065	105
293090	105
293115	105
294230	105
294250	105
295131	105
295180	105
296180	105
296181	105
297160	105
298100	145
298101	145
298110	145
298111	145
298115	145
298116	145
298120	145
298121	145
298150	108
298165	108
298180	108
298210	108
298240	108
300000	92
300010	92
300640	92
301131	81
301151	81
302160	80
302161	80
302190	81
303211	86
303220	86
304017	80
304033	80
304060	80
304071	80
304072	80
304073	80
304101	80
304102	80
305020	80
305100	80
305200	80
310160	79
310161	79
310200	79
310201	79
310241	79
310300	82
311100	75
311500	75
312340	75
313250	79
313251	371
313300	79
313301	371
313350	79
313400	79
313401	371
313450	79
313500	79
313550	79
313600	79
314075	79
314100	79
314125	79
314130	79
314300	79
314460	79
314610	79
319000	82
319010	310
319020	310
319030	310
319041	310
319042	310
320010	75
320020	75
320030	75
320040	75
320050	75
320060	75
320070	75
320080	75
321000	76
321010	76
321020	76
321030	76
321040	76
321050	76
321060	76
321070	76
321090	76
321100	76
321110	76
321120	76
321140	76
321150	76
321160	76
323061	74
323062	74
323081	74
323082	74
323092	74
323101	74
323102	74
323121	74
323122	74
323141	74
323142	74
323161	74
323162	74
323182	74
323201	74
324100	74
324101	74
324120	74
324121	74
324140	74
324141	74
324160	74
324161	74
324201	74
325010	77
325030	77
325040	77
325070	77
325080	77
325120	77
325130	77
331010	92
332030	86
332071	86
332991	86
333001	91
333002	91
333014	94
333015	94
333016	94
333042	93
333114	94
333115	94
333116	94
333142	93
333214	94
333215	94
333216	94
333314	94
333315	94
333316	94
333415	94
333416	94
334006	116
334011	86
334070	90
334080	90
334101	88
334102	88
334103	88
334105	88
334106	88
334107	89
334110	116
334111	89
334112	89
334113	89
334114	89
334115	89
334118	116
334119	116
334120	90, 116
334218	372
334311	78, 372
334324	78, 372
334406	90
336003	93
340250	125
340270	125, 331
340300	125
340350	125
340351	125, 331
340440	125
340500	125
340600	125
341320	122
341321	123
341322	123
341323	123
341324	123
341325	123
341326	123
341327	124
341450	122
341451	122
341452	122
341453	122
341454	122
341455	122
341456	122
341457	124
341530	122
341531	123
341532	123
341533	123
341534	123
341535	123
341536	123
341537	124
341631	123
341632	123
341633	123
341634	123
341635	123
341636	123
341637	124
342250	126
342400	126
342500	126
343400	126, 234
344400	126
344500	126
344600	126
348030	85
348050	85
349060	122
350210	138
350240	138
350250	138
350260	138
350270	138
350280	138
350510	144
350550	144
350560	144
350580	144
350610	141
350650	141
350660	141
350680	141
351010	143
351011	135
351050	143
351051	135
351060	143
351061	135
351080	143
351081	135
351120	143
351140	143
353010	134
353051	134
353060	134
353081	134
354010	132
354050	132
354060	132
354080	132
354110	130
354150	130
354160	130
354180	130
355011	133
355051	133
355061	133
355081	133
355110	131
355150	131
355160	131
355180	131
355440	373
355610	142
355640	142
355650	142
355660	142
355670	142
355680	142
355710	139
355720	139
355740	139
355750	139
355760	139
355780	139
356610	140
356620	140
356640	140
356650	140
356660	140
356680	140
357010	136
357050	136
357060	136
357080	136
357120	136
357140	136
357300	312
357410	137
357450	137
357460	137
357480	137
358011	146
358051	146
358061	146
358081	146
358110	146
358150	146
358160	146
358180	146
360230	233
360251	233
360300	233
361001	234
361002	234
361201	234
361202	234
361203	234
361204	234
361205	234
361206	234
361230	233
361235	233
361241	233
361242	233
361270	234
361301	234
361302	234
361371	233
361380	233
361530	233
362001	229
362002	229
362003	229
362004	229
362005	229
362006	229
362007	229
362009	229
362020	228
362021	228
362030	228
362130	231
362140	228

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
362141	228
362150	228
362250	228
362320	228
362401	231
362402	231
362411	231
362412	231
362413	231
362414	231
362421	231
362422	231
362901	228
362904	228
363150	356
363200	356
363300	356
364010	230
364100	227
364101	227
364111	227
364203	227
364204	227
364241	227
365011	232
365241	232
365301	232
366050	232
366800	232
367280	299
368010	227
368020	227
368060	227
369150	227
369250	227
369450	227
370101	367
370105	367
371200	293
372035	292, 356
372060	292, 356
372100	292, 356
372150	292, 356
372200	292, 356
373051	292
373101	292
373151	292
373201	292
374010	292
374020	292
377010	293
377020	293
377170	293
382101	291
382150	291
382151	291
382200	291
382201	291
383140	291, 292
383190	291
383250	291
383300	288 - 290
383400	291
383500	291
385140	292
385951	292
386100	292
386150	292
386200	292
388101	192
388102	192
388103	192
388104	192
388105	192
388106	192
388107	192
388108	192
388109	192
388120	194
388122	192
388123	192
388124	192
388125	192
388126	192
388127	194
388132	194
388133	194
388134	194
388135	194
388136	194
388137	194
388138	193
388139	193
388140	192
388145	192
388146	192
388147	192
388148	192
388149	194
388150	192
388152	192
388153	192
388154	192
388155	194
388156	194
388157	194
388160	193
388161	193
388162	193
388163	193
388165	192
388166	192
388167	192
388168	192
388170	193
388171	194
388172	194
388174	194
388175	194
388176	194
388177	194
388181	194
388182	193
388183	193
388184	193
388185	194
388186	194
388187	194
388188	194
388189	194
388191	193
388192	193
388193	193
388194	193
388195	193
388196	193
388211	193
388212	193
388213	193
388214	193
388215	193
388216	193
388217	193
388218	193
388219	193
388233	192
388234	192
388235	192
388236	192
388237	192
388238	192
388239	192
388240	192
388241	193
388242	193
388243	193
388244	193
388253	194
388254	194
388601	196
388602	196
388603	196
388604	196
388605	196
388606	196
388607	196
388608	196
388610	196
388611	196
388612	196
388613	196
388614	196
388615	145, 196, 391
388621	197
388622	197
388623	197
388651	197
388652	197
388653	197
388654	197
388655	197
388656	197
388657	197
388658	197
388659	197
388660	197
388661	196
388662	196
388663	196
388664	196
388665	196
388668	196
388669	196
388670	196
388671	196
388672	197
388673	197
388674	197
388675	197
388676	197
388677	197
388678	197
388751	147
388752	147
388753	147
390001	181
390002	181
390003	181
390004	181
390005	181
390006	181
390007	181
390008	181
390009	181
390010	181
390011	181
390012	181
390013	181
390014	181
390015	181
390016	181
390017	181
390018	181
390019	181
390020	181
390021	181
390022	181
390023	181
390101	183
390102	183
390103	183
390104	186
390105	183
390201	185
390202	185
390203	186
390204	186
390205	186
390206	186
390207	186
390208	186
390209	186
390210	186
390211	186
390212	186
390213	186
390214	186
390215	185
390216	185
390217	185
390218	185
390219	186
390220	186
390221	185
390222	186
390223	185
390224	185
390225	185
390226	185
390227	185
390228	185
390229	185
390230	185
390231	185
390232	185
390233	185
390234	185
390235	185
390236	185
390237	185
390238	185
390239	185
390301	145, 391
390302	145, 391
390401	183
390402	183
390403	183
390404	183
390405	183
390407	183
390408	183
390409	183
390410	183
390411	183
390412	183
390414	183
390415	183
390416	183
390417	183
390418	183
390419	183
390420	183
390421	183
390422	183
390423	183
390424	183
390425	183
390426	183
390427	183
394000	157
394001	157
394002	157
394003	157
394004	157
394005	157
394006	157
394010	158
394011	158
394012	158
394014	157
394015	157
394016	157
394017	157
394018	157
394019	157
394020	157
394021	158
394022	157
394023	158
394024	157
394040	157
394042	158
394051	158
394052	157
394100	154
394102	154
394108	154, 174, 308
394109	154, 174, 308
394110	154, 174, 308
394111	154
394113	154, 174, 309
394114	154
394117	154
394118	154
394119	154
394120	154
394131	154
394133	154
394134	154
394135	154
394136	154
394137	155
394140	154, 155
394142	155
394150	154
394153	155
394154	155
394155	155
394200	170
394201	170
394202	170
394203	170
394204	170
394205	170
394206	170
394207	170
394208	170
394210	170
394218	170
394219	170
394240	170
394242	170
394252	170
394254	170
394300	172
394301	172
394303	172
394304	172
394305	172
394306	172
394307	172
394308	172
394309	172
394400	159, 174, 309
394401	159, 174, 309
394402	159, 174, 309
394403	159
394404	159, 174, 309
394405	159
394406	159
394407	159
394408	159, 174, 308
394409	159, 174, 308
394411	159
394412	159, 174, 309
394414	159, 174, 309
394416	159, 174, 309
394419	145, 391
394500	172
394501	172
395000	161
395001	161
395002	161
395003	161
395008	162
395009	162
395010	162
395011	162
395012	161
395013	161
395014	161
395015	161
395016	161
395017	161
395018	161
395019	161
395020	161
395021	161
395022	161
395023	161
395024	162
395025	162
395040	161
395041	162
395042	162
395050	162
395051	162
395052	162
395053	161
395100	171
395101	171
395102	171
395110	171
395111	171
395112	171
395113	171
395115	171
395116	171
395117	171
395119	171
395140	171
395141	171
395150	171
395151	171
395200	156
395201	156
395202	156
395205	156
395206	156
395209	156
395210	156
395211	156
395212	156
395213	156

Nr kat.	Strona
395214	156
395215	156
395216	156
395217	156
395221	156
395241	156
395251	156
395300	152
395301	152
395302	152
395303	152
395304	152
395309	152
395310	153
395312	152
395313	152
395314	152
395315	152
395317	152
395318	152
395319	152
395320	152
395321	152
395323	153
395325	153
395326	153
395327	153
395328	153
395329	153
395330	153
395331	153
395332	153, 174, 308
395333	153, 174, 308
395334	153
395335	153, 174, 308
395336	153
395338	155
395340	152, 153
395341	153
395342	153
395350	153
395351	153
395352	153
395353	152
395354	152
395400	165
395401	165
395402	165
395403	165
395404	165
395414	166
395418	166
395423	165
395425	165
395428	165
395430	165
395432	165
395439	166
395442	165, 166
395443	166
395444	166
395450	166
395452	166
395453	166
395454	166
395455	166
395456	166
395457	165
395458	165
395500	169
395501	169
395502	169
395508	169
395512	169

Nr kat.	Strona
395515	169
395520	169
395522	169
395525	169
395526	169, 173, 309
395541	169
395542	169
395550	169
395551	169
395602	158
395603	158
395604	158
395607	158
395640	158
395641	158
395650	158
395651	158
395700	163
395701	163
395702	163
395713	163
395714	163
395715	163
395716	163
395717	163
395719	163
395721	163
395740	163
395750	163
395751	163
395752	163
395753	163
395800	168
395801	168
395802	168
395803	168
395804	168
395805	168
395806	168
395811	168
395827	168
395828	168
395830	168
395831	168
395832	168
395833	168
395840	168
395841	168
395842	168
395851	172
395852	172
395853	172
395854	172
395900	155
395901	155
395902	155
395911	155
395913	155
395915	155
395950	147
395951	147
395952	147
395953	147
395954	147
395955	147
395960	178
395961	178
395962	178
395963	178
395964	178
395965	178
395966	178
395967	178
395968	178

Nr kat.	Strona
395969	178
395970	178
395971	178
395972	178
395973	178
395974	178
395975	178
395976	178
395977	178
395978	178
395979	178
395980	176
395981	176
395982	176
395983	176
395984	176
395985	176
395986	176
395987	176
395988	176
395989	176
395990	176
395991	176
395992	176
395993	176
396101	149
396102	149
396103	149
396104	149
396111	149
396112	149
396113	149
396114	149
396151	149
396152	149
396153	149
396161	149
396162	149
396163	149
397002	188
397003	188
397004	188
397005	188
397015	188
397017	188
397018	188
397019	188
397020	188
397022	188
397023	188
397029	188
397041	189
397044	190
397046	188
397055	189
397057	189
397058	189
397071	189
397124	188
397130	188
397133	190
397134	190
397140	189
397141	189
397250	173, 190, 309
397251	173, 190, 309
397252	173, 190, 309
397425	189
398000	82
398100	82
398150	82
399101	304, 306
399102	304, 306
399103	304, 306

Nr kat.	Strona
399104	304, 306
399111	306
399112	306
399113	306
399114	306
399115	306
399116	306
399117	306
399118	306
399119	306
399120	306
399121	306
399122	306
399430	306
399431	306
400001	209
400002	209
400003	209
400004	209, 323
400005	209
400006	209
400007	223
400008	226, 293
400009	215
400010	215
400011	215
400012	215
400013	215
400014	215
400015	215
400016	215
400017	215
400018	215, 354
400019	215
400020	210
400021	210
400022	210
400023	210
400024	217
400025	217
400026	209
400027	215
400030	209
400031	216
400032	216
400033	216
400034	216
400035	216
400036	216
400037	216
400038	216
400039	225
400040	209
400041	212
400042	212
400043	212
400044	218
400045	212
400046	212
400047	212
400061	218
400062	218, 323
400063	222, 354
400064	217
400065	217
400066	218
400067	218
400068	217
400069	217
400080	223, 366
400081	226, 298
400082	230
400083	71, 226
400084	223, 227

Nr kat.	Strona
400085	223, 227
400086	223, 366
400087	230
400088	223, 375
400089	230
400090	71, 226
400091	71, 226
400092	71, 226
400093	71, 226
400094	71, 226
400095	71, 226
400096	223, 366
400097	223, 366
400098	222, 354
400099	222, 354
400100	222
400104	224
400105	224
400106	224
400107	217
400108	217, 323
400109	224
400110	215
400115	205, 224
400116	205, 224
400117	203
400118	203
400125	220
400126	220
400127	220
400128	220
400130	217
400131	217
400132	217
400133	217
400134	217
400135	217
400140	213
400141	213
400142	213
400143	213
400144	213
400145	213
400146	213
400155	220
400156	220
400160	210
400161	210
400162	210
400163	210
400164	213
400165	213
400166	213
400168	224
400172	226
400173	226
400174	226
400175	226, 293
400176	226, 293
400177	226, 293
400178	226, 293
400179	230
400180	218
400181	218
400182	218
400183	218
400184	218
400185	218
400186	218
400187	224
400188	224
400190	225
400191	225
400192	225

Nr kat.	Strona
400193	222, 354
400194	222, 354
400195	222, 354
400196	222, 354
400197	222, 354
400201	224
400206	226
400207	226
400208	226
400210	216
400211	216
400212	216
400213	216
400214	216
400215	216
400216	216
400217	216
400218	216
400220	215
400221	220
400222	220
400223	220
400226	219
400227	219
400228	219
400230	216
400231	219
400232	219
400233	219
400243	226
400250	211
400251	211
400252	211
400253	211
400254	211
400256	222, 354
400257	222, 354
400258	223, 366
400259	223, 366
400261	307
400263	307
400277	220
400278	220
400279	230
400281	307
400282	307
400283	307
400284	307
400285	307
400286	209, 307
400300	221
400307	223, 366
400308	221
400309	221, 355
400310	221, 355
400311	211
400312	211
400313	211
400314	211
400320	214
400321	214
400322	214
400323	214
400324	214
400325	214
400326	214
400327	214
400328	214
400329	214
400330	214
400331	212
400332	212
400333	212
400334	212

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
400335	212
400350	206
400354	207
400355	207
400361	226, 333
400390	225
400400	221
400506	203
400507	203
400526	203
400527	203
400528	203
400529	203
400531	205
400533	205
400534	205
400535	205
400536	205
400537	205
400538	203
400542	205
400543	205
400562	205
400563	205
400565	204
400566	204
400567	204
400568	204
400569	204
400571	207
400572	207
400575	206
400576	206
400577	206
400581	206
400582	206
400585	206
400586	206
400588	206
400589	206
400591	206
400592	206
400595	207, 366
400596	207, 366
400597	207, 366
400598	207, 366
400599	207, 366
400611	202
400612	202
400613	202
400614	202
400615	202
400616	202
400617	202
400618	202
400619	202
400621	207, 366
400622	207, 366
400623	207, 366
400624	207, 366
400631	203
400632	203
400635	203
400636	203
400637	203
400901	208, 355
400902	208, 355
400903	208, 355
400904	208, 355
400905	208, 355
400906	208, 355
401252	297
401302	297
401352	297
401402	297
401452	297
401502	297
401552	297
401602	297
402350	298
405389	296
405394	296
405395	296
406100	296
406111	297
406112	296
406120	296
406250	296
406280	296
406310	296
406340	296
406400	296
406460	296
406550	296
406640	296
407361	297
407411	297
408301	298
409250	298
410360	300
410450	300
410500	300
410550	300
410600	300
411450	300
411500	300
411560	300
411650	300
412350	300
412400	300
413001	301, 303
413010	301
413020	301
413031	301
413032	301
413033	301
413251	302
413252	302
413253	302
413254	302
413255	302
413256	302
413301	302
413302	302
413303	302
413304	302
413305	302
413306	302
413351	302
413352	302
413353	302
413354	302
413355	302
413356	302
414000	301, 303
414010	301
414020	301, 303
414090	300
415000	302
415510	300
415600	300
419000	303
419001	234
419020	299
419100	303
419112	303
419201	299
419202	234
420012	77, 285
420022	77, 285
420032	77, 285
420042	77, 285
420052	77, 285
421040	87
421050	87
421060	87
421070	86
421080	86
422211	86
422241	87
422242	87, 455
422243	87
422301	87
422302	87, 455
422303	87
422311	86
422401	87
422402	87, 455
423223	87
423224	87
423283	87
423284	87
423285	87
425110	87
425130	87
425410	87
425430	87
430001	283
430002	283
430003	283
430005	283
430010	283
430100	283
430300	284
430350	284
430400	284
430401	284
430700	284
431400	278
431750	278
432100	287
432101	287
432110	286
432115	286
432190	287
433240	278
433241	282
434090	279
434099	280
435090	280, 303
435130	282
436110	278
437010	281
437011	280
437020	281
437021	279
437030	281
437041	279
437042	279
438010	282
467000	294
467001	294
468001	294
468002	294
469102	295
469105	375
469112	295
471000	338
471100	86
471101	87
471200	338
472010	331
472011	331
472012	331
472013	331
472020	331
472030	328
472090	329
472092	329
472093	329
472100	329
472101	329
472140	329
472200	329
472201	329
472999	329
473000	328
473012	335
473021	328
473500	332
473811	335
473812	335
473813	335
473814	335
473815	335
473900	332
473910	332
474000	86, 328
474101	330
474251	330
474300	330
474301	330
474302	330
474310	335
475960	259
475970	328
475971	328
475972	328
475973	328
475975	328
475977	328
475980	328
476000	330
476001	330
476002	330
476003	330
476050	330
476051	330
476070	330
476071	330
477000	332
477003	299
477012	332
477100	332
477201	333
477215	331
477216	331
477217	331
477280	332
477315	331
477316	331
477317	331
477351	333
477771	333
478020	335
478030	335
478050	335
478610	333
478680	333
479200	333
479330	333
479500	333
480012	337
480021	337
482040	337
482145	325
482155	325
482160	325
482300	325
482340	325
483030	418
483080	336, 422
483100	336, 422
484001	326, 327
484005	326, 327
484006	325
484007	325
484008	325
484100	326
484110	327
484115	326
484150	327
484200	321
484210	321
484220	322
484250	321, 322
484255	321, 322
486011	357
486012	356
486014	356
486021	285
486022	285
486025	230, 285
486031	230, 285
486050	350
486100	351
486150	351
486200	350
486300	351
486400	350
486500	352
486502	352
486700	353
486710	353
486721	357
486741	357
486742	357
486900	349
486950	348
486960	347
500001	362
500002	362
500006	362
500007	362
500009	362
500010	334
500011	362
500015	363
500016	363
500017	363
500026	359, 363
500051	360
500101	360
500125	361
500126	359
500150	361
500205	360
500210	360
500305	360
500410	352, 361
500500	334
500504	334
500505	334
500600	375
500700	375
501125	369
501155	369
501160	369
501195	369
502120	372
503200	78
503205	78
503210	389
503220	372
503230	78
503235	78
503240	78
503250	389
504010	369
504020	369
505011	392
505013	392
505020	392
505021	392, 576
506010	81
506015	81
506052	81
506053	81
506102	81
506103	81
506202	81
506203	81
506303	81
506503	81
507221	560
507251	560
510000	368
510010	368
510011	368
510020	371
511252	368
511302	368
511352	368
511402	368
511452	368
511532	368
514020	367
514040	367
514060	367
514080	367
514100	367
515020	367
515030	367
515040	367
515050	367
515060	367
515070	367
515080	367
515100	367
515110	367
515120	367
515130	367
515140	367
515150	367
515180	367
516050	367
516060	367
516080	367
516950	367
517010	367
517011	367
517020	367
517021	367
517030	367
517031	367
518100	367
521110	370
521640	370
522040	371
522080	371
523040	371
523080	371
524390	370
525252	371

Nr kat.	Strona
525253	371
525362	371
525363	371
525402	371
525403	371
527150	371
527170	371
527250	371
527270	371
528010	370
528034	370
528035	370
528036	370
528050	370
530009	365
530300	365
530400	365
531120	86
531300	365
531360	365
531400	365
532300	365
532360	365
532400	365
533260	365
533261	365
535012	364
535014	364
535017	364
535023	364
535024	364
535025	364
535031	364
535032	364
536004	365
542030	373
542031	373
542040	373
544030	374
544032	374
544100	374
545010	373
545011	373
545012	373
545013	373
545014	374
546001	312
546002	311
546004	311
546005	311
546007	312
546008	312
546009	312
546010	312
546012	311
546014	311
546015	312, 356
546017	312, 356
546021	312
546022	310
546024	310
546025	310
546033	310
546034	310
546035	310
546040	310
546042	310
546043	310
546044	310
546045	310
546051	311
546052	311
546054	311
546058	312
546061	311
546064	311
547001	199
547002	199
547003	199
547004	199
547005	199
547006	199
547007	199
547008	199
547009	199
547010	199
547011	199
560181	391
560201	391
560221	391
560241	391
560261	391
560281	391
560301	391
560321	391
560361	391
560401	391
560451	391
560501	391
561101	389
562231	391
562281	391
562311	391
562330	391
562361	391
562400	391
562460	391
562500	391
563407	390
563408	390
563409	390
563410	390
563452	268, 391
563453	268, 391
564022	389
564030	389
564040	389
564052	389
564102	389
564401	390
564411	390
564412	390
564413	390
603064	573
603231	573
603271	573
603272	573
610000	548
610001	548
610010	551
610020	551
610064	557
610084	557
610104	557
610105	557
610106	557
610125	557
610126	557
610305	557
610307	557
611066	555
611086	555
611106	555
611127	555
611266	555
611286	555
611306	555
611307	555
611326	555
611327	555
611346	555
611357	555
611386	555
611387	555
611466	549
611486	549
611487	549
611506	549
611686	549
611687	549
611706	549
611707	549
612006	550
612306	550
612307	550
612326	550
612327	550
612346	550
612347	550
613306	555
613466	555
613706	556
613726	556
613746	556
614066	548
614106	549
614126	549
614306	548
614706	549
614707	549
615106	556
615386	551
615604	551
615624	551
616126	550
616306	550
617000	552
617106	552
620010	84
620011	84
620110	84
620210	84
620310	84
620412	84
620510	84
620610	356
620711	84
622332	571
622333	571
622335	571
624331	571
624333	571
630601	560
634003	560
634011	561
634013	561
634021	561
634022	561
634023	561
634025	561
634031	561
634033	561
634041	561
634042	561
634043	561
634044	562
634052	559
634053	559
634054	559
634055	559
634062	559
634063	559
634064	559
634065	559
634072	559
634073	559
634074	559
634075	559
634083	560
634084	560
634093	559
634094	559
634095	559
634096	559
634103	560
634104	560
634105	560
634803	560
634804	560
634805	560
635238	562
635240	562
635241	562
635242	562
635243	562
635244	562
641050	574
641100	574
641200	574
642050	574
642100	574
643010	575
643050	575
643510	542, 575
645050	575
646010	575
647010	575
647050	575
648010	357, 575
648050	357, 575
648100	357, 575
648200	357, 576
648210	357, 576
649010	542, 575
650001	594
650003	594
650022	595
650025	595
650090	595
651000	225
651001	225
651002	225
651100	596
651102	600
651110	596
651111	596
651112	600
651113	600
651114	597
651115	597
651201	602
651202	55, 479, 482
651210	550, 594
651220	550, 594
651225	550, 594
651235	550, 594
651512	598
651513	601
651514	602
651522	599
651524	601
651525	603
651542	598
651543	603
651601	603
661020	270
661030	270
661035	270
661040	270
661050	270
662111	271
662211	271
662461	271
664801	571
664813	571
665000	269
666114	570
666231	572
666233	572
666389	572
666951	572
666953	572
667052	571
667053	571
667141	571
667143	571
667254	570
667573	570
667773	570
667825	570
669112	572
669260	572
669330	571
669411	572
669621	572
680062	274
680092	274
680122	274
680152	274
680200	274
680541	127
681062	274
681092	274
681102	274
681122	274
681152	274
681182	274
682060	271
683000	272
683001	273
683002	273
683003	273
683004	273
683005	273
683006	273
683007	273
683008	273
683009	273
683010	273
683011	273
683012	273
683013	273
683014	273
683015	273
683016	273
683017	273
683018	273
683019	273
683020	273
683021	273
683022	273
683023	273
683024	273
683025	273
683026	273
683027	273
683050	273
683051	273
683052	273
683053	273
683054	273
683055	273
683056	273
683057	273
683058	273
683059	273
683060	273
683061	273
683062	273
683063	273
683064	273
683065	273
683066	273
683067	273
683068	273
683069	273
683070	273
683071	273
683072	273
683073	273
683074	273
683075	273
683076	273
683091	272
683092	272
683093	272
683121	272
683122	272
683123	272
683801	272
683802	272
683803	272
684410	127
684411	127
684415	127
684416	127
684510	127
684511	127
684515	127
684516	127
689001	313
689002	313
689003	313
689010	313
690552	569
691190	259, 455
691250	455
691251	255, 455
691252	455
691301	257
691303	257
691304	257
691309	256
691310	256
691311	256
691312	255
691313	255
691314	255
691350	256
691907	258
691908	258
691909	258
691914	258
691915	258
691916	258
691921	258
691922	258
691923	258
691924	258
691925	258
691926	258
691931	259
691932	259
691933	259

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
692001	568
692002	568
692010	568
692015	568
692020	568
692115	568
692211	568
692216	568
692221	568
692300	315
692301	315
692310	316
692311	316
692312	316
692321	317
692322	317
692331	318
692332	318
692333	318
692400	276
692500	276
692600	276
692601	276
692602	276
692610	276
692611	276
692612	276
692620	277
692621	277
710200	428
710350	428
710930	428
711151	423
711161	426
711191	426
711192	426
711241	426
711242	426
711251	426
711252	428
711300	426
711302	428
711350	427
711351	426
711352	428
711355	427
711450	427
711452	428
711455	427
711550	427
711600	427
711800	427
711995	427
711998	426
711999	428
712020	419
712022	417
712033	417
712040	420
712044	417
712050	421
712051	421
712055	417
712060	421
712080	421
712100	421
712150	421
712212	412
712300	414
712301	414
712402	412
712403	412
712502	413
712652	413
713200	406
713300	408
713400	408
713500	407
713501	407
713510	409
713520	408
713521	408
713522	408
713550	410
713551	410
713553	410
713600	411
714011	415
714012	415
714013	415
714014	415
714015	415
714016	415
714021	415
714022	415
714023	415
714026	415
714029	415
714031	415
714042	416
714043	416
714044	416
714045	416
714046	416
714050	416
714058	416
714059	416
714068	415
714072	415
714073	408, 412, 414
714097	416
714099	416
714102	416
714103	416
714104	416
714109	416
714111	415
714112	415
714113	415
714114	415
714115	415
714118	415
714121	415
714122	415
714123	415
714124	415
714125	415
714127	415
714131	415
714132	415
714139	416
714140	416
714141	416
714142	416
714143	416
714144	416
714145	416
714146	416
714147	416
714148	416
714150	416
714151	416
714153	416
714154	416
714155	416
714157	416
714159	416
714160	415
714168	415
714169	415
714170	415
714171	415
714186	415
714192	415
714193	415
714195	415
714198	410, 411, 413
714201	408, 410, 411
721010	403
721011	403
721012	403
721013	403
721014	403
721015	403
721016	403
721020	403
721021	403
721022	403
721023	403
721024	403
721025	403
721026	403
721075	402
721121	402
721124	403
721129	402
721221	402
721224	403
721305	404
721307	404
721310	404
721570	401
721571	401
721580	400
721581	400
721590	401
722125	398
722130	398
722141	399
722221	397
722252	397
722255	397
725001	405
725002	93, 405
730011	95, 356
730012	95, 356
730030	95
730031	95
730036	97
730060	95
730061	95
730066	97
730150	95
730151	95
730156	97
730301	95
731152	96
731153	96
732061	97
732151	97
732351	97
751102	288
751105	288
751106	289
751185	288
751186	289
751192	288
751209	289
751220	289
751900	285
752060	290
752120	290
752150	290
752286	352
752289	352
753060	290
753150	290
771101	451
773000	47
773001	47
773003	47
773011	47
773013	47
773020	50
773025	49
773028	49
773035	48
773036	48
773051	48
773052	48
774901	451
774905	451
775010	457
775019	457
775415	459
777122	461
777134	535
777450	531
778002	55
781040	385
781045	385
781301	384
781302	384
781312	384
781421	381
781422	381
781432	381
781501	382
781502	382
781512	382
781521	382
781522	382
781531	382
781532	382
781601	383
781602	383
781702	383
781712	383
781801	386
781802	386
781812	386
781901	386
781902	386
781912	386
782001	380
782002	380
782010	378
782011	378
782012	378
782013	378
782014	378
782015	378
782016	378
782017	378
782018	378
782019	378
782050	376
782100	379
782120	379
783071	376
783210	376
785211	376
785212	376
785213	376
785214	376
786100	387
786102	388
786200	387
786202	388
786302	388
786350	387
786400	388
786402	388
786500	388
786502	388
786931	387
789003	396
789060	396
789120	396
789215	400
801021	585
801350	585
801351	585
801400	585
801401	585
801505	585
801506	585
801507	585
801516	585
801517	585
801555	584
801556	584
801565	584
801566	584
802010	581, 584, 585
802200	581
802201	581
802202	581
803020	583
803025	583
803026	583
803027	583
803050	580
803055	580
803056	580
804012	585
805020	579
810000	588
810020	579
810100	588
810120	591
810150	588
810200	588
810210	588
810300	588
810350	588
810400	588
810401	591
810501	588
810900	589
810910	589
811600	589
811610	589
812500	589
812510	589
813600	589
813610	589
814900	589
814910	589
815010	590
815020	590
815025	331, 590
815100	590
815200	83
815240	83
815250	83
815300	590
815400	590
815500	83
815600	305
815601	305
815610	305
815611	305
815620	305
815621	305
815630	305
815631	305
815700	304
815710	304
815850	304
815860	304
815870	304
815880	304
816800	304
816810	304
816830	304
820010	592
820011	592
820081	593
820121	593
820161	593
820998	574, 593
820999	574, 593
822300	357
822800	591
822801	591
822825	591
822827	591
822829	591
822831	591
822990	593
822998	593
823045	592
823046	592
823401	592
823402	592
823998	591
824130	592
824131	592
840130	514
840145	514
840590	514
840602	515
840620	514
840621	514
840643	542
840644	542
840645	542
840648	542
840650	542
840652	542
840653	542
840654	542
840655	542
840810	524
840811	524
841000	519
841026	516
841027	516
841036	516
841037	516
841040	524
841041	524
841051	519
841052	519
841061	518
841062	518
841443	542
841445	542
842029	517
842039	517
842041	517
842045	518
842129	520

Nr kat.	Strona
842139	520
842222	521
842232	521
842328	521
843029	393, 522
843032	393, 522
843271	394, 525
843300	394, 525
843310	394, 525
844100	349
844540	523
844541	523
844641	523
844741	523
844840	523
844940	535
844950	535
849033	541
849053	541
849073	541
849103	541
850010	526
850011	526
850020	526
850021	526
852103	534
852104	534
852105	534
852111	531
852120	534
852121	461
852122	534
852130	530
852150	530
852160	532
852161	532
852170	533
852171	533
852172	533
852173	533
852174	533
852175	533
852176	533
852180	532
852230	531
871101	339
871120	342
871126	342
872132	341
872152	341
872211	340
872212	341
872213	340
872214	341
872281	340
872282	341
872331	340
872332	341
872421	340
872422	341
872461	340
872462	341
872651	340
872652	341
872801	340
872802	341
872901	340
872902	341
873151	342
873551	339
873901	342
873902	342
880173	528
880174	528
880175	529
880176	529
880177	527
880180	345, 539
880245	542
880400	528
880401	528
880402	527
880405	529
880406	529
880600	528
880601	528
880602	529
880603	529
880604	527
880645	542
880700	515
881400	515
882151	344, 537
882160	344, 537
882161	344, 537
882170	345, 538
882171	345, 538
882172	345, 538
882180	344, 536
882181	344, 536
883100	540
883200	540
883300	540
883312	540
883390	540
883466	540
883500	540
9000360	473
9000560	473
9000561	473
9000562	473
9000564	473
9000565	473
9000760	473
9000762	473
9000765	473
9001060	473
9001062	473
9001064	473
9001065	473
9002061	468
9002063	468
900264	490
900265	490
900266	491
900267	491
900268	478, 491
900269	491
900390	480
900590	480
900890	480
9010662	473
9012061	468
9012063	468
9012066	468
9020460	487
9020465	487
9020660	487
9020662	487
9020665	487
9021060	487
9021062	487
9021065	487
9021661	484
9021663	484
9021666	484
904003	507
904013	507
904023	506
904043	506
9040685	500
9040695	500
9041085	500
9041095	500
9041155	498
9041165	498
9041175	498
9041185	499
9041195	499
9041355	498
9041365	498
9041375	498
9041385	499
9041395	499
9041855	498
9041865	498
9041875	498
9041885	499
9041895	499
9041955	498
9041965	498
9041975	498
9041985	500
9041995	500
9051110	478
9051120	478
9051150	478
9051160	478, 482
9051170	490
9051180	478
9051190	478, 482
9051350	490
905167	482
905600	478
905603	477, 482
907560	503
907565	503
907580	503
907585	503
907718	478
908001	478, 482, 491
908010	479, 482, 491
908011	482, 491, 575
908012	479, 482, 491
908665	479, 482, 491
908666	504
908670	478, 491
908675	478, 491
908679	478, 491
908690	478, 491
908695	478, 491
908772	478
908777	478
908810	503
908820	503
908830	503
908900	504
908910	504
908920	504
908930	504
908940	504
908950	504
908960	504
908970	504
908980	503
908985	503
908990	503
911101	490, 508
911102	490, 508
911111	490, 508
911201	490, 508
911211	490, 508
914101	508
914201	508
914402	508
917102	476
917201	476
917501	477
917502	477
917885	477
920010	511
920110	511
950112	319
950118	319
950120	319
950121	319
950131	319
950141	319
960000	54
965000	54
970000	45, 51, 52
9700020	41, 43 - 45
9700040	41, 44, 45
970005	45, 51, 52
9700060	28, 33, 44, 45
9700200	44
9700210	44
9700400	44
9700410	44
9700600	44
9700610	44
9701200	45
9701400	45
9701600	45
9702200	45
9702400	45
9702600	45
9703200	45
9703400	45
9703600	45
9704005	40
9705000	33
9705100	29
9705110	28
9705130	28
9705210	28
9705230	28
9705500	30
9706000	33
9706100	29
9706110	28
9706130	28
9706210	28
9706230	28
9706310	28
9706330	28
9706500	30
9707000	33
9707110	28
9707130	28
9707210	28
9707230	28
9710110	26
9710130	26
9710210	26
9710230	26
9710310	26
9710330	26
9711110	27
9711130	27
9711210	27
9711230	27
9715000	31
9715110	26
9715130	26
9715210	26
9715230	26
9715310	26
9715330	26
9716000	31
9716110	26
9716130	26
9716210	26
9716230	26
9716310	26
9716330	26
9717000	32
9717110	27
9717130	27
9717210	27
9717230	27
9718000	32
9718110	27
9718130	27
9718210	27
9718230	27
9720000	41
9721000	41
9725000	37
9725110	37
9725130	37
9725210	37
9725230	37
9725500	37
9726000	37
9730100	34
9730110	34
9730130	34
9730200	34
9730210	34
9730230	34
9731000	34
9731100	34
9731110	34
9731130	34
9731190	35
9731200	34
9731210	34
9731230	34
9731290	35
9731300	34
9731310	34
9731330	34
9731390	35
9732000	35
9732010	36
9732030	36
9732110	36
9732130	36
9733000	35
9733010	36
9733030	36
9733110	36
9733130	36
973997	36
973998	36
973999	36
9740000	39
9740010	38
9740030	38
9741000	39
9745000	43
9745110	42
9745130	42
979500	53
979511	51
979513	51
979521	51
979523	51
979531	51
979533	51
979600	53
979611	51
979613	51
979621	51
979623	51
979991	37
979992	42, 43
979993	42, 43
990998	26, 27, 31, 32
990999	26, 27, 31, 32
999511	52
999513	52
999521	52
999523	52
999531	52
999533	52
999541	52
999543	52
999551	52
999553	52
999611	52
999613	52
999621	52
999623	52
B2011201	362

stalgast
ekspert gastronomiczny

A

Akcesoria do gyrosów Potis....449
Akcesoria do maszynek do mięsa....403
Akcesoria do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™....503-504
Akcesoria do pieców BAKERTOP™....490
Akcesoria do pieców CHEFLUX™....482
Akcesoria do pieców CHEFTOP™....476, 478
Akcesoria do sprzątania i mycia....570
Akcesoria do syfonów iSi....362
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych....542
Akcesoria do szatkownic....416
Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców J80 /J100 ultra....422

B

Barszczówka szklana Pasabahce....226
Bateria umywalkowa....596-597, 600
Bemar....41
Bemar nastawny....437
Blacha aluminiowa....508
Blacha do pizzy....391
Blacha emaliowana GN 1/1....477
Blacha GN 1/1 Fakiro....477
Blacha perforowana nieprzywie. GN1/1 Grill....477
Blacha wypiekowa....490, 504, 508
Blendery profesjonalne Stalgast....321-322
Blendery Waring....323-327
Blixer Robot Coupe....417
Bluzy kucharskie....559-560
Bulionówka Afrodyta....181
Bulionówka Apulia....152, 154, 157
Bulionówka Hel....185
Bulionówka Isabell....192
Bulionówka Koneser....178
Bulionówka Liguria....168, 170
Bulionówka Prato....161, 163
Bulionówka Taranto....165
Bulionówka Wersal....183
Butelka Basic....207
Butelka Quattro Stagioni....206
Butelka Swing....207

C

Cedzak....73
Chemia do ekspresów....576
Chemia do zmywarek....574
Chochelka do stalowej wazy do zupy....232
Chochla....74-77, 232, 285
Ciąg grzewczy i urządzenia uzupe. Linia 700....21-56
Cooler akrylowy....332
Cooler szklany....333
Cukiernica Afrodyta....181
Cukiernica Apulia....153, 156, 158
Cukiernica Bistro....176
Cukiernica Hel....186
Cukiernica Isabell....193
Cukiernica Koneser....178
Cukiernica Liguria....168, 172
Cukiernica Prato....162
Cukiernica stalowa....230
Cukiernica szklana Pasabahce....230
Cukiernica Taranto....166
Cukiernica Wersal....183
Cukiernica/dyspenser do parmezanu....229
Cutter-wilk Robot Coupe....419-421
Cyrkulator do gotowania sous-vide....454
Czajnik elektryczny....285
Czajnik Wersal....183
Czapka budyniówka....560
Czapka kucharska....560

D

Dekanter....204
Deska do krojenia....124-126, 331
Deska do pieczywa drewniana z rowkami....126, 234
Deski do krojenia HACCP....122-123
Dip Apulia....153-154, 159, 174, 308
Dip Isabell....192, 194
Dip Koneser....178
Dip Liguria....169, 173, 309
Dip Wersal....183
Dozownik do napojów....294
Dozownik do płatków śniadaniowych....294
Dozownik do sosów Fifo....85
Dozownik do sosów z pompką....85
Dozownik płynu myjącego....585
Dyspenser barmański....335
Dyspenser do przypraw....356
Dyspenser do sosów....85
Dystrybutor grzewczy do talerzy....269
Dzbanek /miarka....81, 330
Dzbanek Afrodyta....181
Dzbanek Apulia....153, 156, 158
Dzbanek Bistro....176
Dzbanek blendera Stalgast....321-323
Dzbanek blendera Waring....325-327
Dzbanek do spieniania mleka....292, 356
Dzbanek do zaparzacza przelewowego....352
Dzbanek Isabell....193-194
Dzbanek Liguria....169-172
Dzbanek na mleko Hel....186
Dzbanek na oliwę....230
Dzbanek Prato....162
Dzbanek stalowy....292-293
Dzbanek szklany Pasabahce....215, 226, 293
Dzbanek Taranto....166
Dzbanek Wersal....183
Dzbanek z akrylu....293
Dzbanek z filiżanką i spodkiem Isabell....194
Dzbanek z poliwęglanu....293
Dzieża miesiarki planetarnej....376
Dzwonek recepcyjny....82

E

Ekspozytor do kanapek....85
Ekspozytor na dyspensery do sosów....85
Ekspozytor na pojemniki GN....83
Ekspozytor trzypoziomowy na cukier, śmietankę, słodycze....299
Ekspresy do kawy....347-351
Ekspresy do kawy Expobar....350-351
Elementy neutralne linii 700....44

F

Fartuch....560-562
Filiżanka Afrodyta....181
Filiżanka Apulia....153, 155-156, 158
Filiżanka cappuccino/espresso....221-222, 354-355
Filiżanka do cappuccino Elegantia....189
Filiżanka Ebro....197
Filiżanka Hel....186
Filiżanka Isabell....192-193
Filiżanka Koneser....178
Filiżanka Liguria....168-172
Filiżanka Performa....197
Filiżanka Prato....162-163
Filiżanka Taranto....166
Filiżanka Wersal....183
Filiżanka ze spodkiem Ebro....197
Filtr Brita AquaGusto 100 CU do ekspresów automatycznych....357
Filtr do wody Brita....591-592
Filtr zgrubny do wody....592
Fliżanki termiczne Luigi Bormioli....208, 355
Foremka do terin....72
Foremka na creme brulee....194, 223, 375
Forma do modelowania....370
Frytownica Caterina....436
Frytownica elektryczna Linia 700....36
Frytownica gazowa Linia 700....36
Frytownica Gredil....431
Frytownica Roller Grill....439

G

Garnek do duszenia....59
Garnek do gotowania ryb....60
Garnki Gredil....57
Garnki Premium Line....58
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej....61
Garownik BAKERLUX SHOPP.Pro™....503
Garownik do pieców BAKERTOP™....490
Gęsiarka....65
Głowica Brita Purity C by-pass....591
Gofrownica Caterina....437
Gofrownica Gredil....433
Gofrownica Roller Grill....442
Granitor....295
Grill lawowy Linia 700....37
Grill wodny Linia 700....35
Grzałka do podgrzewaczy....284
Gyros Potis....448-449
Gyros Roller Grill....447

I

Imbryk Hel....186
Imbryk Wersal....183

K

Kamienie lawowe....37
Karafka do wina/wody....226
Karafka na przyprawy płynne....228
Kieliszek do białego wina....204-205, 209-214
Kieliszek do burgunda....212-213

Kieliszek do czerwonego wina 204-205, 209, 211-214
Kieliszek do drinków 203, 214, 218-219
Kieliszek do jaj 153, 178, 227
Kieliszek do koktajli..... 203, 209, 214, 218-219
Kieliszek do koniaku 209, 218
Kieliszek do likieru.....209
Kieliszek do margarity 213, 218
Kieliszek do martini..... 209, 213-214, 219
Kieliszek do szampana 204-205, 209-214
Kieliszek do wody 212, 215
Kieliszek do wódki..... 202-203, 214-218, 220
Kieliszek Finger Food 307
Kieliszki Allegra 211
Kieliszki Enoteca 213
Kieliszki Hudson.....219
Kieliszki i szklanki Bistro 209
Kieliszki i szklanki Monte Carlo.....211
Kieliszki Imperial 210
Kieliszki Imperial Plus.....210
Kieliszki Lyric 212
Kieliszki Primetime 212
Kieliszki Risus 213
Kij uniwersalny do mopa, miotły 572
Kloc masarski 127
Kociołek do gulaszu.....232
Kociołek elektryczny do zup 286-287
Kolumna bufetowa 304-305
Kolumna wodna do Linii 700.....603
Kominek do urządzeń Linii 700..... 45
Komplet końcówek dekoracyjnych 367
Komplet prowadnic do stołów i szaf chłodniczych . 542
Komplet tarcz (polski) do urządzeń Robot Coupe . . 414
Kontak grill Potis 450
Kontakt grill UNOX SPIDOCOOK™..... 434, 509-511
Kontakt grill Caterina 435
Kontakt grill Gredil 430
Kontakt grill Roler Grill.....438
Końcówka do miesiarki planetarnej 376
Końcówki dekoracyjne 367
Korek do butelki szampana 328
Korek do pakowania próżniowego wina 259
Korek przelewowy z sitkiem 550, 594
Korek z rurką.....328
Kostkarka do kruszonego lodu 339
Kostkarka pomocnicza 339
Kostkarki przeznaczone do zabudowy 341-342
Kostkarki wolnostojące 340
Kosz do makaronu do makaroniarki Linii 700 . . 42-43
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-top.....234
Kosz do szkła.....588-589
Kosz do sztućców.....588-590
Kosz do tac.....588
Kosz do talerzy.....588
Kosz do zmywarki do garnków i tac Silanos.....579
Kosz na owoce 374
Kosz na śmieci 563
Kosz stołowy..... 230, 563
Kosz uniwersalny do zmywarki.....588
Kosze System Rak.....586-589
Koszyk do pieczywa 233-234
Koszyk Finger Food 311
Koszyk na sztućce 234
Kotleciarka 400-401
Kółko do otwieracza do konserw 92
Krajacz do jaj..... 86
Krajalnica do kiełbasy.....93, 405
Krajalnica do pomidorów..... 93
Krajalnica do szatkowania ręcznego warzyw 93
Krajalnica do wędlin i serów 397-399
Krustownica 332
Kruszarka do lodu pomocnicza.....338
Kruszarka elektryczna Waring 338
Krzesło cateringowe.....319
Książka kucharska iSi 362
Kubek Afrodyta 181
Kubek Apulia..... 153, 155-156, 158
Kubek bez ucha Hel 186
Kubek Bistro 176
Kubek do espresso emaliowany 199
Kubek do gorących napojów Pasabahce.....222
Kubek do sztućców 590
Kubek Elegantia.....189
Kubek emaliowany 199
Kubek Isabell 193-194
Kubek Koneser 178
Kubek Liguria 168
Kubek miarka 81
Kubek na frytki Finger Food 310
Kubek porcelanowy dla dzieci.....147
Kubek słoik Pasabahce 206
Kubek słoik Quattro Stagioni.....206
Kubek stalowy do przesiewania.....369
Kubek szklany ze spodkiem Pasabahce.....221
Kubek termiczny Luigi Bormioli 208, 355
Kubek Toledo 196
Kubki/szklanki termiczne 208, 355
Kuchenka indukcyjna nastawna.....452
Kuchenka mikrofalowa Samsung..... 458-460
Kuchenka mikrofalowa Stalgast.....456-457
Kuchnia elektryczna nastawna, wolnostojąca Linia 700 .....33, 53
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem Linia 700. . 31-32
Kuchnia gazowa nastawna, wolnostojąca Linia 700 .....28, 51-52
Kuchnia gazowa z piekarnikiem Linia 700 26-27
Kuchnia indukcyjna Linia 700 29
Kuchnia infrared Linia 700..... 30
Kufel do piwa 205, 215, 224
Kulki izolacyjne do sous-vide 455
Kuweta do lodów.....364

L

Lampa grzewcza 315-318
Lampa grzewcza do potraw 276-277
Lampa grzewcza do potraw Reflex Mini.....277
Lampa owadobójcza.....568
Lejek..... 81
Lep do lampy owadobójczej 568
Licznik przepływu wody Brita.....343
Listwa do bonowania 82
Listwa magnetyczna..... 119-121
Listwa wspornikowa dla pojemników GN.....242
Lodówka na mleko do kawy 349

Ł

Ławka cateringowa.....319
Łopata do pizzy 389-390
Łopata operacyjna do pizzy.....390
Łopatka do pizzy 389
Łopatka do przewracania..... 75-78, 102, 120
Łopatka do ryb 75
Łopatka do serwowania.....77, 285
Łopatka do tortu 138, 142, 373
Łopatka kątowa 78, 372
Łuskarka do lodu Brema.....342
Łyżeczka barmańska.....331
Łyżeczka do lodów.....367
Łyżeczka Finger Food 312
Łyżka cedzakowa.....74-77, 79
Łyżka do serwowania 75-77, 285
Łyżka do spaghetti 75-76
Łyżka miarka..... 81
Łyżka perforowana 75, 77, 285
Łyżka wazowa 138, 142
Łyżka/podstawka pod łyżkę 309

M

Makaroniarka Linia 700 42-43
Maszynka do mielenia mięsa 402-403
Maszynka do ostrzenia noży..... 118
Mata barmańska 332
Mata do wypieków 370
Meble skręcane ze stali nierdzewnej 24 h. . . .553-554
Meble cateringowe.....319
Meble spawane ze stali nierdzewnej 24 h.....547
Miarka barmańska.....330
Miarka dwustronna.....330
Miecz do gyrosa Potis.....449
Miesiarka planetarna 376
Mieszadło 79
Mikser Bamix Gastro.....428
Mikser Micromix 423
Mikser ręczny Robot Coupe–Gama Combi 428
Mikser ręczny Robot Coupe–Gama Mini.....426
Mikser ręczny Robot Coupe–Gama Szeroka 427
Mikser ręczny Robot Coupe–Gama Średnia 426
Mikser spiralny.....387-388
Mini brytfanna Finger Food.....312
Mini cedzak.....312
Mini dip 310
Mini dzbanek 153
Mini garnek żeliwny 67
Mini naczynia szklane Finger Food 307
Mini naczynie na mleko Finger Food.....312, 356
Mini patelnia Finger Food 312
Mini patelnia żeliwna..... 67
Mini rondelek Finger Food.....312
Mini wiaderko Finger Food 310
Miotła.....572
Miseczka do zupy dla dzieci.....147
Miseczka Finger Food 307
Miska Ebro.....197
Miska Hel.....189
Miska Isabell.....194
Miska Performa 196
Miska podwójna Elegantia..... 173, 190, 309
Miska stalowa 70-71
Miska szklana Pasabahce.....71, 226
Miska Wersal 183
Miska z polipropylenu..... 71
Młynek do mielenia kawy Expobar 352
Młynek do przypraw.....231
Moduły z szufladami do urządzeń chłodniczych. . 519
Moździerz 329
Moździerz z tłuczkiem 231

stalgast
ekspert gastronomiczny

Mydło antybakteryjne 575

N

Naboje iSi Nitro 359, 363
Naboje iSi Professional 363
Naboje iSi Soda 334
Naczynia do Finger Food 310
Naczynia do zapiekania 200-201
Naczynia emaliowane 198
Naczynia porcelanowe do Finger Food 308
Naczynia żeliwne 65-66
Naczynia żeliwne do serwowania potraw 67
Naczynie do miksowania z wylewką Timeless 214
Naczynie do zapiekania Apulia 159
Naczynie szklaneFinger Food 307
Nadstawa do kosza 589
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 522
Nadziewarka do kiełbas 404
Nakładka redukcyjna na ruszt kuchni gazowych Linii 700 ..... 26-28, 45, 51-52
Nakładka redukcyjna na ruszt taboretu Top Line ..47
Nakładka Wok 26-28, 45, 51-52
Naleśnikarka Caterina 437
Naleśnikarka Gredil 433
Naleśnikarka Roller Grill 442
Napełniacz 598-599, 601-603
Napęd do gyrosa Potis 449
Naświetlacz uniwersalny 569
Noże Ceramiczne 109
Noże Cukiernicze do ciast, tortów i biszkoptów ..372
Noże Dekoracyjne 88-91
Noże Japońskie 108
Noże kute Stalgast Elite 104-105
Noże Sanelli Linia Premana Professional 99-102
Noże Sanelli Skin 103
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 114-115
Noże Stalgast Premium HACCP 110-113
Noże Stalgast ze stali kutej 106
Noże Stalgast ze stali walcowanej 107
Nożyce do drobiu 107, 116
Nożyce kuchenne 116
Nożyczki do ziół 111, 116
Nóż dekoracyjny Julienne 90
Nóż do otwieracza do konserw 92
Nóż do steków i pizzy 103, 145
Nóż elektryczny do gyrosa 450-451
Nóż łopatka do tortów 372

O

Obieraczka do warzyw 76, 116
Obieraczka elektryczna 396
Obrączka do serwetek 159
Obuwie gastronomiczne 562
Ociekacz GN 244-246, 248
Ociekacz na talerze 60, 591
Odkamieniacz 357, 575
Okap do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™ 503
Okap do pieców CHEFTOP™ 478, 491
Opiekacz 432, 443
Ostrzałka do noży 117
Ostrze do szatkownicy ręcznej 93-94
Ostrze z popychaczem do szatkownicy ręczne 94
Ostrze ząbkowane do noża do gyrosa Potis 450
Otwieracz do butelek 329
Otwieracz do konserw 76, 86, 92
Otwieracz kelnerski 329

P

Pakowarki próżniowe 255-257
Paliwo do podgrzewaczy 283
Palnik do creme brulee 375
Palnik do podgrzewaczy bufetowych 283
Papier do frytek 310
Parasol grzewczy 315
Patelnia do naleśników 63-64
Patelnia do ryb 64
Patelnia elektryczna uchylna linia 700 55
Patelnia grillowa żeliwna 65-66
Patelnia uchylna Linia 700 38-39
Patelnia wielofunkcyjna Linia 700 39
Patelnia Wok 40, 62
Patelnie 61-65
Patera do tortu 373
Patera na ciasto Apulia 159
Patera na owoce 374
Patera szklana Pasabahce 373-374
Pędzelek silikonowy 371
Pędzelek z drewnianą rączką 371
Pęseta/ pęseta do usuwania ości 86
Piec konwekcyjny Roller Grill 444
PIECE DO PIZZY 379-384
Piece konwekcyjne UNOX LINEMICRO™ 505-508
Piece konwekcyjno parowe UNOX BAKERTOP BIG™ 484-486
Piece konwekcyjno parowe UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ 487-491
Piece konwekcyjno parowe UNOX CHEFLUX™ ..480-482
Piece konwekcyjno parowe UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ 471-478
Piece konwekcyjno parowe UNOX CHEFTOP™BIG 468-470
Piece konwekcyjno parowe UNOX BAKERLUX SHOPP.Pro™ 493-504
Piecyk konwekcyjny Roller Grill 443
Pieprzniczka Apulia 153
Pieprzniczka Bistro 176
Pieprzniczka Isabell 192
Pieprzniczka Koneser 178
Pieprzniczka Pasabahce 230
Pierścień cukierniczo-kucharski 370
Piła do kości 400
Pistolet do sosów i kremów 371
Płuczka do porcjonera do lodów 365
Płuczka do szkła 225
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 542, 575
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka 357, 576
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 575
Płyn do mycia pieców UNOX 479, 482, 491
Płyn do mycia szyb i luster 575
Płyn do mycia w zmywarkach 574
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej 542, 575
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach 574
Płyn myjąco-nabłyszczający do pieców UNOX. 491, 575
Płyn myjący ogólnego zastosowania 575
Płyta do Finger Food z łupka 306
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą Linia 700 ... 35
Płyta grillowa gazowa, elektryczna, Linia 700 34
Płyta grillowa Gredil 432
Płyta grillowa Roller Grill 441
Płyta grillowa żeliwna 66, 432, 441
Płyta z łupka 304, 306
Podgrzewacz do bułek 440
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 ..... 280, 282, 303
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 282
Podgrzewacz GN 1/1 ..... 278, 281
Podgrzewacz okrągły, owalny 278, 281
Podgrzewacz Roll-top 279-280
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 282
Podgrzewacz z kociołkami 278
Podstawa bufetowa 306
Podstawa do pieca BAKERLUX SHOPP.Pro™ 504
Podstawa do pieca BAKERTOP™ 490
Podstawa do pieca CHEFLUX™ 482
Podstawa do pieca CHEFTOP™ 478
Podstawa do pieca do pizzy 378
Podstawa do wiaderka do szampana 333
Podstawa do zmywarki 581, 584-585
Podstawa na kółkach do pojemników na odpady i uniwersalnych THOR 566-567
Podstawa pod garnki 60
Podstawka pod łyżkę 159, 174
Podstawy i akcesoria do urządzeń Linii 700 45
Pojemnik barmański 331-332
Pojemnik barowy na butelki 335
Pojemnik do pakowania próżniowego 259
Pojemnik Fifo 254
Pojemnik na ciasto do pizzy 390
Pojemnik na jajka 254
Pojemnik na kubki do sztućców 590
Pojemnik na odpady 567
Pojemnik na paliwo i żel 283
Pojemnik na sztućce 590
Pojemnik okrągły z polipropylenu 253
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 333
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 267, 392
Pojemnik termoizolacyjny do wina 332-333
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów ..267
Pojemnik termoizolacyjny transportowy ze spienionego polipropylenu 264-267
Pojemnik transportowy z polipropylenu 254
Pojemnik uniwersalny THOR 564-566
Pojemnik z miarką ..... 253, 564 - 566
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, HACCP Premium 251
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Premium 245
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard 249
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium 246
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium 244
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard 248
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, HACCP Araven 252
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard 247
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard 250
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej emaliowane, Standard 242

Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard ... 242
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard ... 241
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Eco ... 243
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium ... 238
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard ... 239-240
Pokal do piwa ... 224
Pokrowiec kucharski na noże ... 119-121
Pokrywa do płyty grillowej Linii 700 ... 34
Pokrywa do pojemnika na odpady ... 567
Pokrywa do pojemnika uniwersalnego THOR 564-566
Pokrywa do pojemników okrągłych ... 253
Pokrywa do pojemnikówz miarką ... 253
Pokrywa do półmiska pod talerz ... 298
Pokrywa do wazy do zupy ... 232
Pokrywa do wiadra ... 69
Pokrywa do pojemnika na ciasto do pizzy ... 390
Pokrywa GN, szczelna, z wycięciami na uchwyty, zatrzaskowa ... 238, 240, 244, 248-251
Pokrywa Roll-top GN 1/1 ... 303
Pokrywka do garnków Premium Line .. 59, 61, 69, 249
Pokrywka do garnków trzywarstwowych ... 61
Pomocnik barmański ... 332
Popielnica z koszem na śmieci ... 563
Popielniczka Pasabahce ... 223
Popychacz do szatkownicy do ręcznego szatkowania warzyw ... 94
Porcelana Karolina ... 150-178
Porcelana linia Afrodyta ... 180-181
Porcelana linia Apulia ... 151-159
Porcelana linia Bistro ... 175-176
Porcelana linia Czarna i Kolorowa ... 148-149
Porcelana linia dla dzieci ... 147
Porcelana linia Elegantia ... 187-190
Porcelana linia Isabell ... 191
Porcelana linia Kaszub/Hel ... 184-186
Porcelana linia Koneser ... 177-178
Porcelana linia Liguria ... 167-174
Porcelana linia Prato ... 160-163
Porcelana linia Taranto ... 164-166
Porcelana linia Wersal ... 183
Porcelana Lubiana ... 179-186
Porcjoner do lodów ... 365
Porcjoner do ryżu i purée ... 86
Półmisek Ebro ... 197
Półka do kolumny bufetowej ... 304
Półka do szaf i stołów chłodniczych ... 542
Półka z pojemnikami na przyprawy ... 83
Półmisek Afrodyta ... 181
Półmisek Apulia ... 152, 155-157, 159, 174, 309
Półmisek Bistro ... 176
Półmisek do ryb Pasabahce ... 226, 298
Półmisek emaliowany ... 199
Półmisek Isabell ... 192-193
Półmisek Kaszub ... 185
Półmisek Koneser ... 178
Półmisek Liguria ... 169-171
Półmisek Performa ... 197
Półmisek pod talerz ... 298
Półmisek Prato ... 161, 163
Półmisek stalowy ... 297-298
Półmisek Taranto ... 165, 173,309
Półmisek Toledo ... 196
Półmisek Wersal ... 183
Półmisek żeliwny ... 66-67
Prowadnice do podwieszania kieliszków ... 335
Prowadnice do szaf i stołów ... 542
Przewijak dla dziecka ... 573
Przybory do serwowania ... 77, 285
Przybory do ślimaków ... 227
Przybory kuchenne ... 76
Przybory kuchenne Monoblok ... 74-75
Przystawka zgniatająca do kotleciarki ... 400
Pucharek do lodów ... 207, 223, 366-367
Purity 1200 Clean, 450 Steam ... 592

R

Radełko do pizzy ... 76, 389
Regał magazynowy ze stali nierdzewnej ... 557
Regał ociekowy na pojemniki GN ... 271
Regał ze stali chromowanej ... 274
Regały z polipropylenu ... 272-273
Ręczna szczotka okrągła ... 571
Rękawica stalowa ... 128
Rękawice kuchenne ... 392
Rękawice lateksowe ... 392, 576
Rękawice piekarskie ... 392
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla ... 392
Robot Cook ... 418
Robot wielofunkcyjny Robot Coupe ... 412-414
Rolka dziurkująca ... 369
Rolka tnąca ... 369
Rolkowy podgrzewacz do parówek ... 431, 440
Rondel ... 59, 61
Rozdrabniacz odpadów organicznych ... 594-595
Rożen do kurczaków GGF ... 446
Rózga ... 79
Rózga do miksera ręcznego Gama Combi ... 428
Rózga do miksera ręcznego Gama Mini ... 426
Ruszt do pieców LINEMISS™ i BAKERTOP™ .. 490, 508
Ruszt do pieczenia kurczaków Polo ... 476
Ruszt do piekarnika kuchni Linii 700 .... 26-27, 31-32
Ruszt do ryb typu S do grilla lawowego Linii 700 .. 37
Ruszt do smażenia frytek No Fry ... 476
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill ... 477
Ruszt ze stali nierdzewnej do pieców CHEFTOP™ . 476

S

Salamander ... 432, 444
Salaterka Afrodyta ... 181
Salaterka Apulia ... 154-159
Salaterka Bistro ... 176
Salaterka Ebro ... 197
Salaterka Elegantia ... 189
Salaterka emaliowana ... 199
Salaterka fala ... 174, 309
Salaterka Hel ... 185-186
Salaterka Isabell ... 192-194
Salaterka kolorowa ... 149, 196, 197, 199
Salaterka Koneser ... 178
Salaterka kropla ... 174, 309
Salaterka Liguria ... 169, 171
Salaterka Performa ... 196
Salaterka Prato ... 163
Salaterka szklana ... 307
Salaterka Taranto ... 165
Salaterka Toledo ... 196
Salaterka Wersal ... 183
Schładzarko-zamrażarki szokowe ... 541
Separator obierzyn do obieraczki elektrycznej ... 396
Serwetnik Apulia ... 155
Serwetnik Liguria ... 168
Serwetnik Taranto ... 166
Serwetniki ... 227
Shaker bostoński ... 330
Shaker do koktajli ... 330
Shaker ze szklanką ... 330
Siatka do pizzy ... 391
Siekacz zmiękczający do mięsa ... 128
Sitko ... 72
Sitko barmańskie ... 329
Sitko barmańskie typu julep ... 329
Sitko stożkowe ... 72
Sitko z lejkiem ... 362
Sito ... 72-73
Skrobak do ryb ... 86
Skrobka plastikowa ... 369
Słoik Fido ... 206
Słoik Quattro Stagioni ... 206
Słomka do napojów ... 331
Słupek hotelowy ... 313
Solniczka Apulia ... 153
Solniczka Bistro ... 176
Solniczka Isabell ... 192
Solniczka Koneser ... 178
Solniczka/pieprzniczka ... 228
Sosjerka Apulia ... 153-158
Sosjerka Elegantia ... 190
Sosjerka Hel ... 185
Sosjerka Isabell ... 194
Sosjerka Pasabahce ... 223, 227
Sosjerka Prato ... 162
Sosjerka stalowa ... 228
Sosjerka Wersal ... 183
Spodek Afrodyta ... 181
Spodek Apulia ... 152, 153, 155
Spodek do bulionówki ... 188
Spodek Hel ... 185-186
Spodek Isabell ... 192
Spodek Kaszub ... 185
Spodek Performa ... 197
Spodek Toledo ... 196
Spodek Wersal ... 183
Spodnie kucharskie ... 560
Stalka ... 102, 106-107, 110, 117, 121
Stalka diamentowa ... 105, 117, 120
Stanowisko neutralne Linii 700 ... 44
Stojak do miecza Potis ... 449
Stojak dwupoziomowy ... 299
Stojak na hot dogi ... 85
Stojak na deski ... 122
Stojak na frytki ... 310
Stojak na kartę menu ... 230, 285
Stojak na spodki i talerze do kosza ... 591
Stojak na wafle do lodów ... 365
Stojak na worek na odpady ... 567
Stojak na worki do pakowarki ... 255
Stojak obrotowy ... 299
Stojak pod tace ... 302
Stolik barowy ... 319
Stolik grzewczy ... 318
Stoły chłodnicze i mroźnicze ... 516-519, 524
Stoły chłodnicze sałatkowe ... 520-521

stalgast
ekspert gastronomiczny

Stoły, szafy, witryny barowe..... 344, 536-539
Stół cateringowy..... 319
Stół chłodniczy do pizzy..... 393-394, 522, 525
Stół chłodniczy sałatkowy..... 520-521
Stół mroźniczy 600 x 400..... 524
Stół pod ekspres do kawy..... 353
Syfon do bitej śmietany iSi..... 360-361
Syfon do wody iSi Sodamaker Classic 334
Syfon do wody iSi Twist'n Sparkle 334
Syfon iSi Gourmet Whip..... 360
Syfon iSi Nitro Whip 359
Syfon iSi Soda Siphon..... 334
Syfon iSi Thermo Whip..... 360
Syfon iSi thermo Xpresswhip 352, 361
Szafa chłodnicza 515
Szafa chłodnicza 514, 528-529
Szafa chłodnicza 600 x 400..... 524
Szafa chłodniczo-mroźnicza..... 515
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)..... 552
Szafa mroźnicza..... 514, 528-529
Szafa mroźnicza 600 x 400..... 524
Szafa porządkowa z umywalką..... 552
Szafa przelotowa drzwi suwane..... 551
Szafka wisząca (drzwi suwane) 551
Szafy chłodnicze i mroźnicze..... 514
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze 526
Szatkownica do ręcznego szatkowania warzyw... 94
Szatkownica mandolina..... 93
Szatkownice Robot Coupe 408-411
Szczotka do blatów..... 571
Szczotka do czyszczenia..... 357, 570
Szczotka do czyszczenia ekspresu 357
Szczotka do czyszczenia pieców..... 390
Szczotka do mycia warzyw 570
Szczotka do stali nierdzewnej..... 571
Szczotka do zamiatania 572
Szczotka druciana 570
Szczypce 77
Szczypce cukiernicze..... 87
Szczypce do ślimaków 227
Szczypce do ciasta..... 87
Szczypce do cukru 86
Szczypce do lodu 86, 87
Szczypce do pieczeni..... 87
Szczypce do pieczywa..... 87
Szczypce do spaghetti 87
Szczypce grillowe 87
Szczypce uniwersalne..... 87, 455
Szczypce z poliwęglanu 87
Szklanka 204, 208, 212, 215, 217, 220, 323, 355
Szklanka do espresso i wody..... 354
Szklanka do gorących napojów..... 222, 354
Szklanka do Irish coffe 222, 354
Szklanka do latte..... 208, 222, 354, 355
Szklanka do piwa..... 205, 224-225
Szklanka do piwa „Shaker" 205
Szklanka do piwa Irish 203
Szklanka do piwa Nonix..... 203
Szklanka do piwa Tulipe..... 224
Szklanka do piwa typu Pilsner 205
Szklanka Elysia..... 219
Szklanka Longue 203
Szklanka niska ..... 202-203, 205, 209, 211, 214 - 217
Szklanka Rock Bar 202
Szklanka Stone..... 203
Szklanka Tin Can 219
Szklanka Wind 203
Szklanka wysoka 202-203, 205, 209, 211, 214-217
Szklanki..... 217
Szklanki Baroque..... 220
Szklanki Carre..... 220
Szklanki Centra..... 217
Szklanki Granada..... 220
Szklanki Grande-s 216
Szklanki i kieliszki Sorgente 203
Szklanki Istanbul..... 217
Szklanki Karat..... 220
Szklanki Next 216
Szklanki Side..... 216
Szkło Bormioli Rocco..... 202
Szkło cechowane 205
Szkło do serwowania 206
Szkło linia Casablanca..... 215
Szkło linia Restaurant..... 204
Szkło linia Timeless..... 214
Szkło Pasabahce..... 209
Szkło termiczne 208
Sznur do słupka hotelowego..... 313
Szpachelka 372
Szpatuła do lodów..... 365
Szpatuła do masy cukierniczej 372
Szpatułka drewniana okrągła..... 437
Szpikulec do bonowania..... 82
Sztućce Ardila..... 137
Sztućce Barowe 132
Sztućce Bistro..... 133
Sztućce Cateringowe..... 130
Sztućce Classic 136
Sztućce dla dzieci..... 146
Sztućce do steków i pizzy..... 145
Sztućce Duero..... 140
Sztućce Ebro 141
Sztućce Kids 146
Sztućce Koneser..... 131
Sztućce Navia 138
Sztućce Przedszkolne 146
Sztućce Restauracyjne 143
Sztućce Restauracyjne eko..... 135
Sztućce Segura..... 139
Sztućce Stołówkowe..... 134
Sztućce Tambre 142
Sztućce Turia..... 144
Szufelka do frytek 82
Szufelka do gyrosa..... 450
Szufelka stalowa 80
Szufelka z poliwęglanu..... 80

Ś

Ścierka z mikrofibry..... 571
Środek do czyszczenia ekspresów 357, 576
Świetlówka bezodpryskowa
do lampy owadobójczej..... 568

T

Tabletki solne..... 574, 593
Tabliczka informacyjna 230, 285
Taboret elektryczny 50
Taboret gazowy Roller Grill..... 446
Taboret indukcyjny 49
Taboret na kółkach 571
Taboret pomocniczy Standard line..... 48
Taboret Top Line Power 48
Taborety Top Line 47
Taca..... 154, 159, 174, 301, 309
Taca ekspozycyjna..... 296-297
Taca Fast Food 302
Taca GN 1/1 brzozowa 303
Taca GN 1/1 mahoniowa 303
Taca GN 1/1 poliestrowa 303
Taca kelnerska 300-301
Tacka na paragony..... 82
Talerz do gyrosa Potis..... 450
Talerz do makaronu Isabell 194
Talerz do makaronu Kaszub..... 185
Talerz do makaronu Liguria..... 190
Talerz do pizzy 145, 194, 391
Talerz do ślimaków 227
Tamper..... 356
Tarcze do urządzeń Robot Coupe 415-416
Tarka do cytryn / parmezanu 80
Tarka do przypraw..... 80
Tarka sześciokątna..... 81
Tasak..... 102, 105, 112
Termo-higrometr..... 84
Termometr cyfrowy bezdotykowy..... 84
Termometr do mleka..... 356
Termometr elektroniczny 84
Termometr lodówkowy 84
Termometr sonda 84
Termos cateringowy..... 292
Termos stołowy..... 291-292
Termosy transportowe
ze stali nierdzewnej Basic Line..... 262
Termosy transportowe z polietylenu..... 263
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 260
Tłuczek do mięsa..... 128
Tłuczek szefa kuchni..... 128
Torba do pizzy 268, 391
Toster..... 445

U

Ubijak do piany z kulką 76
Ubijak do ziemniaków..... 75, 79
Ubijak piany 371
Uchwyt do mikserów ręcznych..... 427
Uchwyt dolny miecza do gyrosów Potis 449
Uchwyt na kanapki 445
Uchwyt ścienny na 4 tarcze..... 416
Umywalka ze stali nierdzewnej 548
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw 93
Urządzenia uzupełniające Liniii 700 46
Urządzenie do gorącej czekolady..... 375
Urządzenie do gotowania ryżu..... 451
Urządzenie do hot-dogów..... 440
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 92
Urządzenie do schładzania napojów..... 295

W

Waga pomocnicza, kalkulacyjna,
sklepowa, magazynowa Ohaus 95-97
Wałek..... 370
Wałki zgniatające do kotleciarki..... 401
Wałkowarka do ciasta..... 387

Wanna 71
Wanna na tłuszcz do gyrosów Potis 450
Wanna przecedzakowa 73
Warnik 288
Warnik dwuściankowy 289
Warnik Gredil 288
Waza do zupy
... 152, 155-157, 161, 163, 169-171, 178, 181, 185, 193
Waza do zupy stalowa 232
Wazon Botanica 226
Wazon porcelanowy 153, 162, 194
Wąska szczotka 570
Wąż do pakowania próżniowego 259
Wiaderko do szampana 333
Wiadra ze stali nierdzewnej 69
Widelec do przewracania 75-76
Widelec do serwowania 77, 285
Widelec do steków i pizzy 145
Widelec do ślimaków 227
Widelec ze stali kutej 105, 106
Widelec ze stali walcowanej 107
Wielofunkcyjna szczotka 571
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny Linia 700 54
Wieszak na akcesoria 572
Wieszak na pokrywki 60
Wieszak na worki i końcówki dekoracyjne 368
Wieszak z haczykami na przybory kuchenne 76
Wirówka do sałaty 70
Witryna chłodnicza 523,526-527, 530-535
Witryna chłodnicza do butelek 344-345, 537-538
Witryna chłodnicza ekspozycyjna 531, 533
Witryna do serwowania 299, 303
Witryna grzewcza 461
Witryna mroźnicza 526
Witryna mroźnicza barowa 345, 539
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi 535
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron 530-534
Wkład chłodzący do witryny do serwowania 303
Wkład do głowicy Brita 591-592
Wkład do kociołka 287
Wkłady do gotowania makaronu 60
Włącznik pneumatyczny 595
Wok indukcyjny 40
Worek do wyciskania jednorazowy 368
Worek do wyciskania Standard 368
Worek na pieczywo 234
Worki do pakowania próżniowego 258
Wózek do koszy 588
Wózek do pieców CHEFTOP™ 478
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 390
Wózek kelnerski 270
Wózek platformowy 269
Wózek transportowy do blach piekarniczych i pojemników GN 271
Wybierak do ciast 371
Wybijak do fusów 356
Wycinarki 370
Wyciskacz do cytryn 86, 328
Wyciskacz do czosnku 86
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 328
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 337
Wyciskarka ręczna do owoców cytrusowych 335
Wydrążacz 76
Wydrążacz do jabłek 89
Wydrążacz do kulek podwójny 89
Wydrążacz do pomidorów 86, 89

Z

Zakrętka do kubków i słoików 206
Zamrażarka skrzyniowa 540
Zaparzacz 290
Zaparzacz dwuściankowy 290
Zaparzacz przelewowy do kawy 352
Zapas do mopa fiber mops 573
Zapaski 561
Zastawa stołowa Opal Glass 147, 195
Zawleczka do miecza do gyrosa Potis 449
Zestaw 3 lub 4 miseczek 173, 190, 309
Zestaw 4 sit do przesiewania 72
Zestaw blach do pieców UNOX GN 1/1 ..... 477, 482
Zestaw desek HACCP 122
Zestaw do carvingu 90-91
Zestaw do czyszczenia kostki 416
Zestaw do mycia podłogi 573
Zestaw do piętrowania pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™ 503
Zestaw do zamiatania 572
Zestaw do zestawiania dwóch pieców BAKERTOP 491
Zestaw do zestawiania dwóch pieców CHEFTOP 478
Zestaw dwóch koszy do frytownic Linii 700 36
Zestaw garnków 59
Zestaw końcówek do syfonów iSi 362
Zestaw mini salaterek 159, 174, 309
Zestaw podłączeniowy do internetu 478, 482, 491, 504
Zestaw podstaw bufetowych 312
Zestaw pompy cateringowej 479, 482, 491, 504
Zestaw prysznica 55, 479, 482, 602
Zestaw Rapid Infusion 362
Zestawy do przypraw 193, 228-229
Zestawy noży 102, 105-107, 120-121
Zestawy tarcz do urządzeń Robot Coupe 406-408, 410-413, 415-416
Zmiękczacz do wody 343, 593
Zmywarko wyparzarki Silanos 579-581
Zmywarko-wyparzarki Stalgast 582-583
Znacznik rozstawny 371

Ż

Żel do podgrzewaczy 283

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. Zamówienia niezrealizowane z powodu braków magazynowych zostaną 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 należy myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** w katalogu podane zostały ceny netto (zł), należy do nich dodać 23% podatek VAT. W przypadku zmiany podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie. Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji dostępne są na stalgast.com.

stalgast
ekspert gastronomiczny

stalgast
ekspert gastronomiczny

www.stalgast.com
801 40 50 63

Wsparcie
Pasja
Współpraca
Partnerstwo
Ekspert
Kompetencje
Bezpieczeństwo
Rozwój
Nowoczesność
Rozwiązania
Sukces