stalgast
ekspert gastronomiczny

PROFESJONALNE OKAPY GASTRONOMICZNE

EUROPEJSKIE STANDARDY

OFERTA OKAPÓW DOSTĘPNA W LINIACH:

- START Line
- DriveVENT ECONOMIC
- DriveVENT STANDARD
- TOPVent

NIEZAWODNY PARTNER W TWOIM BIZNESIE!

stalgast
ekspert gastronomiczny

FIRMA RODZINNA

Proekologiczne technologie

Polska produkcja,
europejska jakość

>7000 produktów
w ciągłej sprzedaży

29 000
miejsc paletowych

ponad 500
pracowników

98% dostępności
produktów

Od 30 lat wspieramy biznesy gastronomiczne naszych klientów,

bo ich powodzenie jest naszym sukcesem. Stanowimy zespół specjalistów w wielu dziedzinach – projektantów technologii gastronomicznych, profesjonalnych sprzedawców, którzy są także doradcami produktowymi, ekspertów kulinarnych, monterów i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami. Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do sukcesu w prowadzeniu gastronomii.

Gastronomia to nasza pasja. We współpracy z najlepszymi specjalistami produkujemy urządzenia gastronomiczne oraz dobieramy produkty renomowanych producentów światowych. Mamy wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej oraz wiedzę, którą chętnie się dzielimy.

POLSKA PRODUKCJA

Nowoczesna Fabryka Urządzeń Gastronomicznych w Radomiu.

W uruchomionej w 2008 roku fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej 24h i na zamówienie, zmywarko wyparzarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz drobny sprzęt nastawny.

Jako jedyni w kraju produkujemy akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych, miedzy innymi kosze do zmywarek i deski gastronomiczne. Sukcesywnie rozwijamy ofertę o kolejne produkty z tej grupy.

Jako lider rynkowy, wprowadziliśmy innowacyjne, proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej, ten proces rozszerzamy sukcesywnie na inne produkowane urządzenia.

- Najnowocześniejszy park maszynowy
- Najstaranniejsze procedury kontroli jakości
- Doświadczony zespół konstruktorów RGD
- Wzornictwo światowego formatu

NASZE INWESTYCJE

Nowoczesne Centrum Logistyczno - Produkcyjne

W 2018 roku uruchomiliśmy najnowocześniejsze w branży Centrum Logistyczne, w którym z wykorzystaniem najnowszych procesów i technologii organizowana jest dystrybucja do odbiorców krajowych i zagranicznych

- 29 000 miejsc paletowych
- Wysyłka towaru w dniu zamówienia
- >7000 dostępnych produktów

W sierpniu 2019 rozpoczęła produkcję nowa Fabryka Stalgast Radom.

Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji

biuro projektów

serwis

porady ekspertów

salony partnerskie i punkty sprzedaży

Na rynku krajowym działamy poprzez blisko 500 dystrybutorów – Partnerów Handlowych.

W unikatowym programie Salonów Partnerskich i Punktów Sprzedaży Stalgast klienci końcowi mogą zapoznawać się bezpośrednio z najlepszą ofertą oraz zakupić wybrane produkty i akcesoria blisko swej siedziby.

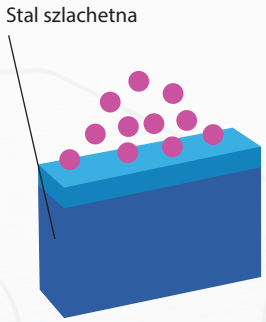
WSPÓŁPRACUJEMY Z 300 ODBIORCAMI W 34 KRAJACH

więcej na: **stalgast.com**

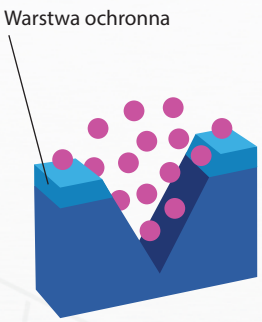
ZALETY STALI FERRYTYCZNEJ
wykorzystanej do produkcji okapów

Nasze okapy do zastosowania w gastronomii są wykonywane wyłącznie z **wysokiej jakości stali szlachetnej**. Stosujemy stale ferrytyczne, nierdzewne, składające się z chromu, żelaza i innych dodatków stopowych.

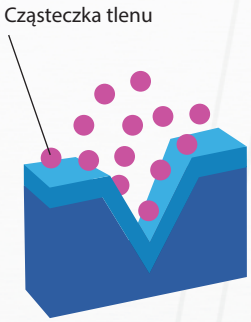
Dzięki wysokiej zawartości chromu w stalach, poprzez zwykły kontakt z powietrzem, automatycznie powstaje niewidoczna, samoczynnie regenerująca się warstwa ochronna. Sprawia ona, że **nasze produkty stają się trwale odporne na korozję i kwasy.**



Nieuszkodzona powierzchnia



Uszkodzona powierzchnia



Wytworzona warstwa ochronna

Stal ferrytyczna jest całkowicie odporna na korozję i coraz częściej Producenci zastępują nią stal austenityczną w wyrobach dla gastronomii. Odznacza się bardzo dobrymi właściwościami, a w szczególności odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz odpornością na korozję nawet w wysokich temperaturach otoczenia. Przy tym stal ferrytyczna, w porównaniu ze zwykłymi stalami szlachetnymi, daje wiele korzyści.

W przypadku stali szlachetnej jej magnetyczność i odporność na korozję nie są pojęciami sprzecznymi.

1. MNIEJSZA PODATNOŚĆ na deformacje przy gięciu blachy
2. WYŻSZA ODPORNOŚĆ na korozję pęknięć przy naprężaniu
3. NIŻSZA ROZCIĄGLIWOŚĆ TERMICZNA
4. WYŻSZA GRANICA PLASTYCZNOŚCI
5. LEPSZA PRZEWODNOŚĆ CIEPLNA
6. LEPSZE MOŻLIWOŚCI POLEROWANIA

stalgast
ekspert gastronomiczny

START Line

Podstawowe rozwiązanie

START Line

Najpopularniejsza na rynku gastronomicznym, najbardziej ekonomiczna z najbogatszym typoszeregiem linia okapów w naszej ofercie. Dostępne okapy w różnych konfiguracjach : wyciągowe, indukcyjne, kompensacyjne i kompensacyjno-indukcyjne. Do wyboru okapy przyścienne i centralne w konstrukcji skrzyniowej, trapezowej i skośnej.

- **Dla małej i średniej gastronomii** nie wymagają opracowywania skomplikowanych specjalistycznych projektów instalacji wentylacyjnej.
- Skonfigurowane pod szeroki zakres zastosowań dla większości gastronomicznych kuchni, punktów stacjonarnych, street foodów, food trucków oraz fast foodów.
- Przygotowane do samodzielnego montażu i uruchomienia.
- **Prosty i tani montaż**
- **Gotowe do** natychmiastowego **działania** bezpośrednio po instalacji.

PARAMETRY TECHNICZNE:

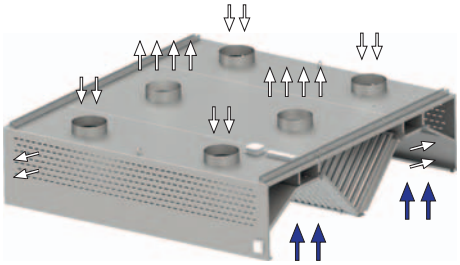
- Okap w różnych konfiguracjach : wyciągowy, indukcyjny, kompensacyjny i kompensacyjno-indukcyjny
- Okapy przyścienne i centralne w konstrukcji skrzyniowej, trapezowej i skośnej.
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość okapu 450 mm
- Szerokość od 1000 do 5000 mm (co 100mm)
- Przy długości powyżej 2900 mm konstrukcja okapu dzielona jest na dwa segmenty
- Wyposażony w rynienkę ociekową z zaworem spustowym
- Dostępne króćce do montażu rur 100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm
- Przy składaniu zamówienia należy podać średnicę i ilość oraz rozmieszczenie króćców przyłączeniowych
- Możliwość zamontowania oświetlenie LED
- Zasilanie 230[V]
- Możliwość zamontowania labiryntowych łapaczy tłuszczu
- Łapacze tłuszczu występują w dwóch wymiarach : 400x500 mm i 500x500 mm
- Łapacze tłuszczu można myć w zmywarce

START Line

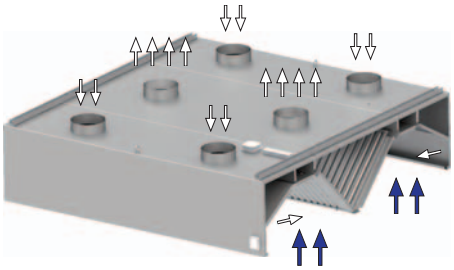
Podstawowe rozwiązanie

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW CENTRALNYCH W LINII START Line:

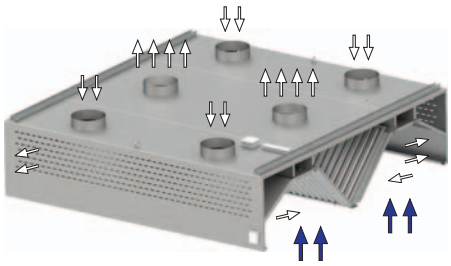
Okap centralny KOMPENSACYJNY



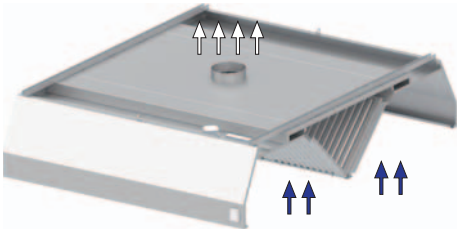
Okap centralny INDUKCYJNY



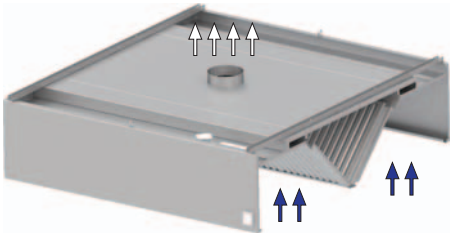
Okap centralny KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



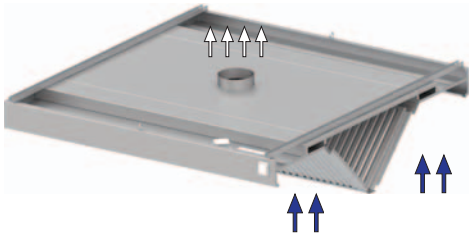
Okap centralny TRAPEZOWY



Okap centralny SKRZYNIOWY

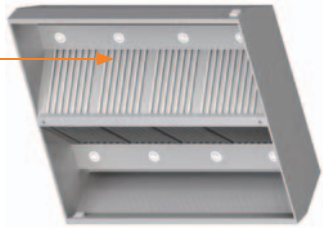


Okap centralny SKOŚNY



Dostępne wyposażenie dodatkowe okapów centralnych w linii START Line:

ŁAPACZ TŁUSZCZU
do okapów centralnych



OŚWIETLENIE LED
do okapów centralnych

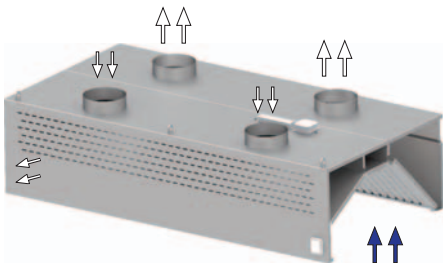
stalgast
ekspert gastronomiczny

START Line

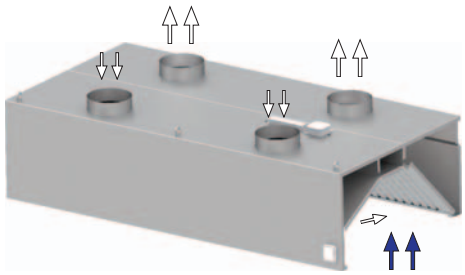
Podstawowe rozwiązanie

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII START Line:

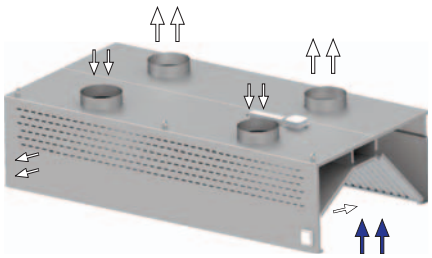
Okap przyścienny KOMPENSACYJNY



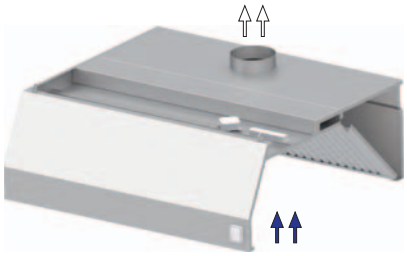
Okap przyścienny INDUKCYJNY



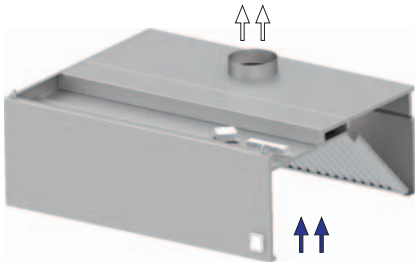
Okap przyścienny KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



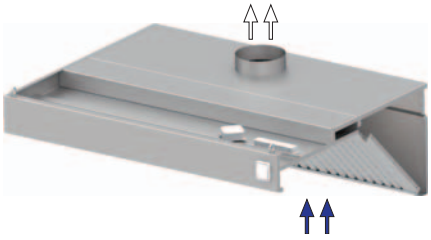
Okap przyścienny TRAPEZOWY



Okap przyścienny SKRZYNIOWY



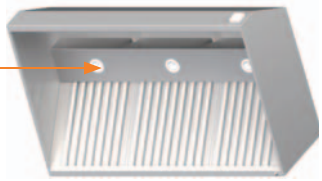
Okap przyścienny SKOŚNY



Dostępne wyposażenie dodatkowe okapów przyściennych w linii START Line:

ŁAPACZ TŁUSZCZU
do okapów przyściennych

OŚWIETLENIE LED
do okapów przyściennych



DriveVENT

Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru

DriveVENT ECONOMIC

Linia okapów z wentylatorem wyposażonych w filtry labiryntowe o lekkiej modułowej konstrukcji wykonane ze stali nierdzewnej. W ofercie do wyboru trzy wielkości/moce wentylatorów. Okapy wyposażone w oświetlenie typu LED, których włącznik światła zintegrowany jest ze sterownikiem pracy wentylatora.

- **Przystępna cena**
- **Dla małej i średniej gastronomii** nie wymagają opracowywania skomplikowanych specjalistycznych projektów instalacji wentylacyjnej.
- Skonfigurowane pod szeroki zakres zastosowań dla większości gastronomicznych kuchni, punktów stacjonarnych, **street foodów, food trucków oraz fast foodów**.
- Idealne dla punktów gastronomicznych w **sklepach i stacjach benzynowych.**
- Przygotowane do samodzielnego montażu i uruchomienia.
- **Regulacja prędkości przepływu powietrza** daje możliwość dostosowania wydajności do indywidualnych potrzeb.
- **Prosty i tani montaż**
- **Gotowe do** natychmiastowego **działania** bezpośrednio po instalacji.

PARAMETRY TECHNICZNE:

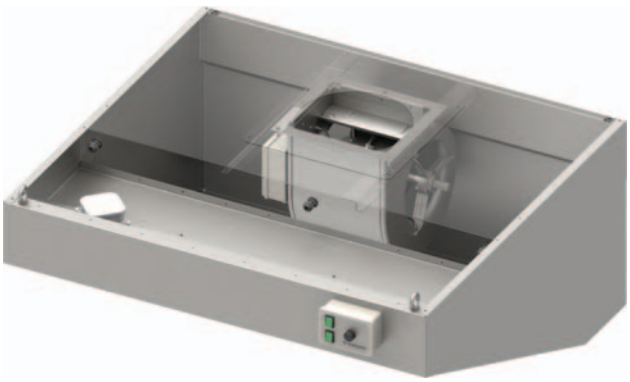
- Okap z wentylatorem
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość 450 i 550 mm w zależności od typu wentylatora
- Szerokość od 1000 do 2800 mm
- Głębokość od 900 do 1200 mm
- Rynienka ociekowa z króćcem spustowym, zaślepionym korkiem
- Dostępne króćce do montażu rur 250 mm, 315 mm
- Oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- Włącznik oświetlenia
- Zasilanie 230 V
- Wentylator produkcji europejskiej
- Wydajność wentylatora E1 do 1300 m^3/h, E2 do 2000m3/h,E3 do 2500m3/h
- Moc wentylatora E1 - 200W, E2 i E3 - 420 W
- Sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne regulowane pokrętłem
- Włącznik światła zintegrowany z sterownikiem pracy wentylatora
- Szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- Filtr labiryntowy - lekka, modułowa konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość mycia filtra w zmywarce

DriveVENT

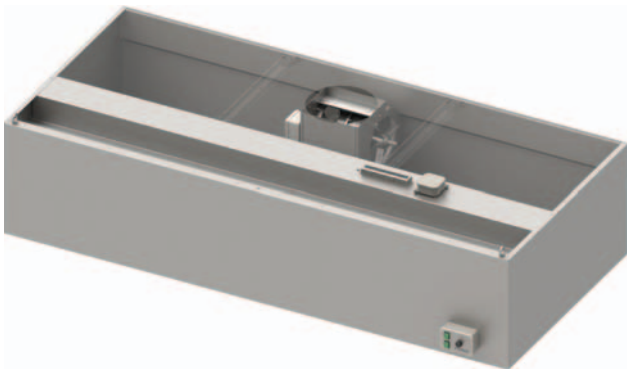
Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW W LINII DriveVENT ECONOMIC:

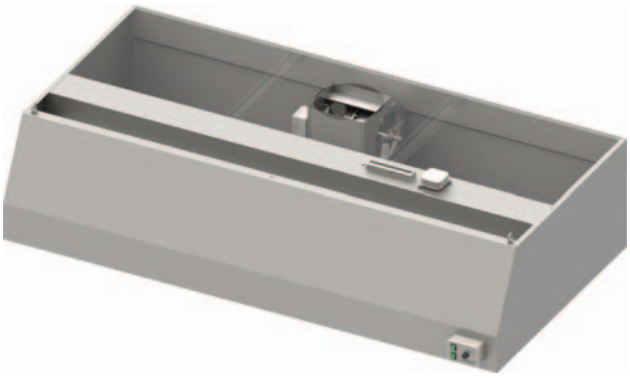
Przyścienny skośny



Przyścienny skrzyniowy



Przyścienny trapezowy

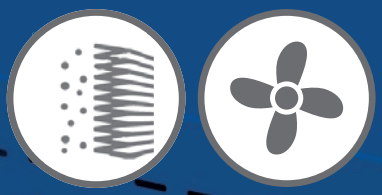


Panel sterowania z płynną regulacją obrotów wentylatora

Oświetlenie LED

DriveVENT

Najlepszy stosunek jakości do ceny



DriveVENT STANDARD

Linia okapów z wentylatorem wyposażonych w filtry labiryntowo cyklonowe, które zapewniają wysoką jakość filtracji, bezpieczeństwo i komfort użytkowania. Gwarantują oczyszczanie powietrza z tłuszczu i innych zanieczyszczeń na poziomie 94% dla cząsteczek o średnicy do 10µm. W ofercie opcjonalnie do wyboru trzy wielkości/moce wentylatorów. Okapy wyposażone w oświetlenietypu Led, których włącznik światła zintegrowany jest ze sterownikiem pracy wentylatora.

- **Dla małej i średniej gastronomii** nie wymagają opracowywania skomplikowanych specjalistycznych projektów instalacji wentylacyjnej.
- Skonfigurowane pod szeroki zakres zastosowań dla większości gastronomicznych kuchni, punktów stacjonarnych, street foodów, food trucków oraz fast foodów, w których najważniejsza jest skuteczność filtracji powietrza zapewniające **komfort oraz higienę i bezpieczeństwo pracy**
- Idealne dla punktów gastronomicznych w **sklepach i stacjach benzynowych.**
- Przygotowane do samodzielnego montażu i uruchomienia.
- **Regulacja prędkości przepływu powietrza** daje możliwość dostosowania wydajności do indywidualnych potrzeb.
- **Prosty i tani montaż**
- **Gotowe do** natychmiastowego **działania** bezpośrednio po instalacji.

PARAMETRY TECHNICZNE:

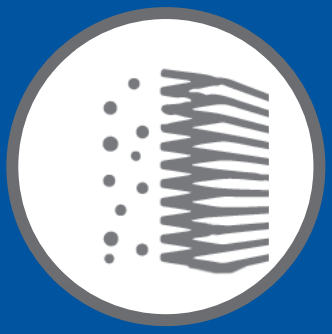
- Wysokość 450 mm
- Szerokość od 1000 do 2800 mm
- Głębokość od 900 do 1200 mm
- Rynienka ociekowa z zaworem spustowym w standardzie
- Dostępne króćce do montażu rur 250 mm, 280 mm, 315 mm
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 441 (1.4509)
- Stopniowane sterowanie pracą wentylatora
- Włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem wentylatora
- Stopniowane sterowanie pracą wentylatora
- Zasilanie 230 V
- Wentylator produkcji europejskiej spełniający wymagania
- Wydajność wentylatora S1 do 1300 m^3/h, S2 do 2000m^3/h, S3 do 2800m^3/h
- Moc wentylatora S1 -178W, S2 - 270 W i S3 - 530 W
- Szczelna spawana konstrukcja komory wyciągowej
- Oświetlenie LED, zintegrowane, o klasie odporności IP65
- Filtr labiryntowo cyklonowy wykonany ze stali nierdzewnej gatunku AISI 304 (1.4301) o skuteczności filtracji powietrza na poziomie 94% dla cząsteczek o średnicy do 10µm
- Możliwość mycia filtra w zmywarce

DriveVENT

Najlepszy stosunek jakości do ceny

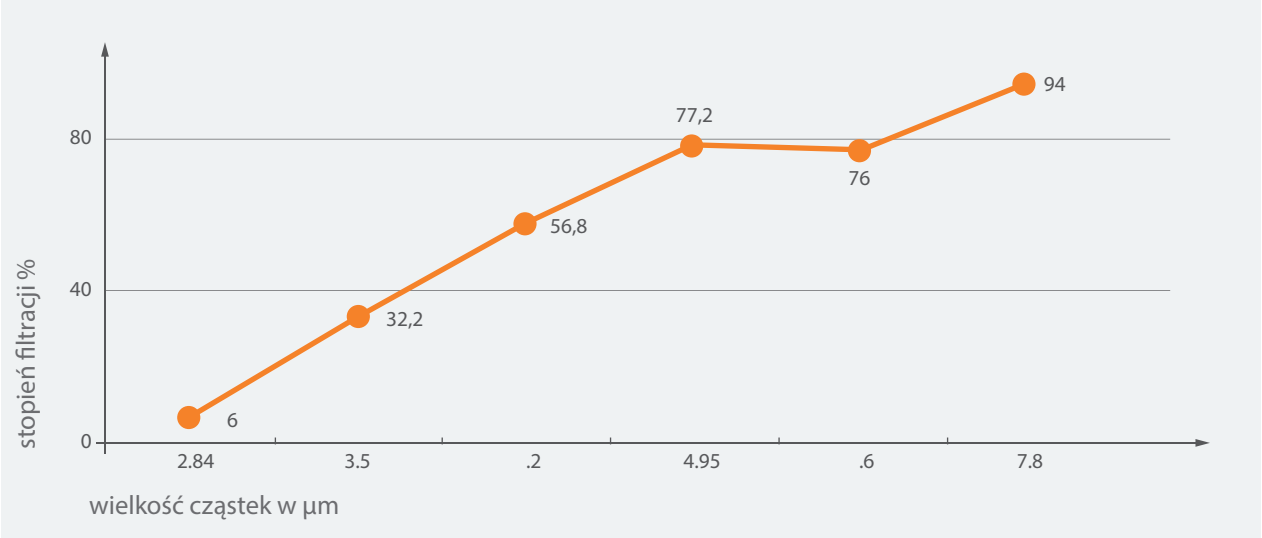
Filtry zastosowane w linii DriveVent STANDARD zapewniają wysoką jakość filtracji, bezpieczeństwo i komfort użytkowania.

CHARAKTERYSTYKA FILTRA LABIRYNTOWO CYKLONOWEGO:



- **Skuteczność filtracji** na poziomie 94% dla cząsteczek o średnicy do 10[µm] dzięki połączeniu właściwości filtra cyklonowego i labiryntowego
- **Potwierdzona efektywność filtracji** według normy VDI 2052-1 oraz ognioodporności według normy DIN 18869-5
- **Kompaktowa specjalnie opracowana konstrukcja filtrów** pozwala na proste i skuteczne mycie ich ręczne lub maszynowe
- **Wykonane ze stali gatunku AISI 304** (1.4301)
- Dostępne wymiary filtrów 500x500x50 mm, 400x500x50 mm

FILTR LABIRYNTOWO CYKLONOWY
Efektywność pracy



Wykres przedstawia sprawność działania filtra labiryntowo cyklonowego zastosowanego w okapie DriveVENT Standard

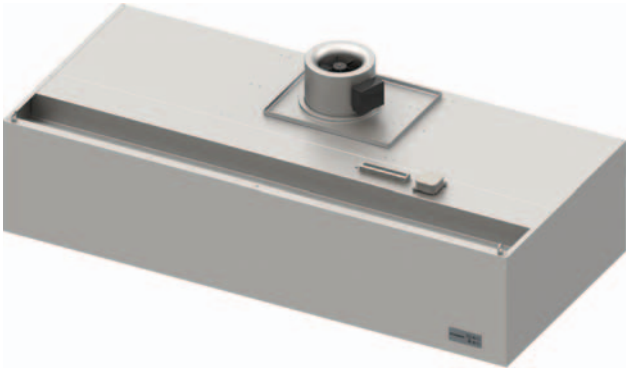
DriveVENT

Najlepszy stosunek jakości do ceny

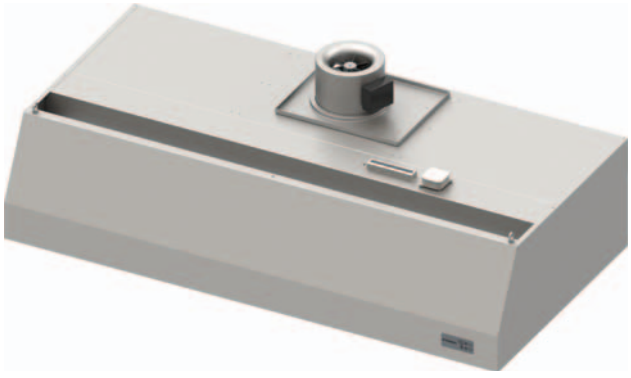
DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW W LINII DriveVent STANDARD:

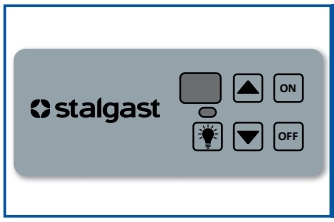
Przyścienny skośny

Przyścienny skrzyniowy



Przyścienny trapezowy





Elektroniczny panel sterowania

Wbudowane oświetlenie LED

stalgast
ekspert gastronomiczny

TopVENT

Najwyższy poziom filtracji

Linia okapów wyciągowych kompensacyjno-indukcyjnych wyposażonych w filtry labiryntowo-cyklonowe, które zapewniają najwyższypoziom filtracji, bezpieczeństwa i komfortu użytkowania. Gwarantują oczyszczanie powietrza z tłuszczu i innych zanieczyszczeń na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 10µm. Okapy są wyposażone w oświetlenie typu LED, którego włącznik/wyłącznik dobrany we własnym zakresie według indywidualnych preferencji przez użytkownika, montowany jest na ścianie pomieszczenia.

- Seria profesjonalnych specjalistycznych urządzeń przeznaczonych dla najbardziej wymagających klientów
- Najlepsze w branży parametry filtrów potwierdzone międzynarodowymi certyfikatami zapewniają najwyższe standardy skuteczności, bezpieczeństwa, komfortu i ekonomiki eksploatacji
- Seria TopVENT dedykowana jest do zewnętrznych wysokowydajnych instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnych
- Szeroki wachlarz rozmiarów i kształtów daje możliwość zastosowania serii TopVENT w każdej wielkości kuchni niezależnie od wykorzystywanej technologii kulinarnej

PARAMETRY TECHNICZNE:

- Okap wyciągowy kompensacyjno indukcyjny
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość okapu 450 mm
- Szerokość od 1000 do 2800 mm
- Przy długości powyżej 2800 mm konstrukcja okapu dzielona jest na dwa lub więcej segmentów
- Wyposażony w rynienkę ociekową z zaworem spustowym
- Dostępne króćce do montażu rur 100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm
- Indukowany nawiew powietrza zwiększa sprawność okapu
- Szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- Oświetlenie LED, o klasie odporności IP65
- Zasilanie 230 V
- Filtry labiryntowo cyklonowy wykonane z stali nierdzewnej gatunku AISI 304 (1.4301) o najlepszej na rynku skuteczności filtracji powietrza na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 10µm
- Konstrukcja filtra modułowa
- Filtry można myć w zmywarce

Systemy zastosowane w okapach TopVENT :

AirPlus

System AirPlus - system kompensacji dostarcza świeże powietrze do pomieszczenia, zwiększa poziom komfortu pracy i wyklucza potrzebę montażu dodatkowej wentylacji

ControlAir

System ControlAir- przepustnice regulujące przepływ powietrza w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury i wilgotności powietrza w pomieszczeniu, co daje wysoki komfort pracy

VentMax

System VentMax - możliwość indywidualnego ustawienia dodatkowego nawiewu zwiększa komfort pracy obsługi przy ciągach grzewczych

VirVent

System VirVent - wprowadzenie powietrza w ruch wirowy, co zapobiega rozprzestrzenianiu się oparów i zapachów

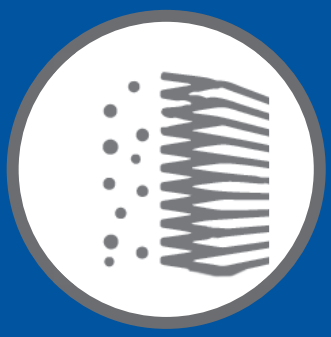
TopVENT

Najwyższy poziom filtracji

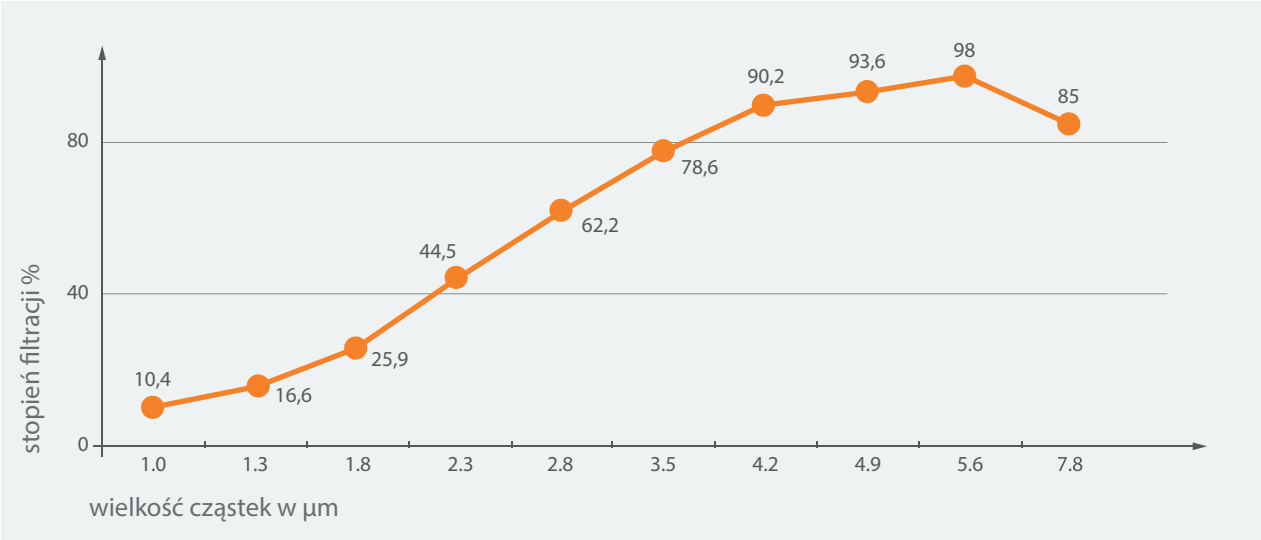
Filtry zastosowane w linii TopVent zapewniają wysoką jakość filtracji, bezpieczeństwo i komfort użytkowania.

CHARAKTERYSTYKA FILTRA LABIRYNTOWO CYKLONOWEGO OKAPU TopVENT:

- Przy zapewnieniu nieskomplikowanych warunków technicznych dla zestawu okapu z filtrami można uzyskać **najwyższą w tej klasie jakość oczyszczania** powietrza z cząstek tłuszczu i innych zanieczyszczeń na poziomie 98%.
- **Potwierdzona efektywność filtracji** według normy VDI 2052-1 oraz ognioodporności według normy DIN 18869-5
- **Kompaktowa specjalnie opracowana konstrukcja filtrów** pozwala na proste i skuteczne mycie ich ręczne lub maszynowe
- **Wykonane ze stali gatunku AISI 30**4 (1.4301)
- Dostępne wymiary filtrów 500x500x50 mm, 400x500x50 mm



FILTR LABIRYNTOWO CYKLONOWY
Efektywność pracy



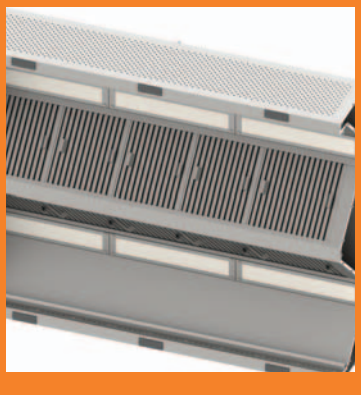
Wykres przedstawia sprawność działania filtra labiryntowo cyklonowego zastosowanego w okapie TopVENT

stalgast
ekspert gastronomiczny

TopVENT

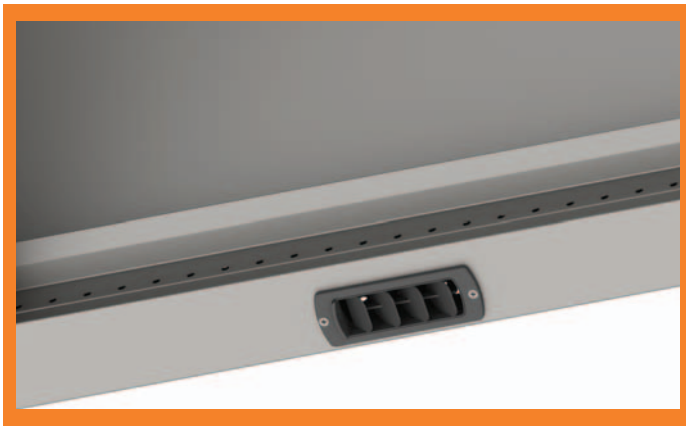
Najwyższy poziom filtracji

OKAP WYCIĄGOWY KOMPENSACYJNO INDUKCYJNY TopVENT



Możliwość zamówienia okapów przyściennych i centralnych w różnych konfiguracjach : wyciągowych, indukcyjnych, kompensacyjnych i kompensacyjno-indukcyjnych.

Zintegrowane oświetlenie LED



System VentMax - możliwość indywidualnego ustawienia dodatkowego nawiewu

Niezawodna Jakość
w budowaniu **Twojego Biznesu**

stalgast
ekspert gastronomiczny

Wsparcie
Pasja
Współpraca
Partnerstwo
Ekspert
Kompetencje
Bezpieczeństwo
Rozwój
Nowoczesność
Rozwiązania
Sukces

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