

NOWOŚCI

katalogowe – wydanie 44

KUCHNIE GAZOWE ECO

- urządzenie może być wykorzystywane jako element standardowego ciągu L700
- metalowe drzwi piekarnika
- piekarnik z wentylatorem
- trzy poziomy prowadnic 600x400
- efektywny rozkład grzałek: górna oraz kołowa przy wentylatorze
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy z zapłonem piezoelektrycznym
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- wymiowane misy podpalnikowe z możliwością mycia ich w zmywarce
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania



PRODUKT POLSKI
Stalgest Radom



LINIA 700



Efektywny rozkład grzałek:
górna oraz kołowa przy
wentylatorze



KUCHNIE 4-PALNIKOWE

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	6270,00
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6270,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	6270,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6270,00

KUCHNIE 6-PALNIKOWE

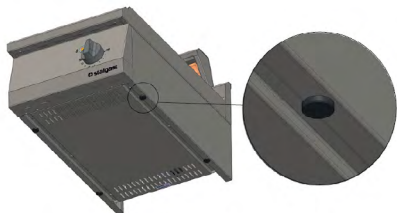
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7450,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7450,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7450,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7450,00

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

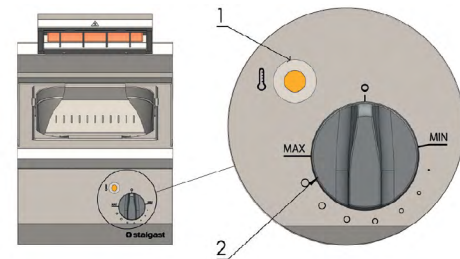


LINIA 700

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



Rys. 3. Poziomowanie urządzenia



Wydajna
lampa
grzewcza



Ergonomiczny
panel
sterowania



Sitko ociekowe



Uchwyty
ułatwiające
wyjmowanie
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	2770,00

PŁYTY GRILLOWE CHROMOWANE

- produkt polski
- przeznaczony do bezpośredniej obróbki termicznej potraw polegającej na smażeniu
- gładka chromowana powierzchnia zapewniająca łatwe czyszczenie
- 10 opcji konfiguracji w wersji gazowej
- płyta jako nośnik medium grzewcze
- wygodne ranty boczne dające wygodę obróbki
- powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
- otwór w rynnicie spustowej odprowadzający tłuszcz
- możliwość montażu na podstawie: szkieletowej, otwartej, szafkowej z drzwiami
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne



LINIA 700



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	5980,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	5980,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	5995,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	5995,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	9790,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	9790,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	9790,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	9790,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	9790,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	9790,00



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	4700,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	4990,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	6990,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	7550,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	7550,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1530,00

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA



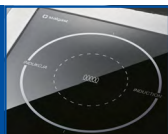
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- system rozpoznawania naczyń
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia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



URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Ceramiczne
płyty
indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	7990,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	12990,00

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- opcjonalnie: pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki



URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	3590,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	3790,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	4990,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	5490,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	5490,00

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA



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

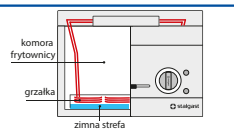


URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Możliwość
umieszczenia
dwóch koszy
w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	4590,00
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	608,00



KOTŁY WARZELNE

INOX

- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny
- manualny system napełniania płaszcza
- grupa bezpieczeństwa z manometrem
- wysokiej jakości zawór spustowy 1.5"
- zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła warzelnego
- ochrona elektrochemiczna płaszcza wodnego przed korozją
- wysokiej jakości bateria do napełniania kotła
- ciśnienie robocze w płaszczu do 0,45 bar
- przyłącze wody ciepłej i zimnej 2 x G½
- przyłącze wody uzdatnionej G¾



LINIA 700

LINIA 900



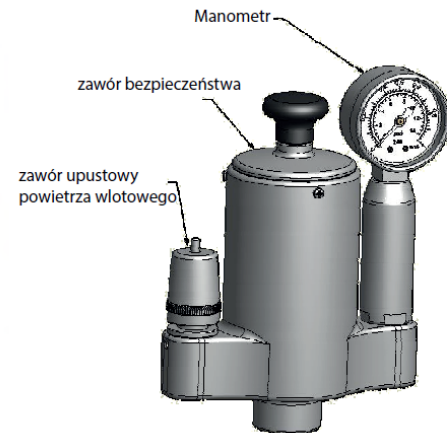
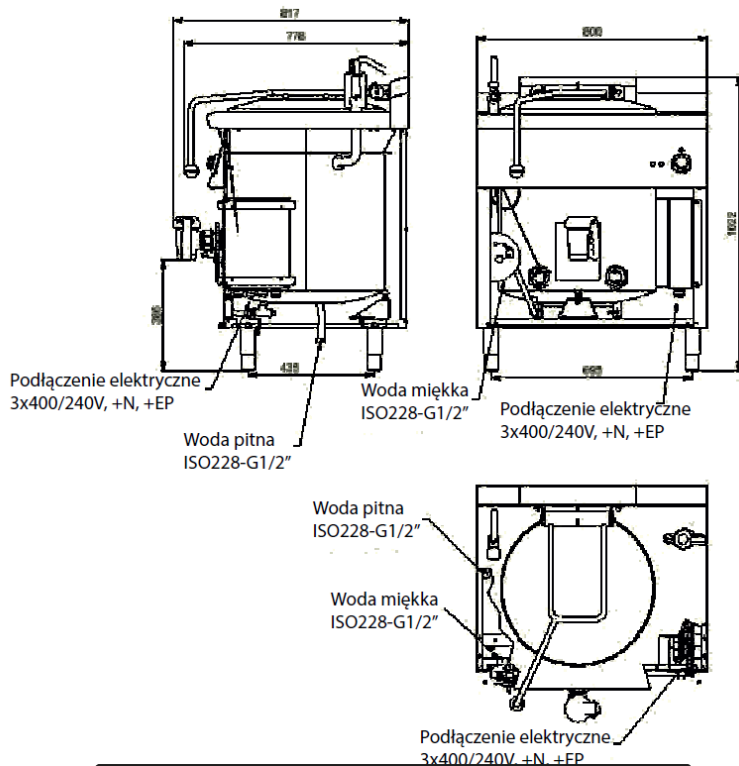
- elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej
- z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych
- zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu
- wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu
- włącznik iskry piezoelektryczny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	15970,00
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	23430,00



- elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej
- z kontrolką stanów alarmowych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	14910,00
9905151	900	900	900	150	127	24	400	22360,00



AKCESORIA - DRZWI DO PODSTAW



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



LINIA 700



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	259,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	259,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	309,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	309,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Podwójna
szyba drzwi
piekarnika



3 tryby pracy
piekarnika



Uchwyt ze stali
nierdzewnej



Zestaw do
łączenia
pieców



Regulowane
nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	3900,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	378,00

WAGI POMOCNICZE



PRZYBORY KUCHENNE

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	799,00
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	799,00
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	799,00
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	799,00
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	119,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	1210,00
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	1210,00
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	1210,00
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	1242,00
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	119,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

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

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	119,00

NOWOŚĆ

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
 - model 732031 - 355x305 mm
 - model 732351 - 650x500 mm
 - model 732061, 732151 - 550x420 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732031	305	472	572	12	30	10	230	1350,00
732061	550	668	920	24	60	20	230	1680,00
732151	550	668	920	24	150	50	230	1680,00
732351	600	675	920	32	300	100	230	1890,00



PRZYBORY KUCHENNE

NOWOŚĆ



TIMER, MINUTNIK CZASOWY

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	36,00

STERYLIZATOR UV DO NOŻY

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



NOŻE I DESKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	638,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN, BASIC



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI



POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	22,70
112006	GN 1/2	12,50
113006	GN 1/3	10,20
114006	GN 1/4	9,00
116006	GN 1/6	8,00
119006	GN 1/9	6,80

~~ECO~~ → BASIC

~~xxxxx1~~ → xxxxxx6



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 1/2



POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	20,30
111046	530	325	40	5,0	23,70
111066	530	325	65	8,0	24,90
111106	530	325	100	14,0	31,70
111156	530	325	150	19,0	49,90
111206	530	325	200	26,0	59,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	11,30
112046	325	265	40	2,0	13,70
112066	325	265	65	3,5	14,70
112106	325	265	100	6,0	21,50
112156	325	265	150	8,5	29,50
112206	325	265	200	11,5	38,50

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	13,70
113106	325	176	100	3,7	21,00
113156	325	176	150	5,7	26,00
113206	325	176	200	7,3	36,30

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	12,50
114106	265	162	100	2,8	17,00
114156	265	162	150	3,6	25,00
114206	265	162	200	5,0	30,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	10,20
116106	176	162	100	1,6	14,70
116156	176	162	150	2,0	21,50
116206	176	162	200	2,8	28,40

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	9,00
119106	176	108	100	0,8	12,50

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnątrz PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCV
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym



NOWOŚĆ

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	563106	6 opakowań	490	310	310	490	260	310	269,00
2.	563112	12 opakowań	720	310	400	720	250	650	339,00

URZĄDZENIA NASTAWNE



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- bardzo wygodny w użytkowaniu i atrakcyjnym wyglądzie
- konstrukcja dwupłaszczowa zapobiega przypalaniu potraw
- pojemnik i pokrywa z wycięciem na łyżkę wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa zewnętrzna stalowa lakierowana ciepłnie
- płynna regulacja temperatury w zakresie do 65° C
- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono

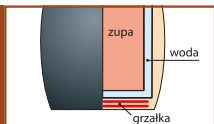
NOWOŚĆ



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena netto
	mm	mm	litry	kW	V	
432105	340	370	8,5	0,4	230	202,00

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	W	D	H	V	P	U	Cena netto
			mm	mm	mm	mm	litry	kW	V	
1.	751087	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	234,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	277,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	47,30

GREDIL

SYFON MOSA



NOWOŚĆ

WYPOSAŻENIE BAROWE

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	229,00

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO2
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	16,90





~~EXPOBAR~~



CREM®

EX3

EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperatury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu przewodzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away”
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486220	770	575	465	11,5	60	3,1	230	17950,00

EKSPRESY DO KAWY CREM ONYX



~~EXPOBAR~~



CREM

WYPOSAŻENIE KAWIARNI

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8"
- wysokość do grupy H ~ 75 mm



ONYX



EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486120	720	585	520	11,5	67	3,35	230	13780,00



EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486125	490	585	520	6	47	2,8	230	12755,00



EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486130	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	16300,00

MŁYŃKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka
- regulacja grubości mielenia kawy
- obudowa wykonana z ABS



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw



MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości



AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- łatwy do utrzymania w czystości

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	1320,00

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	1690,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	2190,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	2490,00

WYPOSAŻENIE KAWIARNI

URZĄDZENIA DO ŚMIETANY

MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

Wippy 2000 to niezawodne urządzenie do ubijania śmietany. Maszyna ma niewielkie gabaryty i wysoką wydajność – produkuje nawet do 100 litrów śmietany w 1 godzinę. Śmietana w zbiorniku jest na bieżąco chłodzona do 4oC, dzięki czemu zachowujemy jej ciągłą świeżość. Dodatkowo przezroczysta pokrywa zbiornika pozwala stale monitorować pozostałą w nim ilość śmietany. System chłodzenia także utrzymuje krem w idealnej temperaturze podczas samego dozowania.

Maszyna do bitej śmietany Nemox wyposażona jest w pompę co pozwala na korzystanie zarówno z lekkich konsystencji jak i ciężkich kremów. Bez względu na użyty wsad uzyskamy idealną konsystencję ubitej śmietany. Robocze elementy maszyny można łatwo zdemontować co ułatwia utrzymanie go w czystości i zachowanie higieny pracy. Dzięki sterowaniu mechanicznemu cykl roboczy możesz zakończyć w dowolnym momencie. Urządzenie w zestawie posiada tackę ociekową.



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875200	255	565	470	2	27,2	0,52	230	10990,00

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne



NOWOŚĆ

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	249,00
500350	1,0	299,00

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	12,60
500030	24	31,30
500040	50	64,60



NEMOX URZĄDZENIA DO LODÓW

MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- maszynę Gelatissimo Exclusive wykorzystasz do produkcji lodów, sorbetów, granit oraz mrożonych jogurtów
- wydajny system chłodzenia umożliwia w krótkim czasie wyprodukowanie większej ilości smaków lodów
- urządzenie posiada prosty, manualny panel starowania z dwoma trybami automatycznym i ręcznym
- przygotowanie 1,5L (1kg) lodów zajmuje około 30 minut
- dzięki wyjmowalnym elementom roboczym urządzenie jest bardzo łatwe do czyszczenia po zakończonej pracy
- zestaw zawiera: urządzenie miska do lodów o pojemności 1,7 litra z transparentną pokrywą, szpatułkę do lodów oraz miarkę



NOWOŚĆ

Wydajność:

1 kg (1.5l)
w czasie ~ 20-30 min



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	1700,00

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- maszyna Gelato Chef 5L przeznaczona jest do produkcji lodów
- dzięki pojemności miski 5 litrów w ciągu jednej godziny możemy wyprodukować do 2 kg lodów danego smaku
- do produkcji możemy wykorzystać wyjmowaną z poręcznymi uchwytami misę wykonaną ze stali nierdzewnej
- mieszało wyposażone jest w ostrze wykonane ze stali nierdzewnej, podobnie jak cały korpus urządzenia
- system chłodzenia, mieszania oraz silnik urządzenia zostały zaprojektowane do pracy w ciągłych cyklach roboczych
- maszynę wyposażono w automatyczny system bezpieczeństwa - po podniesieniu pokrywy lub gdy lody osiągną pożądaną konsystencję silnik mieszania wyłącza się, a maszyna przechodzi w tryb przechowywania



NOWOŚĆ

Wydajność:

1 kg (1.5l)
w czasie ~ 20-30 min

2 kg (3l)
w czasie ~ 60 min



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	1700,00

OBIERACZKA

Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



Tarcza ścierna



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	4210,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	4870,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	596,00

NOWOŚĆ

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW, PÓŁAUTOMATYCZNA






- krajalnica półautomatyczna wyposażona w 2 silniki, przeznaczona do intensywnych zastosowań
- przeznaczona do wędlin i serów
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- maksymalne wymiary krojonego produktu 305x240 mm
- cyfrowy licznik plastów
- podwójna blokada



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722135	350	680	1020	705	55	0,48	230	21940,00

CUTTER-WILKS

- 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

-  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer z
sygnalizacją
zakończonego
czasu pracy
w modelach:
712050, 712051,
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	8802,00
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,1	400	9263,00
2.	712070	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	10387,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	15641,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	20113,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	24052,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	9450,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	9450,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	10800,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	15645,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	20115,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	24060,00

URZĄDZENIA DO OBRÓBKİ TERMICZNEJ



GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	3190,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3190,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3410,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3410,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3550,00
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3550,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5410,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	5410,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



OBRÓBKĄ TERMICZNĄ

Uzupełnienie oferty
gyrosów gazowych
zasilanych gazem

G20



GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	5210,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5210,00

NOWOŚĆ



FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746042	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	410,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	436,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	469,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	755,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	830,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	869,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	638,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1170,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

URZĄDZENIA DO OBRÓBKİ TERMICZNEJ CD..

INOX

SUSZARKA DO ŻYWNOCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	787,00

OBRÓBKA TERMICZNA

SAMSUNG

KOMORA [26l]

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne: 370x370x190 mm



1500 W

1850 W

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	2960,00
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3670,00

NOWOŚĆ

URZĄDZENIA DO UTRZYMANIA HIGIENY

ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamgławiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	851,00

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż ścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż ścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)



1 2

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	643520	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	127,00
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	137,00
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	131,00

GENERATORY OZONU



HIGIENA

Model	690620	690640	691640	Czas pracy
Metraż				
30 – 50 m ³	45 – 60 min.	20 – 30 min.	20 – 30 min.	
51 – 70 m ³	60 – 90 min.	30 – 45 min.	30 – 45 min.	
71 – 100 m ³	–	45 – 60 min.	45 – 60 min.	
101 – 150 m ³	–	60 – 90 min.	60 – 90 min.	



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	1370,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	1680,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	2250,00

NOWOŚĆ



LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Światłówki LED

do lamp:
692116
692212
692213

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P ₁ W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	2x6	230	212,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	11,70
692014	Światłówka LED do 692315	-	-	-	-	-	25,60



Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Światłówka LED do 692116	4	19,20
692012	Światłówka LED do 692212	6	21,30
692013	Światłówka LED do 692213	8	23,40

NOWOŚĆ



LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszania
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	399,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	29,00

NOWOŚĆ



UMYWALKA BEZDOTYKOWA
Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	649,00



UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM
I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	549,00

MONOLITH



BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33$ mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100-240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjnie 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm \pm 2 cm
- przepływ wody 6l/min przy

Nr kat.	Cena netto
651116	1380,00

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.

 **stalgast**
ekspert gastronomiczny

 30 lat
doświadczenia

Nowy katalog marzec 2021

A w nim aż 157 nowych produktów!

katalog | wydanie 44
MARZEC 2021