

Maksymalna wydajność
minimalne koszty

Piece stworzone
specjalnie **dla oświaty**



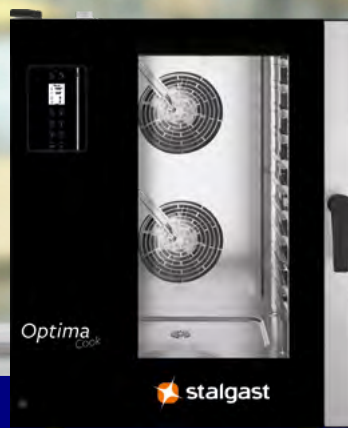
stalgast****

wspieramy gastro od kuchni

ZAMÓW
w ramach programu

POSIŁEK

W SZKOLE I W DOMU



Stalgast OptimaCook

to innowacja w gotowaniu dla dzieci i młodzieży

*Przygotowanie zdrowych i pysznych posiłków
nigdy nie było prostsze!*

Stalgast OptimaCook

piec konwekcyjno-parowy dla nowoczesnych kuchni szkolnych

Stalgast OptimaCook to wielozadaniowy elektryczny piec konwekcyjno-parowy GN 1/1, zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy w kuchniach zbiorowego żywienia, w szczególności w placówkach oświatowych. Urządzenie zapewnia wysoką efektywność i jakość przygotowywania posiłków, ale także spełnia współczesne oczekiwania w zakresie ekonomii użytkowania i optymalizacji kosztów eksploatacyjnych. Zużywa mniej energii i wody, co przekłada się na realne oszczędności w codziennej pracy.



Przemysłana konstrukcja i atrakcyjna cena sprawiają, że piec dobrze wpisuje się zarówno w potrzeby codziennej pracy kuchni szkolnych, jak i w możliwości budżetowe organów prowadzących.



DOPASOWANIE DO POTRZEB PLACÓWKI

Piec dostępny jest w trzech wariantach. Od kompaktowego modelu z 5 półkami, przez wersję 7-półkową, aż po największy model z 11 półkami. Umożliwia to optymalne dopasowanie do wielkości kuchni i liczby wydawanych posiłków. Istnieje również możliwość piętrowania urządzenia, co zwiększa ergonomię aranżacji zaplecza gastronomicznego.



JAKOŚĆ I ZDROWIE

Gotowanie z użyciem pary gwarantuje soczystość potraw i ochronę struktury delikatnych składników. Warzywa zachowują naturalny kolor, smak, teksturę oraz witaminy i wartości odżywcze, które są szczególnie istotne w żywieniu dzieci.



WYDAJNOŚĆ I OSZCZĘDNOŚĆ

Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii Stalgast OptimaCook znacząco skraca czas przygotowywania potraw w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań, bez kompromisów w zakresie jakości. Dwie prędkości wentylatora, rewers oraz regulowany ciąg komina zapewniają równomierne rozprowadzenie temperatury i powtarzalne efekty kulinarne.

Na oszczędność eksploatacyjną wpływa zoptymalizowane zużycie energii i wody oraz zastosowanie energooszczędnego oświetlenia LED w komorze. Dodatkowo automatyczny system mycia z precyzyjnym dozowaniem detergentów ogranicza zużycie środków chemicznych i minimalizuje straty. Wszystko to przekłada się na realne zmniejszenie kosztów codziennej pracy urządzenia.



INTUICYJNA OBSŁUGA

Urządzenie wyposażone jest w elektroniczny panel sterowania w języku polskim. W trybie manualnym można modyfikować czas, temperaturę, poziom wilgotności i prędkość wentylatora. Dzięki edytowalnej książce kucharskiej można zapisać nawet 100 przepisów, a także korzystać z gotowych programów automatycznych, co ułatwia pracę mniej doświadczonym pracownikom.



PRECYZJA W STANDARDZIE

W zestawie z piecem Stalgast OptimaCook znajduje się jednopunktowa sonda do potraw, która umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury wewnątrz produktu. Jej zastosowanie pozwala wyeliminować ryzyko niedopieczenia lub przesuszenia – szczególnie przy przygotowywaniu mięs w całości. Sonda gwarantuje powtarzalność efektów i ogranicza straty masy, co przekłada się na lepszą jakość i ekonomię pracy. W książce kucharskiej dostępnej w urządzeniu znajduje się specjalna kategoria „Sonda” z pięcioma gotowymi programami wspierającymi ten tryb.



KOMFORT PRACY I ORGANIZACJA PRODUKCJI

Funkcja załadunku mieszanego umożliwia jednocześnie przygotowywanie potraw z różnych produktów. Bez ryzyka przenikania smaków i zapachów. Organizację pracy ułatwia intuicyjny dostęp do ulubionych przepisów oraz ich przejrzysty podział na grupy tematyczne.



HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO PRODUKCJI

Piec wyposażony jest w automatyczny system myjący z trzema programami (płukanie, krótki, długi), który zapewnia precyzyjne dozowanie detergentów i dokładne spłukiwanie, gwarantując łatwe utrzymanie wysokiego poziomu czystości. Dodatkowo port USB umożliwia szybki dostęp do danych HACCP.



OCHRONA GWARANCYJNA NA KORZYSTNYCH WARUNKACH

Piec objęty jest 24-miesięczną gwarancją. Istnieje możliwość przedłużenia jej o kolejny rok, co daje łącznie aż 36 miesięcy ochrony. To rozwiązanie, które zwiększa bezpieczeństwo inwestycji i zapewnia użytkownikom komfort eksploatacji w dłuższej perspektywie.



WSPARCIE NA STARCIE

Do każdego zakupu pieca Stalgast OptimaCook oferowane jest bezpłatne szkolenie z obsługi oraz warsztat kulinarny. Prowadzone przez ekspertów z zespołu Stalgast Chefs spotkanie umożliwia sprawne wdrożenie personelu i pełne wykorzystanie funkcjonalności urządzenia w codziennej pracy kuchni.

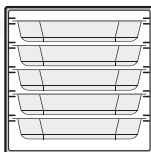


Piece Stalgast OptimaCook

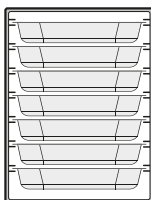
rozwiązania stworzone dla placówek szkolnych

Stalgast OptimaCook to piec konwekcyjno-parowy, który odpowiada na konkretne potrzeby nowoczesnych kuchni szkolnych. Zarówno pod względem technologicznym, jak i ekonomicznym.

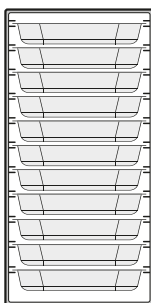

5 × GN 1/1 65 mm




7 × GN 1/1 65 mm




11 × GN 1/1 65 mm



Numer katalogowy	9100005	9100007	9100011
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~67 mm	~67 mm	~67 mm
Wymiary (W × D × H)	790 × 795 × 690 mm	790 × 795 × 825 mm	790 × 795 × 1090 mm
Minimalna/maksymalna temperatura	30-250°C	30-250°C	30-250°C
Waga	77 kg	89 kg	114 kg
Zasilanie	prąd	prąd	prąd
Moc elektryczna / napięcie	7,75 kW / 400 V - 50/60 Hz	10,2 kW / 400 V - 50/60 Hz	18,5 kW / 400 V - 50/60 Hz

Akcesoria do pieca Stalgast OptimaCook

funkcjonalność, dopasowanie, gotowość do pracy

Pełne wykorzystanie możliwości pieca Stalgast OptimaCook wymaga odpowiednio dobranych akcesoriów, które wspierają jego funkcjonalność, zwiększają komfort codziennej pracy i pozwalają na dostosowanie urządzenia do konkretnych potrzeb kuchni szkolnej.

Poniżej przedstawiamy zestaw rekomendowanych rozwiązań, które zapewniają bezpieczną instalację, optymalną organizację przestrzeni oraz wydajne przygotowanie posiłków.



	Nr kat.	Produkt
1	121044	Pojemnik stalowy, perforowany, GN 1/1; wysokość 40 mm
2	111060	Pojemnik stalowy, GN 1/1; wysokość 65 mm
3	111000	Pokrywka stalowa do pojemników, GN 1/1
4	917001	Blacha nieprzyszwierająca, GN 1/1
5	101041	Pojemnik emaliowany, GN 1/1; wysokość 40 mm
6	917012	Blacha nieprzyszwierająca na omelety i placki, 12 sztuk, GN 1/1
7	505020	Rękawice olejoodporne
8	651202	Zestaw prysznica
9	822998	Zmiękcacz do wody, automatyczny
10	908111	Płyn myjąco-nabłyszczający do pieców manualnych
11	662111	Wózek transportowy ze stali nierdzewnej, 14 x GN 1/1

Podstawy pod piec Stalgast OptimaCook

stabilność, ergonomia, porządek

Prawidłowe ustawienie pieca konwekcyjno-parowego ma bezpośredni wpływ na komfort i bezpieczeństwo pracy w kuchni. **Dedykowana podstawa ze stali nierdzewowej** zapewnia stabilne ustawienie urządzenia oraz umożliwia jego montaż na odpowiedniej wysokości roboczej, co sprzyja ergonomii codziennej obsługi.

Rozwiązanie to pozwala lepiej zorganizować przestrzeń roboczą, utrzymać porządek i zoptymalizować przebieg procesów technologicznych. To praktyczny element wyposażenia, który wspiera sprawną, efektywną i uporządkowaną pracę.



	Nr kat.	Produkt
1	9057931	Podstawa pod piec GN 1/1; wysokość 300 mm
2	9057961	Podstawa pod piec GN 1/1; wysokość 650 mm; 5 par prowadnic na GN 1/1
3	9057981	Podstawa pod piec GN 1/1; wysokość 850 mm; 8 par prowadnic na GN 1/1

Okapy do pieca Stalgast OptimaCook

higiena, wydajność, komfort pracy

Efektywna praca pieca konwekcyjno-parowego wymaga odpowiedniego odprowadzenia pary i nadmiaru wilgoci. **Okapy do pieców Stalgast GN 1/1 z wbudowanym silnikiem i kondensmem pary** to funkcjonalne rozwiązanie. Rekomendowane urządzenia skutecznie eliminują parę wodną oraz ograniczają rozprzestrzenianie się zapachów, co ma istotne znaczenie w zakładach zbiorowego żywienia.



	Nr kat.	Produkt
1	9100581	Okap do pieca elektrycznego Stalgast GN 1/1 z silnikiem i kondensmem pary
	9100704	Okap do dwóch pieców elektrycznych Stalgast GN 1/1 z silnikiem i kondensmem pary

Zestawy hydrauliczne do podłączenia pieca Stalgast OptimaCook

kompletność, bezpieczeństwo, wygoda montażu

Prawidłowe podłączenie pieca konwekcyjno-parowego zapewni zestaw, zawierający wszystkie niezbędne elementy montażowe potrzebne do wykonania podłączenia. Zarówno w przypadku pojedynczego pieca, jak i konfiguracji z okapem.



	Nr kat.	Produkt
1	9100832	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieca lub pieca z okapem
2	9100835	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego dwóch pieców lub dwóch pieców z okapem

Zestaw do piętrowania pieca Stalgast OptimaCook

oszczędność miejsca, większa wydajność, elastyczność pracy

Nowoczesne kuchnie szkolne często funkcjonują w ograniczonej przestrzeni, przy jednoczesnej potrzebie przygotowywania dużej liczby posiłków w krótkim czasie. Zestaw do piętrowania pieca Stalgast OptimaCook, nazywany także zestawem do zabudowy w kolumnie, pozwala na bezpieczne ustawienie dwóch urządzeń jedno na drugim, bez konieczności poszerzania stanowiska roboczego.

To rozwiązanie umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw lub zwiększenie ilości przygotowywanego jedzenia w tym samym czasie – bez utraty ergonomii i komfortu pracy. Piętrowanie to sposób na efektywne wykorzystanie dostępnej przestrzeni i zwiększenie wydajności w kuchniach zbiorowego żywienia, takich jak stołówki szkolne.



Nr kat.	Produkt
9100586	Zestaw umożliwia piętrowanie ze sobą dwóch pieców elektrycznych Stalgast OptimaCook np. 5 + 7 GN 1/1

Stalgast OptimaCook

profesjonalne rozwiązania
dla szkolnego żywienia



infolinia:
801 40 50 63* / 22 517 15 75



stalga**st**.com
stalga**st**@stalga**st**.com

Skontaktuj się z nami lub z Partnerem Handlowym Stalgast!

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

PIECOC_2026_02_17



Zdjęcia w ulocie mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu.
Stalgast sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa