KATALOG

WYDANIE NR 49 | 2023

AQUA

stalgast

wspieramy gastro od kuchni

Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com

Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.

Zakupów wybranych produktów możesz dokonać

za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com

u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*

w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie

stalgast

stalgast

wspieramy gastro od kuchni

FIRMA RODZINNA

Szanowni Państwo,

przedstawiamy 49-tą edycję Katalogu Stalgast. Nowy katalog przekazujemy w okresie wiosennym, kojarzonym z nadzieją i szansami na zmianę. Chcielibyśmy, aby nasz nowy katalog był jednym z sygnałów pozytywnych zmian dla polskiej gastronomii.

W nowej edycji, ponad połowa z 3600 produktów to nowości i produkty dla których cena została utrzymana albo obniżona w stosunku do aktualnie obowiązującego katalogu.

Wśród nowości znajdą Państwo między innymi **zmywarki produkcji Stalgast linii Aqua, blendery ze stalowym dzbankiem firmy Robot-Coupe oraz zamrażarki skrzyniowe**. Podążając za trendami w rynku mebli ze stali nierdzewnej, **wprowadziliśmy nową linię mebli, pod marką Gredil w nowatorskiej konstrukcji, łatwej do transportu i samodzielnego montażu**. Meble tej linii spotkały się z pozytywną oceną oraz przyjęciem wśród klientów w Niemczech i innych krajach Europy Zachodniej. Mamy nadzieję, że nasza nowa oferta uzyska podobne opinie na polskim rynku.

Stale poszerzamy ofertę pieców i piecyków. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą pieców **konwekcyjno-parowych FM Compact oraz piecyka konwekcyjnego** produkcji naszej fabryki w Radomiu.

Zapraszamy do odwiedzenia Salonów Partnerskich Stalgast oraz Punktów Sprzedaży Stalgast, gdzie mogą Państwo nie tylko zobaczyć produkty z naszej oferty, ale również uzyskać pomoc w doborze produktu najlepiej spełniającego Państwa potrzeby i wymagania. Adresy punktów znajdą Państwo na stronie www.stalgast.com.

Życzymy wszystkim użytkownikom naszych produktów sukcesów i pozytywnej energii w 2023 roku.

Wspieramy gastro od kuchni!

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

Kotecki
Michał Kotecki

MKotecki
Maciej Kotecki

Gotuj z pasją **dla siebie i innych**

Intuicyjnie

Szybko

Ekonomicznie

Gotowanie dla innych to czysta przyjemność, ale i ogromna odpowiedzialność. Każdego dnia musisz dbać o jakość składników, odpowiednie przygotowanie potraw i serwowanie ich z zachowaniem rygorystycznych zasad higieny.

Jak przygotować danie, aby po obróbce termicznej składniki nie utraciły swoich wartości odżywczych? Jak przemycać w posiłkach więcej witamin? W jaki sposób ograniczyć sól i tłuszcz w jadłospisie? To wszystko może być prostsze niż myślisz.

Odpowiedni sprzęt w kuchni to coś, co przyśpieszy Twoją pracę, a także pozwoli Ci zadbać o smak i jakość serwowanego jedzenia. Jest to szczególnie ważne w pracy z młodymi smakoszami, którzy nie tylko bywają wybredni, ale także potrzebują szczególnej troski – to właśnie w najmłodszych latach powinni jeść starannie wyselekcjonowane dania, które wpływają pozytywnie na ich rozwój i zdrowie. **Bo świeże produkty, to świeży umysł. A Ty możesz im to zapewnić.**

Z urządzeniami Stalgast gotowanie jest intuicyjne, szybkie i ekonomiczne. Wystarczy dostosować sprzęt do indywidualnych potrzeb zespołu oraz przestrzeni w kuchni. Brzmi prosto? **I takie właśnie jest!**

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**

Warto nam zaufać!
Wspieramy gastro od kuchni od ponad 32 lat!

5 000
przeprowadzonych szkoleń, prezentacji i pokazów kulinarnych

24 560
przeszkolonych osób, w tym pracowników z sektora budżetowego

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com

Wesprzemy Cię od kuchni!

Mamy w zwyczaju promować tylko inwestycje, które się zwracają. Dzięki temu śpimy spokojnie i wiemy, że nasz sprzęt realnie odmienił czyjeś życie w branży.

Produkty gastronomiczne Stalgast to definicja wsparcia, która jest niezwykle ważna w przypadku **klientów oświatowych**. My dajemy Ci sprawdzone i przetestowane przez specjalistów rozwiązanie, a **Ty możesz śmiało rozwijać swoją pasję** i dążyć do osiągania w kuchni swoich indywidualnych celów.

UMÓW SIĘ NA BEZPŁATNY POKAZ!

i sprawdź czy **piece konwekcyjno-parowe Stalgast** będą pomocne dla Twojego zespołu.

Napisz do nas na adres:
szkolenia@stalgast.com,
a zaproponujemy Ci dogodny termin spotkania.

A jeśli potrzebujesz czegoś więcej, nasi eksperci z zespołu **Stalgast Chefs** chętnie Ci pomogą.

Oferujemy dedykowane szkolenia i **pokazy,** podczas których **prezentujemy możliwości sprzętu**, omawiamy jego wykorzystanie w praktyce i dzielimy się wskazówkami, dzięki którym możliwe jest przygotowywanie zdrowych, smacznych i wartościowych posiłków.

Studio Projektowe Stalgast

Nasi doświadczeni specjaliści są ekspertami w projektowaniu obiektów gastronomicznych. Dzięki temu, możesz mieć pewność, że jesteś w dobrych rękach.
Projekt zaplecza technologicznego to nie tylko wyposażenie – ważnym czynnikiem jest zagwarantowanie bezpiecznej i efektywnej pracy kuchni oraz obsługi klientów. Bierzemy to pod uwagę na każdym etapie realizacji prac. Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich Twoich wymagań i potrzeb.Studio Projektowe Stalgast działa na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

- Efektywność i wydajność pracy kuchni
- Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
- Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
- Ochrona przed kosztownymi błędami projektowymi
- Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu

stalgast
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

Przedstawiamy nowości Stalgast!

Zmywarki AQUA

strona 524

Blendery Robot-Coupe

strona 377

Meble ze stali nierdzewnej

strona 495

Zamrażarki skrzyniowe

strona 491

Piecyk konwekcyjny Stalgast

strona 449

Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:

stalgast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

Postaw na technologię ze smakiem!

Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

- **Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapału do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro**. Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.

- Piece Compact są **niezwykle intuicyjne i funkcjonalne, a także pozwalają na ekonomiczne gotowanie**. Sprzęt został wyposażony w takie funkcje, jak **wolne gotowanie produktu w atmosferze próżniowej, automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury oraz trzy automatyczne programy myjące**. Niezwykle pomocne są także trzy tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C).

- Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów**.

- Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.

Informacje i produkty dostępne u niektórych Dystrybutorów

stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

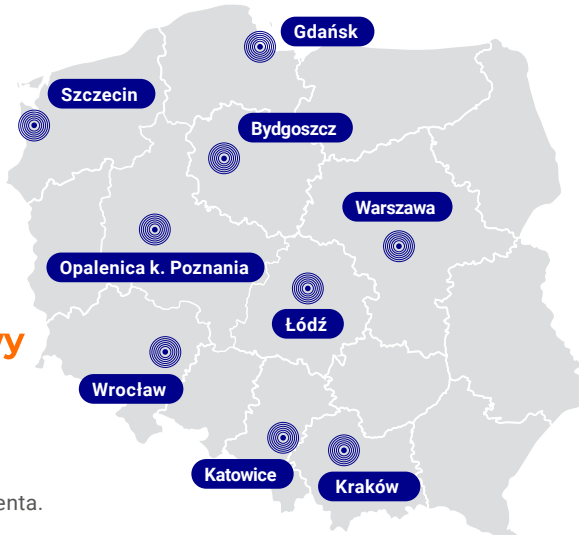
NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

Zespół serwisowy Stalgast

Zapewniamy największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Nasze bazy serwisowe są zlokalizowane w różnych regionach Polski, co gwarantuje sprawne rozwiązywanie zgłoszonych problemów technicznych i potrzeb.



stalgast
Zespół Serwisowy

Szybki dojazd do klienta.

Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.

Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.

Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne	INOX	stal nierdzewna	Cu	powlekane miedzią
	zasilanie gazowe	INOX 18/0	stal nierdzewna 18/0	TEFLON	pokryte teflonem
	podgrzewanie grzałką elektryczną	INOX 18/10	stal nierdzewna 18/10	CERAMIC	powłoka ceramiczna
	podgrzewanie paliwem	PS	wykonane z polistyrenu		szkło hartowane
	można stosować do indukcji	Al	wykonane z aluminium		kryształ
	nie można stosować do indukcji	Cr	wykonane ze stali chromowanej	CE	szkło cechowane
	można używać na kuchniach elektrycznych	EPP	wykonane ze spienionego polipropylenu		można piętrować
	można używać na kuchniach gazowych	PC	wykonane z poliwęglanu	SOUS VIDE	rekomendowane do Sous Vide
	można używać w kuchenkach mikrofalowych	PE	wykonane z polietylenu		do samodzielnego montażu
	można myć w zmywarkach	PP	wykonane z polipropylenu	24h	czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h
	nie można myć w zmywarkach	NYLON	wykonane z nylonu	6°dH	używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
	polecany do pieców konwekcyjnych	SIL	wykonane z silikonu	LED	oświetlenie LED
	polecany do ekspresów do kawy		wykonane z drewna	14kW	moc urządzenia
26l	pojemność komory	BPA FREE	BPA free	25kg	maksymalne obciążenie
HACCP	zgodny z normami HACCP		przeznaczone do kontaktu z żywnością		posiada legalizację

urządzenie chłodnicze

urządzenie mroźnicze

układ statyczny

układ dynamiczny

drzwi uchylne

witryna otwierana z dwóch stron

drzwi suwane

do pojemników gastronomicznych

do blach cukierniczych/ piekarniczych

2 lata gwarancji

lub

oraz

wymiar WxDxH mm

zakres temperatur

maksymalna temperatura

przystosowana do mycia szkła

przystosowana do mycia talerzy

przystosowana do mycia garnków

przystosowana do mycia tac GN 1/1

5 lat gwarancji

załadunek komory pieca do pizzy

maksymalna wysokość mytego naczynia

konstrukcja podwójnych ścianek

polecane do stosowania w piecach

kosz do zmywarki 350x350 mm

kosz do zmywarki 400x400 mm

kosz do zmywarki 500x500 mm

kosz do zmywarki 570x620 mm

produkt polski Stalgast Radom

nowy produkt

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

SPIS TREŚCI

16-59 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 20-29
Grille 30-33
Frytownice 34
Podgrzewacz do frytek 35
Patelnie. 36-37
Wok 38
Bemary 39
Makaroniarki 40-41
Elementy neutralne 42
Podstawy i akcesoria 43
Kotły warzelne 44
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne. 46-49
Kuchnie wolnostojące. 50-55
Płyty grillowe wolnostojące 56
Frytownica wolnostojąca 57
Patelnia elektryczna 58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59

60-72 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium, Garnek z kranem. 63-64
Podstawa pod garnki. 64
Akcesoria uzupełniające. 64
Patelnie. 65-72
Patelnia WOK 66
Patelnie powlekane tytanem 67
Patelnie z powłoką nieprzywierającą .68-71
Patelnie Comfort 68-70
Naczynia żeliwne. 72

73-99 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 74-75
Wirówka do sałaty 75
Miski, wanny. 75-76
Sitka, cedzaki, wanny 77-78
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania. 79-82
Łopatki, rózgi 83-84
Ubijak do ziemniaków 84
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 85-87
Ekspozytory 88-89
Dozowniki, stojaki do sosów 89
Pęsety, szczypce, otwieracze. 90-91
Noże i przybory dekoracyjne 92-93
Otwieracz do konserw. 94
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 95
Wagi 96-98
Termometry 99

100-125 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 101-117
Tasaki, tłuczki do mięsa . . . 104, 111, 125
Listwy magnetyczne 114
Ostrzałki i stalki. 117-118
Nożyce kuchenne 119
Deski do krojenia, deski HACCP. .120-124
Kloc masarski 124

126-206 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

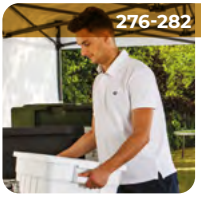
Sztućce. 127-144
Sztućce do steków i pizzy. 145-146
Porcelana dla dzieci 146-147
Porcelana i zastawa stołowa 147-174
Szkło. 175-199
Zestawy do przypraw 200-201
Młynki do przypraw, moździerz 203
Koszyki do pieczywa, ... 204-205
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu. 206

207-244 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 208-223
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 224-225
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 226-233
Torby do pizzy 230
Pakowarki i akcesoria 234-237
Zgrzewarka do tacek. 238
Wózki transportowe i kelnerskie 239-241
Regały. 242-244
Regał ociekowy na pojemniki GN. . . . 243

245-275 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 246
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy. 247-252
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 254-258
Dzbanki, termosy stołowe. 260-262
Tace 265-269
Półmiski 265
Płyty do finger food z łupka 272
Naczynia do finger food . . . 271, 273-275



276-282 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne . . . 277-279
Wiszące lampy grzewcze 278
Stolik grzewczy 279
Lampy grzewcze gazowe 280
Meble cateringowe 281
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 282
Słupek hotelowy 282

283-306 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 284-286
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie . . . 288-289
Miarki, łyżeczki barmańskie. . . . 289-290
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 291-292
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 293-294
Wyciskarka do cytrusów . . . 294, 296-298
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 299-303
Chłodnictwo barowe 305-306

307-314 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspres ciśnieniowy 308
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 308-309
Lodówka na mleko do kawy 310
Chemia do ekspresów 310
Stół pod ekspres 311
Termometr do mleka 312
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 312
Szkło do kawiarni. 313-314

315-333 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony 316-319
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów. 320-322
Worki, końcówki do wyciskania . 323-324
Papier do pieczenia, mata do wypieków 326
Noże cukiernicze 328
Patery do tortów i owoców 329-331
Palnik, foremki do crème brûlée 331
Miesiarki planetarne 332-333

334-353 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy 335-343
Miksery spiralne 345-347
Łopaty, łopatki do pizzy 348-349
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców. . . 349
Blachy, siatki do pizzy 350
Talerze do pizzy 350
Torby, pojemniki termoizolacyjne. 350-351
Rękawice piekarskie 351
Stoły chłodnicze 352-353

354-384 OBRÓBKA MECHANICZNA

Obieraczka do ziemniaków. 355
Krajalnice do wędlin i serów 356-358
Kotleciarka 359
Maszynki do mielenia mięsa . . . 359-360
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas .361-362
Sokowirówki. 363
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 364-374
Cuttery i miksery ręczne 375-384

385-412 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille 386-387, 390, 393, 404
Frytownice 387, 391, 394
Gofrownice, naleśnikarki . . 389, 392, 396
Płyty grillowe 388, 391, 395
Gyrosy i akcesoria do gyrosów. . 401-405
Kuchenki mikrofalowe. 407-409
Witryny grzewcze. 406
Rolkowy podgrzewacz do parówek 387, 394
Bemary nastawne 392
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 388, 397-399
Kuchenka indukcyjna 409-410
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria . 411-412

413-459 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 420
Stalgast SmartCook 421-422
FM STG 20 GN 423
Piece FM COMPACT 432-435
Piece Unox ChefLux™ 437
Piece PIEKARNICZE
FM 442-443
FM STB 16 600x400 444
Piece ODPIEKOWE
Stalgast 449
Stalgast Speed Chef. 450
FM RX. 451-456

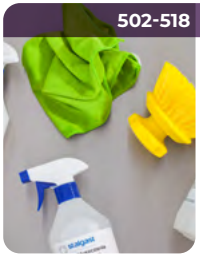
460-491 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze 462-463, 478-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze .467-469, 471-473
Stoły chłodnicze, mroźnicze 464-466, 475
Stoły do pizzy. 470-471, 474-475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 476-477, 480-484
Chłodnictwo standard 600x400. .474-475
Stoły, szafy, witryny barowe 485-487
Schładzarka szokowa 489
Zamrażarki skrzyniowe. 490-491

492-501 MEBLE

Stoły przyścienne 495, 499
Stoły z basenem i ze zlewem . . . 496-498
Szafki i półki wiszące 496-497
Regały magazynowe 497
Umywalka. 499
Szafy porządkowe i magazynowe . . . 500
Stoły ze zlewem. 501

502-518 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 503
Odzież robocza, szafki BHP 504-508
Pojemniki na odpady. 509-511
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 512-513
Urządzenia do dezynfekcji 514-515
Chemia 516-518
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych. . . . 507, 514

519-544 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki 520-528
Kosze do zmywarek. 529-532
Zmiękczacze do wody. 532-535
Umywalki bezdotykowe. 537
Kolumna wodna do linii 700 541
Napełniacze i baterie. 538-544
Rozdrabniacz odpadów. 536
Ociekacz na talerze 532

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

01

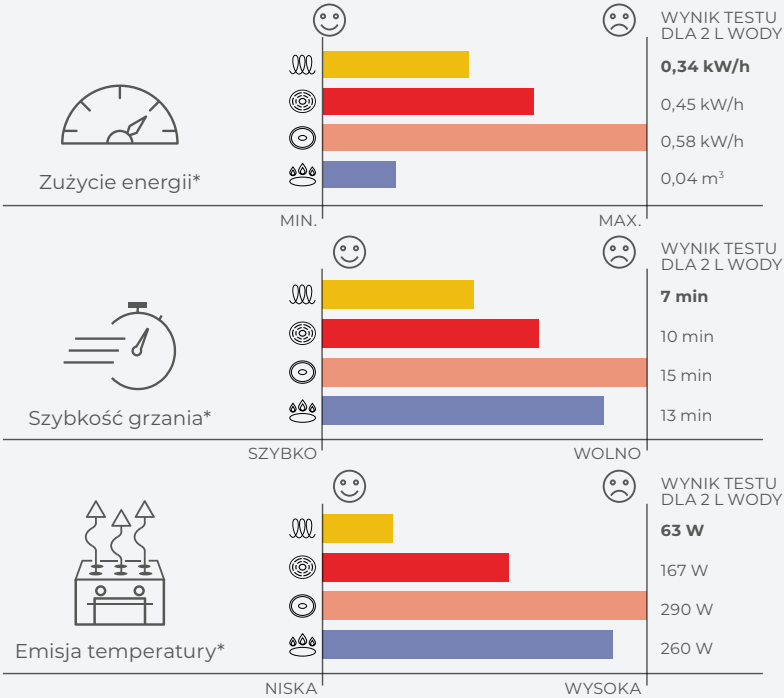
LINIA 700

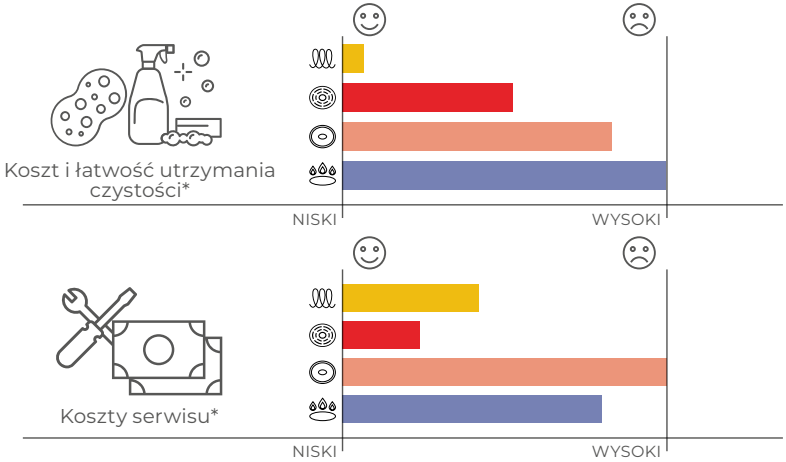
Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 20-29
Grille 30-33
Frytownice 34
Podgrzewacz do frytek 35
Patelnie 36-37
Wok 38
Bemary 39
Makaroniarki 40-41
Elementy neutralne 42
Podstawy i akcesoria 43
Kotły warzelne 44

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 46-49
Kuchnie wolnostojące 50-55
Płyty grillowe wolnostojące 56
Frytownica wolnostojąca 57
Patelnia elektryczna 58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA





*Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym.

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

2

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

stalgast

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**

Intuicyjny system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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

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
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- 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

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 / 5	G20	statyczny	**11985,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**11985,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**11985,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**11985,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12424,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12424,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**12107,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**12107,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**168,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- 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

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 / 5	G20	statyczny	**14035,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**14035,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**14035,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**14035,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13801,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13801,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13729,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13729,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13729,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13729,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**168,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

KUCHNIE GAZOWE ECO

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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 elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfikuracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

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	**8252,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8252,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**7928,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**7928,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- 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
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania

Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika

System kontroli wilgotności*

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	**9823,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9823,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9437,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9437,00**

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- 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

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	**3917,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**3917,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**3917,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**3917,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6395,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6395,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6395,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6395,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6395,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6395,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**8945,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**8945,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**8945,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**8945,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**59,10**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**489,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

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

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

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL 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

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	**14873,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**24762,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

KUCHNIE INFRARED

INOX

PL STALGAST RADOM

- 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

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

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	**4284,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**7946,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL 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

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	**10689,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**10435,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**168,00**

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

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	**13104,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**13178,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**168,00**

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

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

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	**3129,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4326,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7334,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**489,00**

GRILLE

INOX | PL STALGAST RADOM

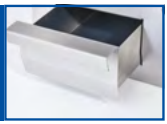
- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- 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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**7079,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7079,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**6895,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**6895,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**10812,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**10812,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**10812,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**10812,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



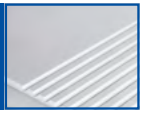
Powierzchnia łatwa do czyszczenia

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
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**5897,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6079,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8129,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8823,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8996,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania

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

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: ~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

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	**9262,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9874,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9557,00**

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

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	4,08	400	**9496,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15341,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX | PL STALGAST RADOM

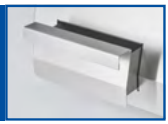
- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

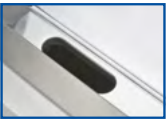
- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**8048,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8048,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8048,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8048,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**13168,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**13168,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**13168,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**13168,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



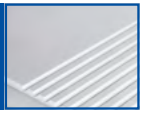
Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie zdrzwiami
- regulowane stopki

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**6334,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6712,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9415,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10149,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10149,00**

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

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

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	8	G20	**6110,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6110,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6242,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6242,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**10149,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**10149,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**10394,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**10394,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**707,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1370,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**42,90**

FRYTOWNICE

INOX | PL 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 o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę

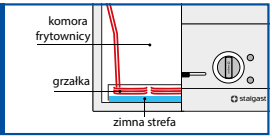
Wydajny system palników gazowych

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**9680,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**9680,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**14420,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**14420,00**

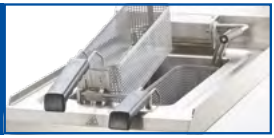
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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

Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	**6690,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**7540,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**10280,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**894,00**

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

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX | PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- 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

Wydajna lampa grzewcza

Sitko ociekowe

Ergonomiczny panel sterowania

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	**4162,00**

PATELNIE

INOX | PL 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: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

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	58	**16330,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	**16330,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*podana pojemność użytkowa

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: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki

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	58	**14260,00**

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: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki

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	13	90	5	400	**6098,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**343,00**

WOK INDUKCYJNY

INOX

PL STALGAST RADOM

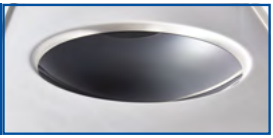
- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie 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

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	**11500,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**343,00**

PATELNIA WOK

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	**54,10**
037401	400	120	**79,30**

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

BEMARY

INOX

PL STALGAST RADOM

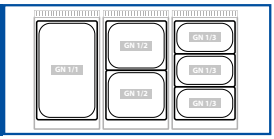
- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone 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 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. 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

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	**3988,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5722,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**406,00**

MAKARONIARKI

INOX

PL STALGAST RADOM

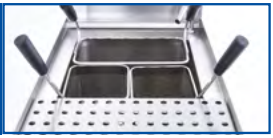
- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń 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

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	**11165,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**11165,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**477,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**647,00**

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

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

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	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	**8467,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**477,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**647,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**

ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST RADOM | INOX

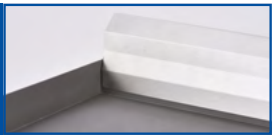
- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

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



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**1240,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1590,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**2000,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1730,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**2240,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**3110,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**343,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**406,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**489,00**

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

PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST RADOM | INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**1007,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1442,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1887,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1340,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1770,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2160,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1690,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2540,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3030,00**

DRZWI DO PODSTAW

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**412,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**412,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**490,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**490,00**

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	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**489,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700071**	Niska krótka	8	589	19	**116,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**135,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**146,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**135,00**
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	**146,00**

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	**59,10**

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	**198,00**

KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępny model gazowy i elektryczny
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny

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	**23570,00**

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny

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	**22231,00**

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

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

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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 o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1895,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1895,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3368,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3368,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**69,00**

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

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik o mocy: 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki
- 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	567	639	394	14	G20	**2482,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2482,00**

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	**1102,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1102,00**

TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PL 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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**5809,00**
773028	600	600	380	8	400	**7238,00**

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

stalgast

TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PL 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 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	**3162,00**

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL 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 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

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	**5356,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5356,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5356,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5356,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5356,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5356,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7426,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7426,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7426,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7426,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

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

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 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty

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	**5655,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**5655,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**5655,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**5655,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**5655,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**5655,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**5655,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**5655,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**5655,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**5655,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**7735,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**7735,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**7735,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**7735,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępne także w wersji G27 i G31**
- regulowane stopki

1

Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2

NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

3

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**4799,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**4799,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**4799,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**4799,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**4799,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**4799,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

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

KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępne także w wersji G27 i G31**
- regulowane stopki

1

Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2

NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

3

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978611**	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**6690,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**6690,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**6690,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**6690,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach 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
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- 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 naczynia
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**9999,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**19190,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne

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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL 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

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	**4004,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4960,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- 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
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	**4465,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**4750,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6251,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6869,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6869,00**

Ergonomiczny panel sterowania

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

stalgast

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PL STALGAST RADOM

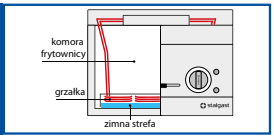
- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronimii

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- 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 „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

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	**6342,00**
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	**894,00**

PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

PL STALGAST RADOM

PATELNIA UCHYLNA

- **duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie**
- ręczny przechył misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- **pojemność: 40 l**
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki

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	**5135,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**320,00**

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

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających 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 konwekcji)
  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

Podwójna szyba drzwi piekarnika

Uchwyt ze stali nierdzewnej

3 tryby pracy piekarnika

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	**5194,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**392,00**

NACZYNIA KUCHENNE

02

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

Garnki Comfort Line 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium, Garnek z kranem 63-64
Podstawa pod garnki 64
Akcesoria uzupełniające 64
Patelnie 65-72
Patelnia WOK 66
Patelnie powlekane tytanem 67
Patelnie z powłoką nieprzywierającą . . 68-71
Patelnie Comfort 68-70
Naczynia żeliwne 72

GARNKI COMFORT LINE

INOX

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokryw

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011161	160	150	2,8	**86,70**
011201	200	190	5,8	**118,00**
011241	240	200	8,5	**145,00**
011281	280	240	14,5	**224,00**
011321	320	320	25,0	**340,00**
011361	360	360	36,0	**451,00**
011401	400	400	47,5	**534,00**
011451	450	450	71,0	**777,00**
011501	500	500	95,0	**876,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**66,30**
012201	200	130	3,8	**85,90**
012241	240	150	6,0	**117,00**
012281	280	170	10,0	**170,00**
012321	320	190	14,5	**239,00**
012361	360	220	20,5	**320,00**
012401	400	250	29,5	**414,00**
012451	450	280	42,5	**594,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**80,80**
013241	240	105	4,3	**108,00**
013281	280	120	7,0	**160,00**
013321	320	150	11,0	**220,00**
013361	360	170	16,0	**314,00**
013401	400	190	22,0	**387,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**73,80**
015201	200	90	2,5	**93,60**
015241	240	105	4,3	**130,00**
015281	280	120	7,0	**173,00**

POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019161	160	**18,70**
019201	200	**26,40**
019241	240	**34,90**
019281	280	**46,80**
019321	320	**64,60**
019361	360	**77,40**
019401	400	**91,00**
019451	450	**111,00**
019501	500	**136,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**76,50**
017201	200	60	1,2	**94,40**
017241	240	70	2,2	**117,00**

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	**119,00**

GARNKI GREDIL

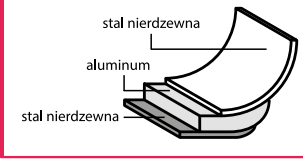
INOX

- 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	**141,00**
011285	280	250	15,4	**185,00**
011325	320	260	20,9	**240,00**
011345	320	320	25,7	**301,00**
011365	360	360	36,6	**334,00**
011405	400	400	50,3	**398,00**
011455	450	450	71,6	**606,00**
011505	500	500	98,2	**726,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**158,00**
012325	320	200	16,1	**210,00**
012365	360	220	22,4	**288,00**
012405	400	260	32,6	**353,00**
012455	450	360	57,3	**541,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

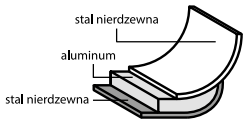
GARNKI PREMIUM LINE

INOX

5

- 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**

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie

Wielopunktowo zgrzewane uchwyty

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	**78,70**
011202	200	200	6,3	**119,00**
011242	240	200	9,0	**152,00**
011282	280	250	15,4	**207,00**
011322	320	260	20,9	**311,00**
011342	320	320	25,7	**350,00**
011362	360	360	36,6	**445,00**
011402	400	400	50,3	**544,00**
011452	450	450	71,6	**680,00**
011502	500	500	98,2	**862,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**75,80**
012202	200	140	4,4	**104,00**
012242	240	160	7,2	**138,00**
012282	280	180	11,1	**171,00**
012322	320	200	16,1	**262,00**
012362	360	220	22,4	**338,00**
012402	400	300	37,7	**438,00**
012452	450	360	57,3	**619,00**
012502	500	320	62,8	**671,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**85,30**
013242	240	110	5,0	**114,00**
013282	280	130	8,0	**152,00**
013322	320	160	12,9	**237,00**
013362	360	180	18,3	**321,00**
013402	400	250	31,4	**419,00**

GARNEK Z KRANEM

- wielowarstwowe dno typu „sandwich" zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywka w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**525,00**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**273,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**601,00**
010505	500	500	450	**639,00**
010606	600	600	450	**744,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 63)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**336,00**

RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**82,30**
015202	200	105	3,3	**93,60**
015242	240	110	5,0	**130,00**
015282	280	130	8,0	**157,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**60,70**
015204	200	105	3,3	**67,20**
015244	240	110	5,0	**92,70**
015284	280	130	8,0	**145,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**58,40**
017242	240	75	2,2	**86,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
**w tabeli podana pojemność całkowita

PATELNIE

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni

PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**92,80**
	014241	240	45	**116,00**
	014281	280	50	**173,00**
	014321	320	55	**222,00**
2.	**014361**	360	60	**305,00**
	014401	400	60	**397,00**

PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**65,80**
014243	240	42	**71,20**
014283	280	48	**86,70**
014323	320	52	**136,00**
014363	360	65	**200,00**
014403	400	70	**230,00**

PATELNIA DO PAELLI

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	**257,00**
014411	400	60	**335,00**

PATELNIA WOK

- wielowarstwowe dno

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
016381	380	60	**302,00**

PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	**037400**	400	120	200	**54,10**
2.	**037401**	400	120	185	**79,30**

Mocowanie rączki 037400

Mocowanie rączki 037401

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

TEFLON

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**121,00**
014284	280	48	**158,00**
014324	320	52	**217,00**

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**69,10**

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

PATELNIE POWLEKANE TYTANEM

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**162,00**
034280	280	55	**179,00**
034320	320	55	**205,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**184,00**
034281	280	55	**210,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX

Mocowanie rączki

Dno patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**49,30**
014285	280	55	**63,60**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	**116,00**
018287	280	30	1,3	**140,00**
018327	320	35	1,9	**163,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**126,00**
018286	280	51	2,4	**147,00**
018326	320	55	3,5	**171,00**
018366	360	59	4,8	**230,00**
018406	400	63	6,3	**279,00**

PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**166,00**
018321	320	95	5,3	**190,00**
018361	360	120	8,5	**276,00**

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

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	**99,90**
018304	300	31	1,5	**118,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**77,30**
018244	240	47	1,6	**99,90**
018284	280	51	2,4	**115,00**
018324	320	53	2,9	**135,00**
018364	360	59	4,8	**191,00**
018404	400	63	6,3	**231,00**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	**99,90**
018303	300	31	1,5	**121,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**72,10**
018243	240	47	1,6	**94,80**
018283	280	51	2,4	**116,00**
018323	320	55	3,5	**138,00**
018363	360	59	4,8	**194,00**
018403	400	63	6,4	**237,00**

Prosta rączka w modelach 018363 i 018403

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	**56,00**
035240	240	45	2,0	**68,00**
035280	280	50	3,0	**86,70**

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**81,60**

Rączka wykonana ze stali epoksydowanej

1 PATELNIA

- patelnie o średnicy od 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	**46,30**
035241	240	40	1,2	**56,40**
035281	280	45	2,0	**71,70**
035321	320	50	3,0	**92,30**
035361	360	55	4,0	**134,00**
035401	400	60	5,0	**157,00**

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**70,80**
032301	292 / 255	17	**97,00**

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

stalgast

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

TEFLON

Al

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

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**104,00**
031240	240	40	1,3	**124,00**
031280	280	45	2,0	**143,00**
031320	320	50	3,0	**159,00**
031360	360	50	4,0	**200,00**
031400	400	55	5,0	**275,00**

PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**162,00**
036240	240	65	2,6	**187,00**
036280	280	75	3,8	**207,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**101,00**
032280	280	20	1,1	**101,00**

PATELNIA DO RYB

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

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

1 PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**69,80**

2 PÓŁMISEK

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	**40,70**

3 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**79,90**

PÓŁMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczanie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**70,40**

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

PRZYBORY KUCHENNE

03

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

Wiadra 74-75
Wirówka do sałaty 75
Miski, wanny 75-76
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe . 77-78
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 79-82
Łopatki, rózgi 83-84
Ubijak do ziemniaków 84
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 85-87
Ekspozytory 88-89
Dozowniki, stojaki do sosów 89
Pęsety, szczypce, otwieracze 90-91
Noże i przybory dekoracyjne 92-93
Otwieracz do konserw 94
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 95
Wagi 96-98
Termometry 99

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén INOX

WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	**173,00**
091101	280 / 200	245	10	**203,00**
091121	290 / 200	270	12	**230,00**
091151	305 / 200	310	15	**248,00**

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**294,00**
092151	305 / 202	330	15	**319,00**

POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**76,00**
093151	305	**104,00**

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować

WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	**131,00**
091103	293/205	245	10	**159,00**
091123	295/230	275	12	**172,00**
091153	300/200	340	15	**225,00**

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**162,00**
092123	290/200	305	12	**209,00**
092153	300/200	354	15	**230,00**

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
093103	275	**50,80**
093123	290	**65,60**
093153	300	**67,80**

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

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody

PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	**441,00**

Wężyk odprowadzający wodę

Wyjmowany kosz

WIADRO

araven

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałośc termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	**42,10**

MISKA

PP

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086380	328	167	10,0	**20,50**

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	**3,33**
400090	120	53	0,31	6	**5,67**
400091	140	63	0,55	6	**7,82**
400095	172	76	1,20	6	**11,70**
400092	200	87	1,60	6	**15,90**
400093	230	101	2,50	6	**17,50**
400094	262	113	3,70	6	**22,10**

MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**21,30**
082200	200	80	1,6	**24,70**
082240	240	100	2,7	**29,50**
082280	280	100	4,0	**38,60**
082300	300	110	5,0	**42,00**
082320	320	110	6,0	**50,00**
082360	360	130	8,0	**57,70**

MISKA

INOX

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	**74,80**
082500	500	130	14,0	**99,50**
082550	550	145	19,0	**115,00**
082600	600	160	27,0	**158,00**
082700	700	185	45,0	**241,00**
082800	800	205	65,0	**352,00**
082900	900	225	90,0	**367,00**

MISKA KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**21,50**
081201	200	90	2	**35,00**
081241	240	110	3.5	**45,00**
081281	280	132	6.2	**59,00**
081301	300	140	7	**64,00**
081351	350	160	11.5	**89,00**
081401	400	180	16.5	**115,00**

MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	**9,54**
082201	200	70	1,2	**11,00**
082221	220	80	1,6	**12,60**
082251	250	90	2,3	**17,80**
082281	280	95	3,0	**26,40**
082311	310	105	5,0	**33,40**
082341	340	115	6,0	**40,20**
082371	375	120	8,0	**63,10**

MISKA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081200	200	98	2,5	**56,40**
081380	380	180	16,0	**150,00**

WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**290,00**
083450	450	200	21,0	**367,00**
083500	500	220	28,0	**487,00**

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

SITKO

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**21,40**
076150	150	150	**22,20**
076180	180	170	**28,80**
076200	200	180	**30,20**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 - ▼
  098020 - ▼

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**119,00**
098020	400	50	40	0,4	**112,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX

Gęsta siatka

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**190,00**
075240	240	180	**229,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX

Perforacja 1,8 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**51,40**
075241	240	210	**69,70**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**51,20**
073250	250	75	**47,90**
073300	310	75	**67,40**

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

Oczka sitek

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**78,80**

CEDZAK

INOX

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**293,00**
077260	260	260	**331,00**

SITO

INOX

- drewniana rączka
- L - długość rączki

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**92,10**
074350	350	430	**122,00**

CEDZAK

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	220	100	**14,30**
071240	240	100	**19,40**

CEDZAK

INOX

- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**139,00**
071410	375 / 175	185	**89,60**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**99,90**
072323	320	170	**137,00**
072363	360	190	**178,00**
072403	400	220	**229,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**493,00**
072502	500 / 330	260	**585,00**

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

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

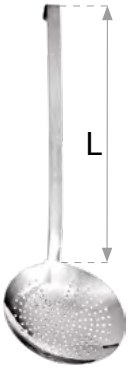
- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia

Wykonane z jednego kawałka stali

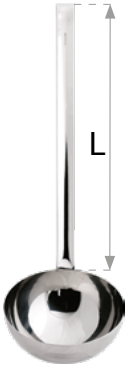
Zagięty uchwyt do zawieszenia

1

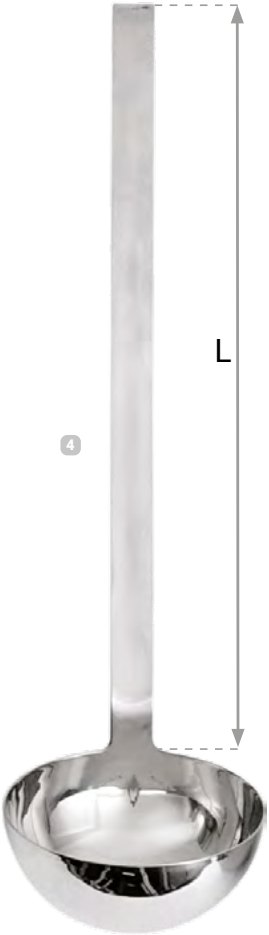
2



3



4



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**28,00**
324121	120	360	**36,60**
324141	140	385	**43,20**
324161	160	415	**56,10**
324201	200	480	**89,20**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**35,80**
324120	120	360	**42,00**
324140	140	380	**46,50**
324160	160	415	**66,20**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**20,80**
323081	80	295	0,12	**26,90**
323101	100	340	0,25	**35,10**
323121	120	365	0,40	**40,80**
323141	145	395	0,75	**59,90**
323201	200	480	2,00	**135,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**24,00**
323082	80	345	0,13	**29,20**
323092	90	362	0,20	**30,00**
323102	100	380	0,25	**32,00**
323122	120	420	0,45	**46,70**
323142	140	440	0,67	**51,20**
323162	160	474	1,00	**70,80**
323182	180	500	1,50	**107,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**39,90**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**26,70**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**26,70**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**26,70**
5.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**26,70**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**26,70**
7.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**26,70**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**96,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**123,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**44,60**

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

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**19,10**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**17,60**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**18,50**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,20**
	321050	Chochla	85	310	**19,20**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**20,70**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**20,00**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**20,10**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**16,30**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**16,30**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**17,60**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**26,30**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**29,00**

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
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**28,30**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**26,30**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,50**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**36,70**

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	**24,70**
	325130	Szczypce	320	**25,50**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**25,50**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**27,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**27,50**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**25,50**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**26,90**

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

ŁOPATKI

1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**25,30**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**18,00**

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**34,00**

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**42,00**

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**143,00**

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**180,00**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**121,00**

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**28,20**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**18,40**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**29,40**

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**18,60**

stalgast

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**21,90**
313350	350	**28,40**
313450	450	**30,30**
313550	550	**31,40**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**18,30**
313400	400	**23,40**
313500	500	**28,50**
313600	600	**27,60**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**109,00**
310200	200	450	**167,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**33,30**
310201	200	590	**39,60**
310241	240	570	**63,70**

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**129,00**

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**74,00**
314460	460	**79,90**
314610	610	**94,50**

7 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**89,40**
314100	1000	**99,70**
314125	1250	**124,00**

8 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	**205,00**

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

SZUFELKA

Al

Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	**18,00**
304073	0,68	**34,90**

SZUFELKA

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**41,20**
304033	0,150	**55,10**
304060	0,450	**59,40**
304101	0,650	**79,30**

SZUFELKA

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**15,30**
305100	1,0	**38,30**
305200	2,0	**45,30**

SZUFELKA

INOX

Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**77,70**

TARKA DO PRZYPRAW

Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	**31,20**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	**38,30**

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	**18,20**

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	**26,40**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką

Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**6,85**
506103	1,00	**15,70**
506203	2,00	**20,90**
506303	3,00	**27,40**
506503	5,00	**44,80**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka

Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**28,70**
506102	1,0	**48,20**
506202	2,0	**89,00**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	**57,10**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX

Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**26,90**

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

1 DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**13,60**

1 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**18,10**

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**32,40**
099103	600	**42,70**
099104	900	**73,90**
099105	1200	**95,40**

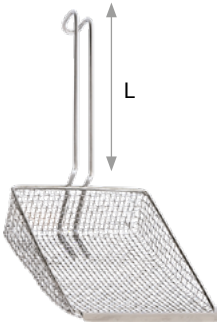
SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

Nr kat.	Cena netto
319000	**73,90**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	**77,20**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**21,30**

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

3

PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	510	230	230	**222,00**
2.	**815250**	730	230	230	**272,00**
3.	**815240**	840	300	275	**339,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

PL STALGAST RADOM

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**448,00**

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

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP PP

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	**92,50**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**84,90**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**78,60**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065352		55	210	0,35	**2,84**
065722		70	240	0,70	**5,13**
065721		70	240	0,70	**5,13**
065723		70	240	0,70	**5,13**

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	**11,10**
065004	75	208	0,710	**13,80**
065005	87	208	0,950	**15,60**

EKSPOZYTORY

INOX

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348050**	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	**59,50**
2.	**065105**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**122,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**83,30**

SZCZYPCE CUKIERNICZE

Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**13,10**
423283	280	**13,90**

SZCZYPCE DO CIASTA

Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**19,00**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**12,40**
423284	280	**14,80**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI

Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**14,10**

SZCZYPCE DO PIECZENI

Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**13,20**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**10,40**
422301	300	**11,90**
422401	400	**20,30**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,80**
422302	300	**24,00**
422402	400	**24,80**

SZCZYPCE DO PIECZYWA

Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**16,30**

SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**8,72**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**14,00**
422303	300	**15,20**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC

Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	**11,70**
425130	300	**13,30**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC

Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**10,50**
425430	300	**10,70**

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

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**36,20**

OTWIERACZ

- do konserw

Nr kat.	Cena netto
334011	**38,40**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości

Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**32,80**

KRAJACZ DO JAJ

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	**36,10**

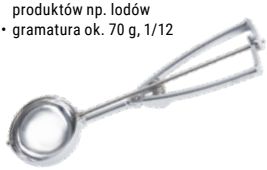
PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12

Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**158,00**

PORCJONER DO RYŻU

- porcjoner nie jest przeznaczony do nakładania twardszych produktów np. lodów
- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	**56,20**

SKROBAK DO RYB

Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**12,00**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,47**

PĘSETA

Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**11,60**
422311	300	**19,50**

SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**11,60**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**421070**	190	**14,60**
2.	**421080**	110	**6,81**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**7,39**

NOŻE DEKORACYJNE

INOX

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa

1

2

3

4

5

6

7

8

1 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	**13,20**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**16,40**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**17,30**

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**14,00**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**12,30**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**15,60**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**22,40**

8 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	**14,70**
334115	20	210	**17,30**

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

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

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

Nr kat.	Cena netto
334406	**151,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

Ostrze

Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	**15,30**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**5,01**

OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**321,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**54,40**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**26,50**

Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	560	**199,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

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

AI

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**66,70**

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

SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

AI

- 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	**299,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**80,00**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**80,00**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**80,00**

SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocna 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: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 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
336003	400	170	135	**144,00**

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 blatu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**359,00**

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia 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	**45,10**

WAGI POMOCNICZE

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

WAGA POMOCNICZA

- 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	**292,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**231,00**

PORT RS232 Z KABLEM 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	**127,00**

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, poziomica
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	**835,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**875,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**838,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**875,00**

Waga legalizowana

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	**1142,00**
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	**1142,00**
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	**1142,00**
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	**1142,00**
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	**127,00**

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

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 poziomica
- obudowa ze stali nierdzewnej

Waga wodoodporna

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	**1669,00**
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	**1668,00**
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	**1669,00**
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	**1755,00**
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	**127,00**

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
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 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	**1284,00**

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: około 1 s
- 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	**1156,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**1156,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**1156,00**

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: ważenie, ważenie kontrolne, liczenie sztuk,sumowanie
- ruchomy wyświetlacz LCD
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm		M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732032	305	489	542	355	305	10,9	30	10	230	**1980,00**
732062	420	686	896	550	420	17,5	60	20	230	**2418,00**
732152	420	686	896	550	420	17,5	150	50	230	**2718,00**
732352	500	785	896	650	500	27,6	300	100	230	**3017,00**

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

TERMOMETR LODÓWKOWY

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

Nr kat.	Cena netto
620110	**13,50**

TERMOMETR SONDA

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

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**16,20**

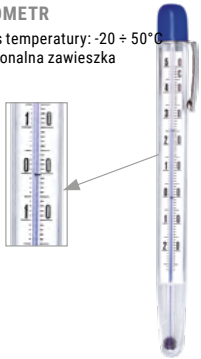
TERMOMETR DO MLEKA

- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**17,40**

TERMOMETR

- zakres temperatury: -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	**15,50**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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

Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	**63,40**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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

Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	**83,30**

TERMO-HIGROMETR

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

Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	**80,20**

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

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

Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	**187,00**

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 101-117
Tasaki, tłuczki do mięsa 104, 111, 125
Listwy magnetyczne 114
Ostrzałki i stalki..... 117-118
Nożyce kuchenne 119
Deski do krojenia, deski HACCP..... 120-124
Kloc masarski.....124

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

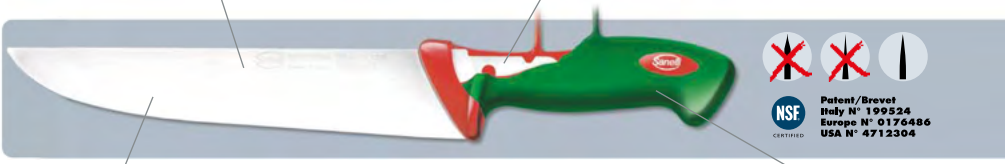
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością



NSF CERTIFIED

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

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

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

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

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)

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

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**145,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**142,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**180,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**150,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**171,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**97,80**
	219320	Nóż do chleba	315	**125,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**129,00**
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	**148,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**107,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**128,00**
	201220	Nóż masarski	230	**129,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**98,80**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**97,80**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**103,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**101,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**180,00**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

13

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**60,70**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**49,10**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**44,90**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**132,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**91,50**
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**87,30**
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**180,00**
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**143,00**
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**121,00**
10.	**213160**	Tasak	160	**222,00**
11.	**212220**	Stalka	220	**158,00**
	212300	Stalka	300	**205,00**
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**349,00**
13.	**200005**	Zestaw noży	-	**428,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE SANELLI

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**93,30**
	286252	Nóż kuchenny	255	**109,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**73,30**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**89,30**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**64,80**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**63,90**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**27,40**
	287110	Nóż do obierania	110	**17,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**17,50**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**20,80**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**19,30**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**25,10**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**17,20**

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW

Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**13,80**

WIDELEC

Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	**47,00**

NOŻE KUTE STALGAST ELITE

INOX

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

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**163,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**153,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**61,10**
6.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
7.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**105,00**
8.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

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

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**45,40**
	218259	Nóż kuchenny	255	**82,20**
	218309	Nóż kuchenny	300	**82,20**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**38,00**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**23,30**
	203209	Nóż do mięsa	200	**38,80**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**35,40**
	204189	Nóż do filetowania	180	**31,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**21,80**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**26,00**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**25,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**35,10**
9.	**212259**	Stalka	250	**26,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

stalgast

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

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

Ostrze utwardzone przez walcowanie

Bezpieczna wyprofilowana rękojeść

1

2

3

4

5

6

7

8

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**26,10**
	218258	Nóż kuchenny	240	**36,50**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,00**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**21,50**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,60**
	214138	Nóż do obierania	115	**13,10**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**17,70**
6.	**211158**	Widelec	150	**20,10**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**31,80**
8.	**212259**	Stalka	250	**26,80**
	212309	Stalka	300	**26,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

NÓŻ JAPOŃSKI SASHIMI

INOX

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje 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

Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	**97,80**

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

1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261	●	260	**74,20**
283262	●	260	**66,80**
283263	●	260	**66,80**
283264	●	260	**66,80**
283265	●	260	**66,80**
283266	○	260	**66,80**

1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251	●	250	**53,40**

2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201	●	200	**51,90**
283202	●	200	**46,70**
283203	●	200	**51,90**

3

4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181	●	180	**45,10**
283183	●	180	**42,90**
283184	●	180	**36,10**
283186	○	180	**38,60**

4

5 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181	●	180	**38,50**
284183	●	180	**38,50**
284184	●	180	**34,20**
284185	●	180	**34,20**

5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	●	150	**41,00**

6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091	●	90	**14,30**
283092	●	90	**21,00**

7

8 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142	●	100	**22,70**

8

9 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	●	60	**13,40**

9

10 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**33,20**

10

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

11 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

• wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283114	●	150	**28,30**

11

12 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

• zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121	●	150	**37,30**

12

13 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191	●	180	**95,00**

13

14

14 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	**36,50**

15

15 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	**51,10**

16

16 NÓŻ MASARSKI

• zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311	●	250	**36,50**

17

17 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256	○	250	**40,60**
283306	○	300	**45,50**

18

18 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366	▢	360	**186,00**

19 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156	▢	150	**20,20**

19

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

System oznaczania HACCP:			
	SUROWE MIĘSO	WARZYWA	DRÓB SUROWY
	RYBY	NABIAŁ	MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

1 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151	●	160	**15,20**
281152	●	160	**15,20**
281153	●	160	**15,20**
281154	●	160	**15,20**
281156	●	160	**13,60**

1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	●	220	**18,40**
281212	●	220	**18,40**
281213	●	220	**18,40**
281214	●	220	**18,40**
281215	▢	220	**18,40**
281216	●	220	**18,40**

2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	**23,70**
281252	●	250	**23,70**
281253	●	250	**23,70**
281254	●	250	**23,70**
281255	▢	250	**23,70**
281256	●	250	**23,70**

3

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

stalgast

HACCP

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284303	●	300	**17,40**

4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	**13,20**
282154	●	160	**12,30**

5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	**7,51**
285082	●	90	**7,51**
285083	●	90	**7,51**

6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	**11,30**

7

8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	**14,30**

8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	**7,58**

9

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
201000	515	230	80	**75,10**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**26,90**
2.	**248458**	5	450	**33,80**
3.	**248608**	6	625	**41,50**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**61,50**

LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**18,90**
249558	550	**32,50**

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

PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249558**	Listwa magnetyczna	550	**32,50**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**145,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**121,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**129,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**49,10**

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,30**
2.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**105,00**
3.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
4.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
5.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
6.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,00**
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**61,10**
8.	**201000**	Pokrowiec	-	**75,10**

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**18,90**
2.	**212309**	Stalka	300	**26,80**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**26,10**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,00**
5.	**211158**	Widelec	150	**20,10**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,60**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

ETUI NA NOŻE STALGAST

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212259**	Stalka	250	**26,80**
2.	**211189**	Widelec	180	**35,10**
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**45,40**
4.	**219209**	Nóż do chleba	200	**38,00**
5.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**38,80**
6.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**35,40**
7.	**200019**	Etui na noże	-	**71,10**

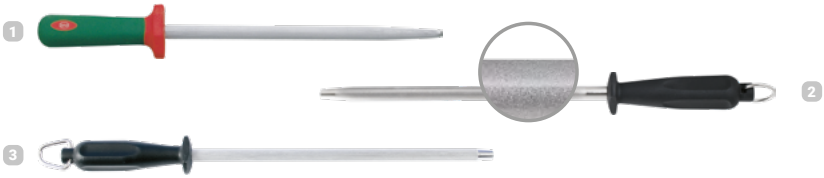
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana długość ostrza

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

Nr kat.	Cena netto
200005	**428,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**158,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**205,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**26,80**
	212309	Stalka	300	**26,80**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,30**

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
- wyposażona w antypoślizgową przyssawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu

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	**36,60**

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	**35,20**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**66,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,07kW

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża

Szufladka na opiłki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	**407,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,11kW

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymienialną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	**758,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,09kW

- 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

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	**642,00**

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

NOŻYCE

INOX

1

4

2

5

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**22,50**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**150,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**31,80**
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**36,60**
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**33,20**

OBIERACZKI

Sanelli

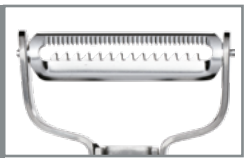
1

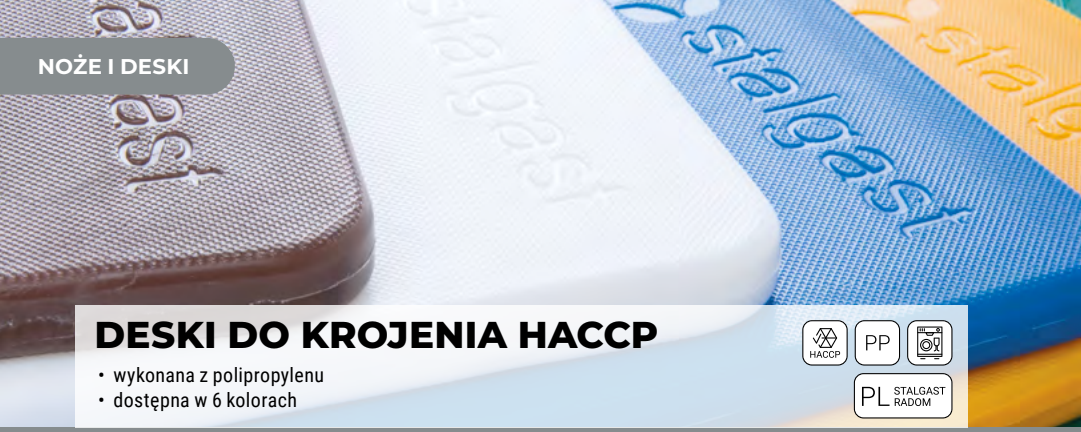
2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**17,50**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**11,20**
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**15,30**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**19,60**
3.	**334006**	Obieraczka	35	155	**18,30**

Ostrze model 334120





DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach

HACCP | PP | PL STALGAST RADOM

System oznaczania HACCP:

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

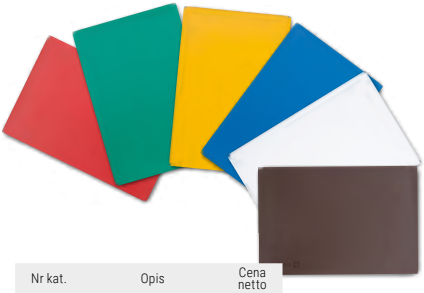
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**28,30**
341452		450	300	13	**28,30**
341453		450	300	13	**28,30**
341454		450	300	13	**28,30**
341455		450	300	13	**28,30**
341456		450	300	13	**28,30**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**147,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**144,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**316,00**

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**55,20**

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

DESKI Z WYCIĘCIEM

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321	●	325	265	12	**27,60**
341322	●	325	265	12	**27,60**
341323	●	325	265	12	**27,60**
341324	●	325	265	12	**27,60**
341325	○	325	265	12	**27,60**
341326	●	325	265	12	**27,60**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531	●	530	325	15	**60,80**
341532	●	530	325	15	**60,80**
341533	●	530	325	15	**60,80**
341534	●	530	325	15	**60,80**
341535	○	530	325	15	**60,80**
341536	●	530	325	15	**60,80**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	●	600	400	18	**85,50**
341632	●	600	400	18	**85,50**
341633	●	600	400	18	**85,50**
341634	●	600	400	18	**85,50**
341635	○	600	400	18	**85,50**
341636	●	600	400	18	**85,50**

DESKA DO KROJENIA

- 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

PP

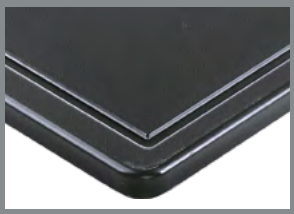
PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**28,30**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**27,60**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**60,80**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**85,50**

1

1

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka

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

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
340300	300	220	10	**23,00**
340350	350	250	20	**54,00**
340500	500	340	20	**105,00**
340600	600	390	20	**151,00**

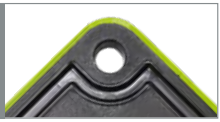
Antypoślizgowe nóżki

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	**15,80**
340351	350	250	10	**31,70**

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	**48,70**
2.	**342400**	400	300	20	**57,50**
3.	**342500**	500	300	20	**72,10**

KLOC MASARSKI

PE

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

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	**873,00**

KLOC MASARSKI

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

1

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
684416	400	400	850	**890,00**
684411	400	400	800	**790,00**

2

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
684515	400	500	150	**779,00**
684510	400	500	100	**615,00**

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

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	**54,10**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

INOX

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

Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	**122,00**

RĘKAWICA STALOWA

INOX

Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001	●	M	**457,00**
240004	●	L	**457,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**82,80**

TŁUCZEK DO MIĘSA

AI

- 2 powierzchnie rozbijające

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**30,70**

TŁUCZEK DO MIĘSA

AI

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	**32,20**

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

05

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 127-144
Sztućce do steków i pizzy 145-146
Porcelana dla dzieci 146-147
Porcelana i zastawa stołowa 147-174
Szkło 175-199
Zestawy do przypraw 200-201
Młynki do przypraw 203
Moździerz z tłuczkiem 203
Koszyki do pieczywa, ... 204-205
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 206

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,39**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,39**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**2,33**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,75**

SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,32**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,41**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,59**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,06**

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

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,26**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,26**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,21**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,06**

SZTUĆCE KONESER

INOX 18/0

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355160**	Łyżka stołowa	188	12	**1,96**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**2,57**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**3,04**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,73**

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

stalgast

SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,99**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,82**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**2,96**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,13**

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351061**	Łyżka stołowa	187	12	**3,31**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,15**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,31**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,31**

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

SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,64**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,64**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,27**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,65**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,81**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,28**

SZTUĆCE ARDILA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357460**	Łyżka stołowa	197	12	**2,68**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,68**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**4,03**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,52**

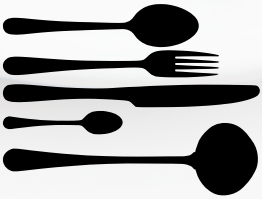
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**3,48**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**3,48**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**7,15**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,66**
5.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**5,06**



SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**3,12**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**3,12**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**7,29**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,22**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**2,08**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**2,22**

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

SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,28**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**3,28**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**5,74**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**2,23**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**3,53**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**1,70**

SZTUĆCE EBRO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**2,42**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**2,42**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**5,23**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,95**

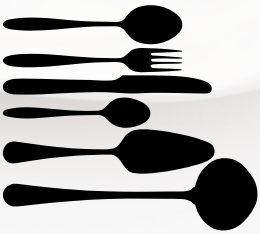
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**3,34**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**3,23**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**5,76**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,95**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**3,43**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**7,44**



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	**8,91**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**8,59**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**10,50**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**4,95**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**4,27**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,64**

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

SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**4,06**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**4,89**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**7,20**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,26**

SZTUĆCE KANADI

INOX 18/10

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359860**	Łyżka stołowa	200	12	**7,49**
2.	**359850**	Widelec stołowy	195	12	**7,49**
3.	**359880**	Nóż stołowy	210	12	**9,99**
4.	**359810**	Łyżeczka do herbaty	110	12	**2,69**
5.	**359840**	Łyżeczka deserowa	153	12	**4,99**
6.	**359820**	Widelczyk do ciasta	156	12	**4,99**

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX 18/10

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359960**	Łyżka stołowa	200	12	**7,49**
2.	**359950**	Widelec stołowy	198	12	**7,49**
3.	**359980**	Nóż stołowy	207	12	**9,99**
4.	**359910**	Łyżeczka do herbaty	109	12	**2,69**
5.	**359940**	Łyżeczka deserowa	154	12	**4,99**
6.	**359920**	Widelczyk do ciasta	157	12	**4,99**

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

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**6,47**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**6,47**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**9,54**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,55**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,19**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,55**

SZTUĆCE HIDRAULIC

INOX 18/0

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353260**	Łyżka stołowa	200	12	**6,96**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**6,96**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**10,10**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**4,04**
5.	**353261**	Łyżka stołowa	200	12	**11,00**
6.	**353251**	Widelec stołowy	200	12	**11,00**
7.	**353281**	Nóż stołowy	220	12	**16,10**
8.	**353211**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**7,20**

SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX 18/0

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353160**	Łyżka stołowa	200	12	**12,80**
2.	**353150**	Widelec stołowy	200	12	**12,80**
3.	**353180**	Nóż stołowy	221	12	**15,20**
4.	**353110**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353190**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,10**
6.	**353120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**12,80**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**12,80**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**15,20**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,10**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**12,80**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**12,80**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**15,20**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,10**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**

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

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
- modele z rękojeścią z tworzywa można myć w zmywarkach

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298111**	●	110	1	**16,90**
2.	**298115**	●	115	1	**24,80**

1

2

WIDELEC DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298101	95	1	**8,84**

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	**30,80**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**38,00**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,00**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**24,00**

LUBIANA

1

Bormioli Rocco

2

Karolina

3

SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX 18/0

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

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**3,60**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,52**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,03**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,10**

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358061**	Łyżka stołowa	168	12	**2,96**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**3,10**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,83**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**2,36**

PORCELANA DLA DZIECI

- zaprojektowana specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	6	**14,80**
2.	**395954**	Talerz płytki	240	6	**20,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

PORCELANA DLA DZIECI

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

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**37,30**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**36,80**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**40,20**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**26,80**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**34,40**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**45,90**

1

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- 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	**5,26**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,40**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,17**

1

2

3

GRANGUSTO

- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- 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

TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**16,90**
2.	**388628**	217	163	19	12	**8,85**
3.	**388629**	280	210	22	12	**11,60**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**12,50**

TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**15,00**

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**16,80**

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**14,90**

TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**19,10**

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**17,30**

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**15,30**

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

AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- 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

FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388791**	Filiżanka	109	74	0,22	12	**8,63**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**6,81**

FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388781**	Filiżanka	83	54	0,08	12	**6,57**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**6,19**

KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**8,13**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**5,95**

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

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

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,09**
388652	255	22	6	**6,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,26**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**8,99**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**8,64**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**19,20**

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	**85,90**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,15**
388602	250	23	6	**6,13**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,60**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,34**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**8,97**
388605	Spodek	145	18	-	6	**2,89**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**10,10**
388613	300	27	220	6	**18,40**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**9,09**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**8,99**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**11,00**

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

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

Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	**37,10**
396102	305	35	1	**56,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**37,10**
396104	305	65	0,45	1	**70,30**

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**46,70**
396112	305	40	1	**80,30**

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	**60,40**
396114	305	70	0,50	1	**90,30**

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**9,18**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**9,54**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**10,20**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**17,90**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**10,20**

LUBIANA

PORCELANA LUBIANA

- 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

AFRODYTA
str. 155-156

WERSAL
str. 157-158

KASZUB / HEL
str. 159-161

MARRAKESZ
str. 162-164

RONDO
str. 165

STONE AGE
str. 166-167

BOSS
str. 168

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

AFRODYTA

LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**105,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**9,27**
390011	185	55	0,70	6	**11,20**
390012	230	65	1,40	6	**29,10**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**17,00**
390018	170	20	6	**11,20**
390019	190	20	6	**11,60**
390020	210	20	6	**12,20**
390021	260	20	6	**24,50**
390022	270	20	6	**24,60**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**15,70**
390014	Spodek	170	-	-	6	**7,20**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**13,70**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**23,10**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**12,20**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**18,70**

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	**8,87**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**6,07**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**11,40**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,25**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**11,90**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,25**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**37,10**
390008	330	230	25	6	**46,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

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

Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**10,50**
390420	170	15	6	**11,20**
390421	190	20	6	**11,50**
390422	210	20	6	**12,00**
390423	240	25	6	**13,90**
390424	265	25	6	**16,40**
390425	270	25	6	**23,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**13,50**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**13,30**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**9,94**
390427	185	55	0,60	12	**11,10**

BULIONÓWKA

5

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**18,30**
390417	Spodek	160	-	-	6	**6,62**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**35,20**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**22,30**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**30,30**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**46,90**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**52,20**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**11,00**

12 FILIŻANKA

13 14

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**11,40**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**5,74**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**13,20**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**6,24**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**15,90**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**6,62**

15 DIP

16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**5,98**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**6,75**

17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**36,40**
390412	320	235	30	6	**46,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**8,13**
390216	230	60	1,0	6	**21,30**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**21,40**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**21,50**
390232	290	50	1,3	6	**26,40**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**149,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**7,03**
390234	170	20	6	**7,03**
390235	190	20	6	**8,21**
390236	210	25	6	**9,35**
390237	245	25	6	**11,30**
390238	265	35	6	**17,70**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**10,50**
390229	240	40	0,8	6	**11,10**

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	**13,10**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**6,25**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**10,10**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**6,12**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**26,60**
390218	145	60	0,22	6	**28,90**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**19,30**
11.	**390224**	280	195	35	6	**28,80**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**22,50**
390226	240	140	35	6	**24,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**21,30**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**40,10**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**40,30**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**7,45**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**16,30**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**7,55**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**10,20**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**13,20**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**8,61**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**11,20**

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	**9,34**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**5,30**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**9,76**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**6,02**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**9,84**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**5,79**

MARRAKESZ

LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szary wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	**19,20**
390073	200	17	6	**19,80**
390077	260	15	6	**28,10**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	**20,80**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	**40,00**
390085	205	205	12	6	**50,40**
390078	255	255	15	6	**71,20**
390084	305	305	18	6	**85,30**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	**46,40**
390080	290	130	15	6	**54,00**
390081	310	240	17	6	**66,20**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	**22,70**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	**26,30**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390072	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

MARRAKESZ

LUBIANA

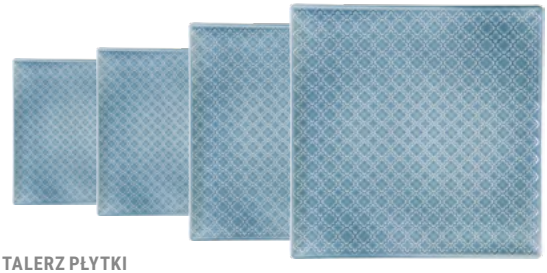
- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szaroniebieski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	**19,20**
390113	200	17	6	**19,80**
390116	260	15	6	**28,10**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	**20,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	**40,00**
390124	205	205	14	6	**50,40**
390117	255	255	15	6	**71,20**
390122	305	305	18	6	**85,30**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	**46,40**
390119	290	130	15	6	**54,00**
390120	310	240	17	6	**66,20**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	**22,70**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	**26,30**

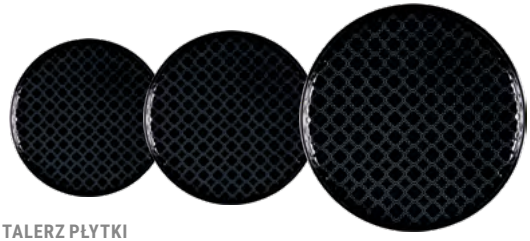
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390112	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

MARRAKESZ

LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

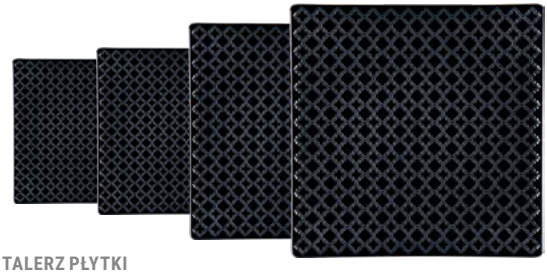


TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**19,20**
390128	200	17	6	**19,80**
390131	260	15	6	**28,10**

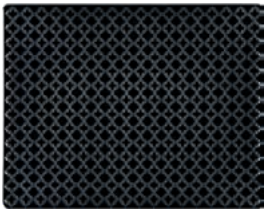
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**20,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**40,00**
390139	205	205	14	6	**50,40**
390132	255	255	15	6	**71,20**
390137	305	305	18	6	**85,30**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**46,40**
390134	290	130	15	6	**54,00**
390135	310	240	17	6	**66,20**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**22,70**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**26,30**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	**31,80**
390127	Spodek	150	17	-	6	**12,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

RONDO

LUBIANA

- dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	**29,90**
390092	270	39	6	**43,20**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	**29,70**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	**29,50**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	**29,30**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	**29,90**
390097	270	39	6	**43,20**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	**29,70**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	**29,50**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	**29,30**

STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	**41,80**
390049	280	31	4	**56,40**
390043	330	30	6	**95,70**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**39,70**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**104,00**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	**37,50**

PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**122,00**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	**39,10**
390041	220	76	6	**82,60**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	**40,60**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	**38,50**
390052	Spodek	170	20	-	4	**22,80**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

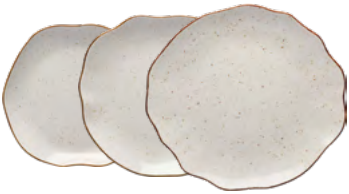
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	**26,60**
390053	Spodek	125	20	-	4	**17,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	**41,80**
390063	280	31	4	**56,40**
390059	330	30	6	**95,70**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	**39,70**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**104,00**

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**37,50**

PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**122,00**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	**39,10**
390057	220	76	6	**82,60**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	**40,60**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	**38,50**
390066	Spodek	170	20	-	4	**22,90**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	**26,50**
390067	Spodek	125	20	-	4	**17,80**

BOSS

LUBIANA

- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	**22,10**
390034	270	27	6	**32,90**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**23,10**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**29,20**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**49,60**

PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**86,90**
390037	235	28	330	6	**115,00**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**28,70**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**45,70**

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**40,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

APULIA

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

Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**7,42**
395201	260	20	6	**13,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**11,20**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**4,86**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**16,60**

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	**20,30**
395802	250	250	25	6	**28,50**
395803	270	270	25	6	**11,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**18,80**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**19,40**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**8,51**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395830	Filiżanka	60	52	0,10	6	**4,10**

6 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**17,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

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

Isabell

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**5,20**
388102	180	22	6	**7,15**
388103	200	23	6	**8,43**
388104	230	23	6	**11,50**
388105	240	23	4	**12,60**
388106	250	25	4	**12,80**
388107	260	25	4	**13,50**
388108	280	33	3	**20,60**
388109	310	30	3	**25,80**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388154	220	40	0,500	6	**5,54**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**3,00**
388123	200	40	0,210	6	**9,82**
388124	230	40	0,300	4	**14,40**
388125	250	45	0,350	4	**21,40**
388126	305	45	0,550	3	**13,90**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**3,43**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**3,43**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**3,08**

7 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**7,78**
388240	Spodek	145	20	-	12	**4,61**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**8,09**
388238	Spodek	140	20	-	12	**3,92**

9 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**9,34**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,12**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**12,70**
388168	Spodek	140	25	-	12	**6,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	**80,10**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,22**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**19,40**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**3,68**
388216	300	35	4	**30,00**
388217	360	35	3	**18,30**
388218	410	42	3	**31,00**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**6,49**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**8,37**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**18,00**
388184	170	120	0,640	2	**27,20**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**7,06**
388194	Spodek	155	24	-	12	**3,85**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**9,77**
388196	Spodek	160	24	-	12	**5,76**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**10,30**

Isabell

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	**11,30**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**45,10**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**8,47**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**8,64**
388176	115	110	0,290	6	**11,40**
388177	130	125	0,450	6	**10,00**

5 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388172	230	95	135	0,500	6	**25,00**

6 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**8,68**

7 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**44,20**

8 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**10,20**
388157	145	65	0,550	12	**12,70**

9 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,66**
388186	80	35	0,100	24	**3,51**
388187	90	40	0,130	12	**4,70**
388188	100	50	0,300	12	**4,49**

10 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**40,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

SZKLANKA ROCK BAR

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400611**	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	**2,69**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**4,26**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,46**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,31**
5.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**5,72**

SZKLANKA ROCK BAR

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400432**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**9,74**
2.	**400434**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**9,74**
3.	**400436**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**9,74**
4.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**10,50**
5.	**400433**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**10,50**
6.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**10,50**

SZKŁO LINIA LUCENT BLUE

- profesjonalne szkło do gastronomii o nowoczesnym designie
- kieliszki posiadają cienkie, laserowo cięte brzegi co zapewnia wysoki komfort użytkowania
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych

1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400406**	Szklanka niska	73	104	0,300	6	**13,00**
2.	**400405**	Szklanka niska	78	113	0,375	6	**14,10**
3.	**400404**	Szklanka wysoka	73	141	0,430	6	**14,20**
4.	**400403**	Kieliszek do szampana	65	220	0,210	6	**16,60**
5.	**400402**	Kieliszek do białego wina	82	208	0,380	6	**19,90**
6.	**400401**	Kieliszek do czerwonego wina	92	221	0,535	6	**21,10**

SZKLANKI AMERICA' 20 S

- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru

1 2 3 4 5 6 7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400424**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**13,80**
2.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**14,90**
3.	**400428**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**13,80**
4.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**14,90**
5.	**400423**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**13,90**
6.	**400421**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**15,10**
7.	**400427**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**13,90**
8.	**400425**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**15,10**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKLANKI PULSAR

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych

1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400445**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**8,31**
2.	**400443**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**9,56**
3.	**400441**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**11,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400446**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**8,31**
5.	**400444**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**9,56**
6.	**400442**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**11,60**

SZKLANKA WIND

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**8,82**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**10,40**

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400413**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**11,50**
2.	**400414**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**11,50**
3.	**400415**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**11,50**

SZKLANKI IRIDE

- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400411**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**6,70**
2.	**400412**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**6,70**

SZKLANKA DO PIWA IRISH

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**8,68**

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**5,57**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**9,76**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**10,30**

SZKLANKA DO PIWA NONIX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**7,45**

SZKLANKA STONE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**12,00**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**15,30**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**12,50**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**13,10**

SZKLANKA LONGUE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**9,28**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**12,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

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

star glass

CRYSTAL GLASS

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400565**	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	**12,00**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**11,70**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**14,20**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**9,18**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**68,80**

SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę

1

2

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**8,14**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,63**

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

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	**3,06**
400582	73	155	0,400	12	**5,86**

SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**5,90**
400592	90	136	0,500	12	**5,19**

SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400576	83	84	0,200	6	**11,70**
400577	98	100	0,350	6	**12,30**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**6,84**

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**12,40**

ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,81**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,51**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**8,06**
400572	253	0,500	12	**10,00**

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**8,47**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,20**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,24**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,50**
2.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,20**

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
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- 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	**35,70**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**42,90**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,300	2	**48,20**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Próżnia ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,320	2	**52,10**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,270	2	**40,80**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,340	2	**48,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI 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

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	**5,39**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**7,25**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**8,15**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,47**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,37**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**6,26**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**6,86**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,17**

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

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	**6,26**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,16**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**8,04**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**6,87**

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400160**	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	**10,30**
2.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**10,40**
3.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**9,75**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400150**	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	**4,33**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**4,33**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**4,42**

SZKLANKA I KIELISZKI AMBER

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	**7,56**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,25**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**6,83**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**7,56**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**5,82**

SZKLANKI I 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	**6,68**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**11,80**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**11,20**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**10,50**

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	**9,65**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**10,00**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**12,30**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**11,30**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**10,70**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**10,40**

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- 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.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**14,80**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**15,10**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**14,00**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**14,70**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**12,30**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**18,20**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**17,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 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

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12

13

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	**3,07**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,12**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,65**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**4,75**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**5,48**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,41**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**5,93**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,59**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,55**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**8,23**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**9,45**
12.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**11,40**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**21,40**
13.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**33,30**

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

1 2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400321**	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	**6,94**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**8,86**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**16,20**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**11,60**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**12,20**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**16,10**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**16,80**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**10,60**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**9,77**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**14,00**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**10,80**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**12,50**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**11,40**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**14,10**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**13,10**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**14,90**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**18,00**

16 17

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKŁO TIMELESS

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**21,50**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**12,00**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**41,30**

SZKLANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401340**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**15,20**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**18,40**
3.	**401320**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**16,70**
4.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**20,50**

SZKLANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401240**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**6,51**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**6,51**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**9,66**
4.	**401351**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**9,66**

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	**5,60**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**5,91**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**4,14**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**7,16**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**6,23**
6.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**5,06**

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	**4,70**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,25**

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	**3,89**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**4,12**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**5,45**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**4,88**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**6,93**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**4,87**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**5,75**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,79**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI DO WÓDKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**4,11**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,78**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,27**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,02**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**7,28**

KIELISZKI DO KOKTAJLI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**11,90**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**9,81**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**8,38**
4.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**7,22**
5.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**9,50**

KIELISZKI HUDSON

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400229**	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	**12,30**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**12,70**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**13,10**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA

1 2 3 4 5 6 7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**12,00**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**13,00**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**14,30**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**12,50**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**7,28**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**14,10**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**21,80**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**13,10**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru

1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**15,20**
2.	**401221**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**15,20**
3.	**401230**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**16,00**
4.	**401231**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**16,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKLANKA TIN CAN

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**5,02**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**5,95**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**6,60**

KUBEK ICONIC

1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,60**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,48**

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**7,80**

SZKLANKA BISTRO

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**5,29**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,74**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**6,17**

SZKLANKI GRANDE SUNRAY

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**5,13**
2.	**400267**	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	**4,92**
3.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**5,34**

SZKŁO LINIA DIONY

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400271**	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	**10,80**
2.	**400272**	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	**10,50**
3.	**400273**	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	**10,80**
4.	**400275**	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	**5,33**
5.	**400276**	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	**6,64**

SZKLANKI LEAFY

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400287**	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	**11,00**
2.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**9,64**
3.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**10,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

SZKLANKI NOVA

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	66	81	0,135	6	**4,07**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**5,19**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**5,80**

SZKLANKI AMORF

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400386**	Szklanka niska	84	86	0,340	4	**8,79**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**9,90**

SZKLANKI ISTANBUL

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**4,32**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,25**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,85**

SZKLANKI IMPERIAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,36**

Paşabahçe PROFESSIONAL

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	**11,00**
400257	64	57	0,09	6	**7,55**

SZKLANKA DO IRISH COFFE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,20**

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**6,36**

SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,46**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,60**

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	**11,10**

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	6	**6,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**11,10**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,54**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,52**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

PUCHARKI

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,71**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,72**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,77**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,00**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,10**

SOSJERKA

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,36**
400085	94	0,170	12	**16,30**

POPIELNICZKA

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,69**
2.	**400113**	72	37	24	**5,06**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**4,87**

Paşabahçe PROFESSIONAL

KUFLE DO PIWA

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**11,80**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**13,40**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**14,70**

SZKLANKA DO PIWA

1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**4,99**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**7,74**

POKAL DO PIWA

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**8,59**
2.	**400187**	67	188	0,380	6	**8,30**
3.	**400373**	72	180	0,395	6	**7,56**

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**3,59**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**8,66**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**7,45**
4.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**9,21**
	400191	75-70	220	0,510	6	**9,33**
	400192	80-73	235	0,660	6	**9,98**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**10,70**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**21,60**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,10**

1

2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**22,50**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**23,30**

3

4

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**3,33**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**5,67**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**7,82**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**11,70**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**15,90**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**17,50**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**22,10**

3

6

KARAFKA DO WINA/WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**9,45**
400207	64-80	203	0,50	6	**11,20**
400208	79-94	249	1,00	6	**18,60**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**6,84**
400173	76-87	213	0,50	6	**8,51**
400172	93-107	262	1,00	6	**10,80**

KARAFKA DO WINA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	**7,93**
400238	81	230	0,50	1	**10,70**
400239	100	203	1,18	1	**14,70**

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,28**
2.	**400082**	120	24	**4,15**

CUKIERNICA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400089**	55-66	152	0,24	12	**8,13**

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**9,17**
2.	**400279**	157	0,260	12	**8,94**

BUTELKA DO OLIWY I OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400290**	31	60	60	208	0,365	2	**15,80**
4.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**14,80**

KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**3,37**

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**9,36**
400085	94	0,170	12	**16,30**

SOSJERKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**15,50**
369250	0,25	**19,50**
369450	0,45	**26,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

1

2

3

4

5

6

7

8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**15,20**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**23,90**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**22,00**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**37,70**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**18,70**

6 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**39,50**

7 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**28,40**

8 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	**6,07**

SERWETNIK

1

2

3

Cr

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**15,40**
2.	**364100**	-	-	80	**27,10**
3.	**364111**	-	-	75	**22,20**
4.	**364204**	195	195	190	**37,30**

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**28,00**
2.	**364206**	100	115	185	**29,00**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

2

3

1

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	**21,70**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**11,20**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**3,92**

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

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	**45,40**

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
362412	200	**50,90**
362413	300	**78,80**

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	**44,20**
362402	300	**72,60**

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	**68,20**
2.	**362422**	„Król"	●	200	**68,20**

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	**56,30**

1

3

2

4

KOSZYK UNIWERSALNY

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 270

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361611**	GN 1/1	530	325	65	**81,90**
	361612	GN 1/2	325	265	65	**48,60**
	361613	GN 1/3	325	175	65	**37,80**
	361614	GN 1/4	265	160	65	**32,40**
	361616	GN 1/6	175	160	65	**26,60**
	361623	GN 2/3	325	355	65	**61,20**
2.	**361617**	owalny	185	135	70	**18,90**
	361619	owalny	240	125	70	**20,70**

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**95,40**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**44,70**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**37,70**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**25,70**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**66,50**
4.	**361301**	GN 1/1	530	325	80	**87,80**
	361302	GN 1/2	325	265	80	**53,50**

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

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**419001**	GN 1/1	-	530	325	**199,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**137,00**

1 2

3

4

5

6

7

8

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- do koszyka 361530 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 270

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	owalny	-	232	178	50	**10,10**
4.	**361230**	owalny	-	230	150	65	**10,20**
	361371	owalny	-	375	150	70	**13,00**
5.	**361241**	okrągły	240	-	-	50	**9,54**
6.	**361530**	GN 1/1	-	530	325	70	**72,00**
7.	**361380**	owalny	-	380	270	90	**55,00**
8.	**361235**	owalny	-	235	150	70	**25,20**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**27,50**

WAZA DO ZUPY

INOX

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**99,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**31,20**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**49,00**

CUKIERNICA

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**364010**	85	95	78	0,3	**17,70**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	**068203**	120	160	1,5	**33,30**

1 2 3

STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	**486031**	102	**10,60**

1 5

TABLICZKA INFORMACYJNA

INOX PL STALGAST RADOM

- grawerowana laserowo

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**7,00**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**4,50**

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

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

06

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 208-223
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 224-225
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 226-233
Torby do pizzy 230
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 234-237
Zgrzewarka do tacek 238
Wózki transportowe i kelnerskie 239-241
Regały 242-244
Regał ociekowy na pojemniki GN 243

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

+300 −40 INOX

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	**53,00**
111047	530	325	40	5,0	**65,00**
111067	530	325	65	8,0	**69,00**
111107	530	325	100	14,0	**85,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**33,80**
112067	325	265	65	3,5	**43,20**
112107	325	265	100	6,0	**52,60**
112157	325	265	150	8,5	**68,60**
112207	325	265	200	11,5	**85,50**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**31,00**
113067	325	176	65	2,5	**34,80**
113107	325	176	100	3,7	**46,10**
113157	325	176	150	5,7	**72,40**
113207	325	176	200	7,3	**84,60**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114027	265	162	20	0,4	**17,90**
114047	265	162	40	1,0	**26,30**
114107	265	162	100	2,8	**37,60**
114157	265	162	150	3,6	**60,20**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**27,30**
116157	176	162	150	2,0	**48,40**

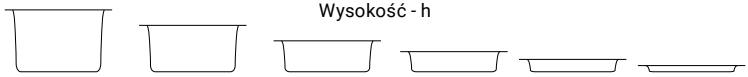
POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**20,00**
119107	176	108	100	0,8	**33,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**59,00**
112007	GN 1/2	**33,80**
113007	GN 1/3	**27,30**
114007	GN 1/4	**21,60**
116007	GN 1/6	**18,80**
119007	GN 1/9	**15,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

+300 −40 INOX

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**119,00**
121107	530	325	100	14,0	**142,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**99,80**
191041	530	325	40	5,0	**112,00**
191061	530	325	65	8,0	**119,00**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

+300 −40 INOX 18/10

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

TEFLON Al

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**94,80**
111042	530	325	40	5,0	**109,00**
111062	530	325	65	8,8	**109,00**

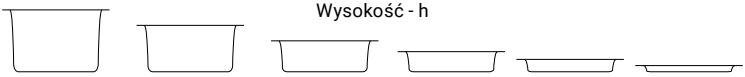
POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**
171040	530	325	40	5,5	**144,00**
171060	530	325	65	9,0	**183,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**97,90**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD

+300 −40 INOX

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**98,80**
117040	650	530	40	9,0	**101,00**
117060	650	530	65	18,0	**133,00**
117100	650	530	100	30,0	**155,00**
117150	650	530	150	42,0	**173,00**
117200	650	530	200	58,0	**273,00**

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**44,50**
111040	530	325	40	5,0	**48,60**
111060	530	325	65	8,0	**54,00**
111100	530	325	100	14,0	**66,50**
111150	530	325	150	19,0	**104,00**
111200	530	325	200	26,0	**113,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**40,70**
115040	325	354	40	3,5	**42,80**
115060	325	354	65	5,5	**45,60**
115100	325	354	100	8,0	**59,20**
115150	325	354	150	12,0	**81,80**
115200	325	354	200	18,0	**115,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**25,20**
112040	325	265	40	2,0	**29,00**
112060	325	265	65	3,5	**32,70**
112100	325	265	100	6,0	**39,30**
112150	325	265	150	8,5	**65,40**
112200	325	265	200	11,5	**80,30**

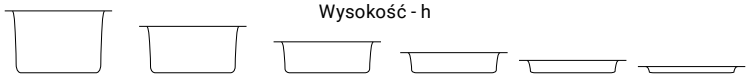
POJEMNIK GN 2/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**39,70**
118060	162	530	65	3,50	**40,70**
118100	162	530	100	5,50	**46,90**
118150	162	530	150	8,50	**69,10**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**21,80**
113040	325	176	40	1,5	**25,10**
113060	325	176	65	2,5	**28,50**
113100	325	176	100	3,7	**34,70**
113150	325	176	150	5,7	**50,00**
113200	325	176	200	7,3	**57,20**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

stalgast

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**16,20**
114040	265	162	40	1,0	**22,00**
114060	265	162	65	1,7	**25,70**
114100	265	162	100	2,8	**29,30**
114150	265	162	150	3,6	**43,70**
114200	265	162	200	5,0	**57,30**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,00**
116100	176	162	100	1,6	**23,40**
116150	176	162	150	2,0	**33,30**
116200	176	162	200	2,8	**46,40**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**14,30**
119100	176	108	100	0,8	**21,70**
119150	176	108	150	1,4	**29,10**

POJEMNIK GN 1/12

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**23,80**

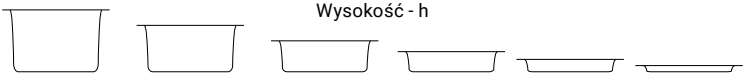
POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**115,00**
111000	GN 1/1	**43,10**
115000	GN 2/3	**39,30**
112000	GN 1/2	**27,40**
118000	GN 2/4	**25,60**
113000	GN 1/3	**21,00**
114000	GN 1/4	**18,30**
116000	GN 1/6	**14,10**
119000	GN 1/9	**10,80**

POKRYWA SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**130,00**
115014	GN 2/3	**111,00**
112014	GN 1/2	**96,90**
113014	GN 1/3	**70,10**
114014	GN 1/4	**66,30**
116014	GN 1/6	**58,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

+300 −40 | INOX 18/10

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**72,60**
131154	530	325	150	19,0	**80,20**
131204	530	325	200	26,0	**92,70**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**45,20**
132154	325	265	150	8,5	**53,30**
132204	325	265	200	11,5	**64,90**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**32,50**
133154	325	176	150	5,7	**44,20**
133204	325	176	200	7,3	**56,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134204	265	162	200	5,0	**46,60**

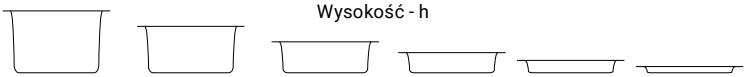
POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**27,10**
136204	176	162	200	2,8	**46,70**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**34,90**
132000	GN 1/2	**25,20**
133000	GN 1/3	**17,90**
134000	GN 1/4	**16,70**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

+300 −40 INOX

- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	**55,10**
121044	530	325	40	5,0	**60,00**
121064	530	325	65	8,0	**65,90**
121104	530	325	100	14,0	**74,90**
121154	530	325	150	19,0	**122,00**
121204	530	325	200	26,0	**143,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**56,90**
125104	325	354	100	8,0	**73,80**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**39,40**
122104	325	265	100	6,0	**50,30**
122154	325	265	150	8,5	**90,50**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,50**
100531	530	**13,60**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	**105,00**
107061	650	530	65	18,0	**118,00**

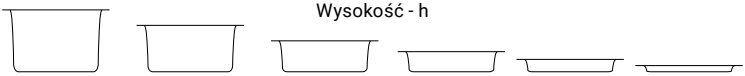
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**66,30**
101041	530	325	40	5,0	**77,30**
101061	530	325	65	8,0	**86,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**43,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

+300 −40 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**23,70**
111046	530	325	40	5,0	**27,60**
111066	530	325	65	8,0	**29,90**
111106	530	325	100	14,0	**39,40**
111156	530	325	150	19,0	**58,90**
111206	530	325	200	26,0	**76,70**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,40**
112046	325	265	40	2,0	**17,10**
112066	325	265	65	3,5	**19,10**
112106	325	265	100	6,0	**27,90**
112156	325	265	150	8,5	**41,50**
112206	325	265	200	11,5	**50,10**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,70**
113106	325	176	100	3,7	**24,50**
113156	325	176	150	5,7	**33,20**
113206	325	176	200	7,3	**46,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**15,00**
114106	265	162	100	2,8	**19,80**
114156	265	162	150	3,6	**27,70**
114206	265	162	200	5,0	**37,70**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,20**
116106	176	162	100	1,6	**17,10**
116156	176	162	150	2,0	**23,50**
116206	176	162	200	2,8	**34,90**

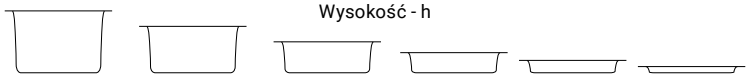
POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**11,80**
119106	176	108	100	0,8	**15,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**26,10**
112006	GN 1/2	**16,10**
113006	GN 1/3	**12,90**
114006	GN 1/4	**10,70**
116006	GN 1/6	**9,63**
119006	GN 1/9	**8,44**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

+110 −40 PC

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	**61,60**
141101	530	325	100	13,3	**77,30**
141201	530	325	200	26,4	**116,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**33,40**
142101	325	265	100	6,1	**41,40**
142151	325	265	150	9,0	**55,90**
142201	325	265	200	11,9	**59,90**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**29,80**
143151	325	175	150	5,5	**41,40**
143201	325	175	200	7,1	**52,20**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**26,80**
144151	265	164	150	3,8	**30,00**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**21,20**
146151	176	162	150	2,3	**25,30**
146201	176	162	200	2,8	**30,00**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**15,60**

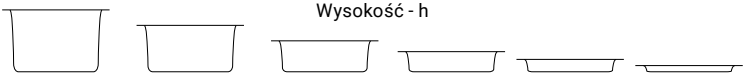
POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**47,30**
142001	GN 1/2	**28,10**
143001	GN 1/3	**18,70**
144001	GN 1/4	**15,60**
146001	GN 1/6	**14,40**
149001	GN 1/9	**10,00**

OCIEKACZ NA DNO POJEMNIKA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**28,60**
142018	GN 1/2	**16,70**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odpornośc na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	**67,60**
151101	530	325	100	13,3	**88,30**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**32,90**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**26,10**

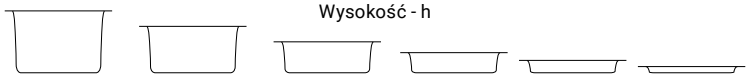
POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	**23,40**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**15,20**
156101	176	162	100	1,6	**19,80**

Wysokość - h



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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PL STALGAST RADOM | +70 / −5 | PP

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	**29,50**
161102	530	325	100	14,0	**30,40**
161152	530	325	150	19,0	**35,00**
161202	530	325	200	26,0	**50,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**15,50**
162102	325	265	100	6,0	**18,60**
162152	325	265	150	8,5	**22,30**
162202	325	265	200	11,5	**27,10**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**12,90**
163102	325	176	100	3,7	**17,50**
163152	325	176	150	5,7	**19,80**
163202	325	176	200	7,3	**22,10**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**10,20**
164102	265	162	100	2,8	**12,00**
164152	265	162	150	3,6	**18,80**

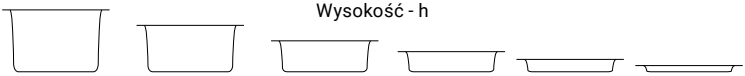
POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,28**
166102	176	162	100	1,6	**11,00**
166152	176	162	150	2,0	**14,20**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**16,30**
162002	GN 1/2	**8,96**
163002	GN 1/3	**7,93**
164002	GN 1/4	**6,91**
166002	GN 1/6	**5,79**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

PL STALGAST RADOM
+90 −40
PC

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**41,80**
141102	530	325	100	14,0	**52,10**
141152	530	325	150	19,0	**62,30**
141202	530	325	200	26,0	**81,30**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**22,80**
142102	325	265	100	6,0	**26,40**
142152	325	265	150	8,5	**36,50**
142202	325	265	200	11,5	**40,50**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**18,20**
143102	325	176	100	3,7	**21,60**
143152	325	176	150	5,7	**29,60**
143202	325	176	200	7,3	**33,90**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**14,80**
144102	265	162	100	2,8	**16,80**
144152	265	162	150	3,6	**20,90**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,46**
146102	176	162	100	1,6	**13,50**
146152	176	162	150	2,0	**16,80**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,80**
149102	176	108	100	0,8	**10,20**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**30,30**
142002	GN 1/2	**18,60**
143002	GN 1/3	**12,40**
144002	GN 1/4	**10,70**
146002	GN 1/6	**8,80**
149002	GN 1/9	**6,76**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

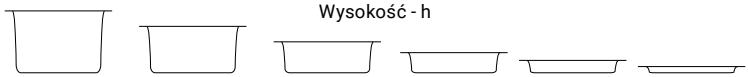
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,92**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**45,80**
142019	GN 1/2	**22,20**
143019	GN 1/3	**11,30**
144019	GN 1/4	**9,36**
146019	GN 1/6	**7,02**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**39,90**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**18,80**
182102	325	265	100	6,0	**25,60**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**13,60**
183102	325	176	100	3,7	**17,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**11,20**
184102	265	164	100	2,8	**13,20**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**9,09**
186102	176	162	100	1,6	**9,70**
186152	176	162	150	2,0	**15,40**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**24,40**
182002	GN 1/2	**13,60**
183002	GN 1/3	**9,10**
184002	GN 1/4	**8,52**
186002	GN 1/6	**6,82**

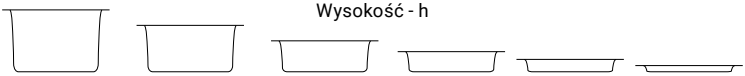
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,92**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**48,70**
151102	530	325	100	14,0	**65,80**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**23,70**
152102	325	265	100	6,0	**26,90**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**18,60**
153102	325	176	100	3,7	**21,60**
153152	325	176	150	5,7	**31,80**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**13,70**
154102	265	164	100	2,8	**17,50**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**11,70**
156102	176	162	100	1,6	**13,50**
156152	176	162	150	2,0	**18,90**

POKRYWA GN

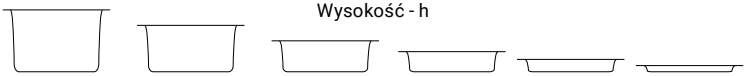
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**21,40**
153002	GN 1/3	**7,49**
156002	GN 1/6	**8,80**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,92**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

+80 −40 PP HACCP

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	**44,20**
161101	530	325	100	13,3	**44,30**
161151	530	325	150	20,0	**49,60**
161201	530	325	200	26,4	**62,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**24,80**
162101	325	265	100	6,1	**25,50**
162151	325	265	150	9,0	**29,30**
162201	325	265	200	11,9	**32,20**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**22,60**
163151	325	175	150	5,5	**25,60**
163201	325	175	200	7,1	**31,20**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**18,30**
164151	265	164	150	3,8	**22,60**

POJEMNIK GN 1/6

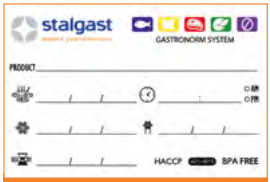
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**14,00**
166101	176	162	100	1,6	**15,00**
166151	176	162	150	2,3	**18,30**
166201	176	162	200	2,8	**20,50**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**10,20**
169101	176	108	100	0,9	**13,70**

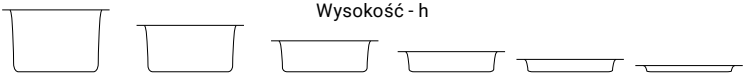
POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**22,60**
162014	GN 1/2	**12,80**
163014	GN 1/3	**8,47**
164014	GN 1/4	**7,48**
166014	GN 1/6	**7,05**
169014	GN 1/9	**6,48**



Etykieta

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

araven

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- 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

+95 −40 | PP | BPA FREE | HACCP

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**123,00**
161205	530	325	200	28,0	**128,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**104,00**
165205	325	354	200	19,0	**111,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**71,90**
162155	325	265	150	10,0	**84,70**
162205	325	265	200	12,5	**98,30**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**49,90**
163155	325	176	150	6,0	**60,10**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**36,50**
164155	265	162	150	4,3	**36,50**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**31,70**
166155	176	162	150	2,6	**32,20**

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

stalgast

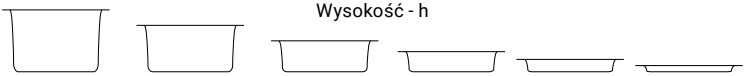
POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**20,40**
169105	176	108	100	1,0	**22,10**
169155	176	108	150	1,5	**30,30**

Etykieta

System ColorClip

Wysokość - h



POJEMNIK

PP

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	**59,10**
067120	310	375	20,0	**77,50**

POKRYWA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	**32,70**

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
1.	**062531**	○	710	440	270	53	**216,00**
	062761	○	710	440	380	79	**269,00**
2.	**062532**	●	710	440	270	53	**216,00**
	062762	●	710	440	380	79	**269,00**

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

POJEMNIK FIFO

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)

araven

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**105,00**
064101	415	340	200	16,0	**79,40**
064102	395	200	200	7,0	**54,20**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

araven

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**161,00**

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**064990**	Pojemnik	400	750	715	102	**926,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**38,30**
	305200	Szufelka	-	-	-	2	**45,30**

POJEMNIK DO TRANSPORTU LODU

- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- tacka ociekowa
- posiada dwa koła z hamulcem
- zawór spustowy

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053125	●	590	815	745	125	**2524,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

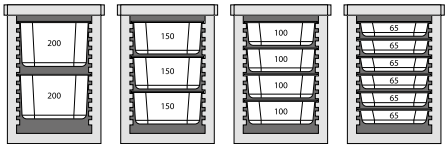
- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

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. 272
- 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	**1061,00**

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	**815,00**

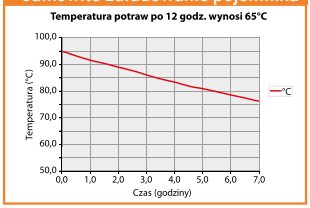
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

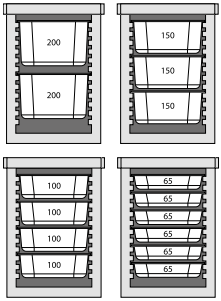
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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
055106	645	445	625	93	**1176,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

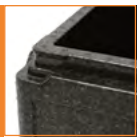
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

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	**99,20**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie

Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**184,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**193,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**150,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**284,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201	●	675	400	290	37	**275,00**
058251	●	675	400	335	45	**321,00**

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

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**172,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**241,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**229,00**
056303	685	485	360	80	**336,00**

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	**138,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**192,00**

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

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
563453	500	500	300	480	480	285	**66,80**

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

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**55,00**

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**605,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**676,00**

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

TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

- 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

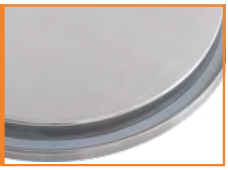
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**434,00**
051151	330	270	15	**539,00**
051201	330	365	20	**562,00**
051301	330	450	30	**707,00**
051351	330	560	35	**734,00**

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

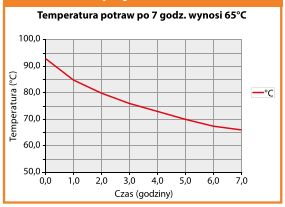
TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**516,00**
051154	330	295	15	**604,00**
051204	330	365	20	**660,00**
051254	330	440	25	**706,00**
051304	330	475	30	**804,00**
051354	330	585	35	**811,00**
051504	480	400	50	**984,00**

TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**566,00**
052154	330	295	15	**608,00**
052204	330	365	20	**737,00**
052254	330	585	25	**737,00**

Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

SOUS VIDE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- 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 KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 237
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm

Możliwość pakowania płynów

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	**2312,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	**3474,00**

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

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy zgrzewającej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	**3732,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**3808,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	**3808,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

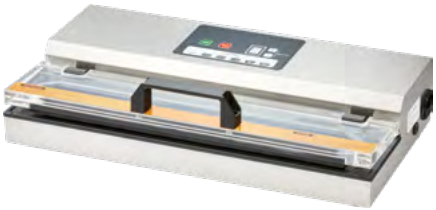
- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**9470,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**7250,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

INOX SOUS VIDE

- 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 PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	**1710,00**

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	**1230,00**

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	**1590,00**

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

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**42,80**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**127,00**

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

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**51,70**
691922	200	300	do 120	100	**81,80**
691923	250	350	do 120	100	**122,00**

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

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**20,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**35,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**44,00**

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

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**31,20**
691908	200	300	-18 do 99	100	**53,40**
691909	250	350	-18 do 99	100	**78,00**

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) sztuk, cena za opakowanie

SOUS VIDE

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	**35,90**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**53,90**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**62,90**

ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

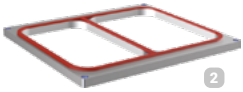
ZGRZEWARKA DO TACEK

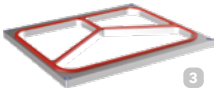
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa





Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	**2960,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**

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

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	**380,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

INOX

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**885,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

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
  662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**773,00**
	662211	590	670	1735	**1154,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**907,00**

WÓZEK CATERINGOWY DO TRANSPORTU TALERZY I PÓŁMISKÓW

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości
- konstrukcja typu monoblock
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- pokrowiec w zestawie
- pojemność od 180 do 480 talerzy/półmisków
- możliwość regulacji rozmiaru
- nadaje się do okrągłych, owalnych i kwadratowych naczyń

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662060	●	755	975	850	**2399,00**

WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	**2574,00**

STOJAK NA TALERZE

- pojemność 20 talerzy
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664002	350	410	880	**999,00**

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

WÓZKI KELNERSKIE

INOX

- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO

40kg

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**359,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**430,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**390,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**458,00**

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

75kg

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	**423,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**490,00**

WÓZEK KELNERSKI

50kg

- 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
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	**392,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**390,00**

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	**526,00**
680093	900	450	1800	**481,00**
680092	910	455	1800	**591,00**
680123	1200	450	1800	**576,00**
680122	1220	455	1800	**738,00**
680152	1525	455	1800	**921,00**
681062	610	610	1800	**597,00**
681093	908	610	1800	**635,00**
681123	1213	610	1800	**765,00**
681092	910	610	1800	**723,00**
681102	1060	610	1800	**861,00**
681122	1220	610	1800	**891,00**
681152	1525	610	1800	**1060,00**
681182	1825	610	1800	**1210,00**

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

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

Dwa poziomy wyprofilowanych półek

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	**531,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

150kg Al

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stablina konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż

Możliwość umieszczenia pojemników GN na poprzeczkach regału

Możliwość mycia półek w zmywarce

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	**896,00**

MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM

120kg

- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek

REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	**1272,00**
686092	900	560	1680	**1378,00**
686121	1205	460	1680	**1484,00**
686122	1205	560	1680	**1590,00**
686151	1510	460	1680	**1696,00**
686152	1510	560	1680	**1802,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**1113,00**
686096	859	560	1680	**1219,00**
686125	1164	460	1680	**1325,00**
686126	1164	560	1680	**1431,00**
686155	1469	460	1680	**1537,00**
686156	1469	560	1680	**1643,00**

KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	**94,30**

KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	**89,00**

ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**28,60**

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

ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw 246
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 247-252
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 254-258
Dzbanki, termosy stołowe 260-262
Tace 265-269
Urządzenie do schładzania napojów 264
Półmiski 265
Kolumny bufetowe 271
Płyty do finger food z łupka 272
Naczynia do finger food 271, 273-275

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**474,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**557,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**23,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	**284,00**
692601	●	173	0,25	230	**239,00**
692602	●	173	0,25	230	**245,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	**294,00**
692611	●	290	0,25	230	**294,00**
692612	●	290	0,25	230	**306,00**

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

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	**176,00**
431750	420	320	7,5	**256,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**177,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**179,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**497,00**

LINIA BUFFET

INOX

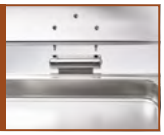
- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu

Mocowanie grzałki

Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	**604,00**

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

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

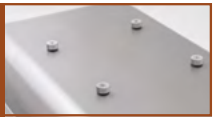
- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	**513,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**752,00**

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	0,76	230	**536,00**

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

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
437020	460	520	450	6,8	**526,00**

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
437010	670	520	450	9	**680,00**

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**449,00**

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

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**855,00**

Uchwyt na pokrywę

Panel sterowania

Dobrze dopasowana pokrywa

Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej

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

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	**899,00**

SUNNEX®

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- 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	**5,55**

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	**4,21**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**13,20**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**60,80**

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	**9,90**

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

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437041, 437011
- 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	**219,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437041, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**256,00**
430400	230	200	0,40	230	**160,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437041, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętło sterowania

Łatwy montaż do podgrzewaczy

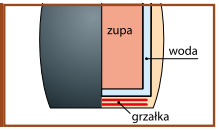
Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**195,00**
430700	250	200	0,70	230	**340,00**

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C

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
432105	340	370	8,5	0,4	230	**260,00**

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

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**326,00**

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

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

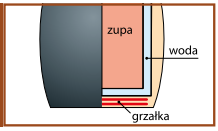
Panel sterowania

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**465,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**99,00**

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**295,00**

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

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	**745,00**

SUNNEX®

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**449,00**

WARNIK

GREDIL

- 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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751087**	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**395,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**483,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK GREDIL

GREDIL

- 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 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	**341,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**362,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

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

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	**395,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**515,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK DWUŚCIANKOWY

GREDIL

- 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

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	**357,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**446,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**695,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**915,00**

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	**441,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**621,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

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
753150	288	602	16	1,5	230	**873,00**

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

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	**118,00**

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

INOX 18/10

1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**28,30**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**26,30**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,50**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**36,70**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX PL STALGAST RADOM

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**7,00**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**4,50**

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**

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 przeno-szenia

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**241,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**342,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383190**	Termos	-	320	1,9	**88,70**
	383250	Termos	-	360	2,5	**92,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383400**	Termos	-	380	4,0	**149,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**194,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

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

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**45,70**
382200	2,0	**49,10**

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	**47,50**
382151	245	1,5	**68,00**
382201	285	2,0	**75,70**

TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**149,00**
386150	250	1,50	**159,00**
386200	295	2,00	**165,00**

DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**23,90**
373101	1,0	**39,60**
373151	1,5	**51,70**
373201	1,9	**57,00**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**

DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**69,90**

DZBANEK

PC

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**31,30**

DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**52,60**

DZBANEK

Paşabahçe PROFESSIONAL

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,5	6	**22,50**
2.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**10,70**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**21,60**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**23,10**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**23,30**

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

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	**358,00**

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	**376,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	**531,00**

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	**326,00**

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	**3515,00**

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: R290
- 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	**7900,00**

EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	**246,00**

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

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**18,40**
401302	302	202	**22,60**
401352	348	233	**25,70**
401402	392	262	**36,80**
401452	448	300	**44,30**
401502	498	346	**56,90**
401552	545	380	**72,50**
401602	599	413	**80,30**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**38,20**
406280	300	235	25	**42,60**
406310	325	250	25	**40,40**
406340	355	275	25	**56,50**
406400	420	295	25	**70,70**
406460	580	365	25	**94,60**
406550	580	365	25	**154,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- okrągła

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**43,40**
407411	410	20	**51,60**

PÓŁMISEK POD TALERZ

SUNNEX®

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**53,40**

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**61,30**

TACE KELNERSKIE

1

2

3

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**412350**	355	-	-	25	**21,50**
	412400	405	-	-	25	**27,40**
2.	**415510**	-	510	635	25	**81,00**
	415600	-	600	735	25	**108,00**
3.	**411450**	-	405	305		**37,10**
	411500	-	460	360		**46,20**
	411560	-	510	380		**75,80**
	411650	-	650	450		**83,60**

1

2

3

TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**414000**	-	530	325	-	**51,90**
2.	**414020**	-	530	325	-	**43,20**
3.	**410450**	-	450	340	-	**36,60**
	410500	-	500	360	-	**41,00**
	410550	-	550	400	-	**46,90**
	410600	-	600	450	-	**59,30**

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

TACE

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413370**	530	370	17	**46,00**
2.	**413460**	460	360	20	**38,00**
3.	**413530**	530	325	17	**45,00**

1 2 3

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	**414331**	330	15	**32,40**
5.	**414332**	330	15	**32,40**
6.	**414333**	330	15	**32,40**

4 5 6

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**414371**	530	370	15	**60,50**
8.	**414372**	530	370	15	**50,40**
9.	**414373**	530	370	15	**50,40**

7 8 9

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
10.	**414531**	530	325	15	**57,20**
11.	**414532**	530	325	15	**57,20**
12.	**414533**	530	325	15	**57,20**

10 11 12

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413020**	477	337	15	**20,40**
2.	**413001**	530	325	-	**45,30**
3.	**413010**	530	325	-	**116,00**

3

2

1

TACA

PP

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**38,20**
2.	**413033**	456	356	-	**25,40**
3.	**413032**	415	305	-	**20,20**

TACA KELNERSKA

PP

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**20,00**

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

TACE FAST FOOD

PP

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251		250	350	**9,22**
413252		250	350	**9,22**
413253		250	350	**9,22**
413254		250	350	**8,76**
413255		250	350	**9,22**
413256		250	350	**9,22**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**10,50**
413302		300	400	**10,50**
413303		300	400	**10,50**
413304		300	400	**10,50**
413305		300	400	**10,50**
413306		300	400	**10,50**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**15,70**
413352		350	450	**15,70**
413353		350	450	**15,70**
413354		350	450	**15,70**
413355		350	450	**15,70**
413356		350	450	**15,70**

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
415000	470	480	780	**194,00**

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	**91,20**

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	**137,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**362,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**27,60**

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	**137,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**51,90**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**43,20**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**45,30**

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	-	-	-	**137,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**536,00**

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	**137,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**54,00**

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

KOLUMNY BUFETOWE

- Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka 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.

PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**12,80**
399102	200	100	5	**7,49**
399103	300	300	5	**24,60**
399104	300	200	5	**15,20**

PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**57,80**

1 2 3

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**293,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**200,00**
3.	**815600**	●	Wysoka	150	150	570	**401,00**
	815620	●	Niska	150	150	355	**265,00**

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Paşabahçe PROFESSIONAL

- 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

6

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	6	**3,91**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	6	**3,91**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	6	**3,92**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**2,98**
5.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**5,29**
6.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**9,77**

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
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**49,10**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**27,70**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**19,70**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**16,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**12,80**
399103	300	300	5	1	**24,60**
399117	100	100	5	4	**15,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**51,50**
399119	300	5	1	**20,90**
399120	330	5	1	**23,50**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**41,00**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**25,80**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,49**
399104	300	200	5	1	**15,20**
399115	400	250	5	1	**24,50**
399116	400	120	5	1	**14,20**

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

Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399430**	Podstawa	420	320	55	**56,20**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**19,20**

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

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

INOX

- stal gładka

Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546042**	67	30	0,06	**4,19**
2.	**546043**	72	48	0,12	**6,68**

MINI DIP

INOX

- stal młotkowana

Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**5,85**
2.	**546045**	72	48	0,120	**4,99**

KUBEK NA FRYTKI

INOX

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**21,60**

MINI WIADERKO

Cu

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**34,10**

MINI WIADERKO

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	**16,00**
546034	95	95	0,400	**16,90**
546035	120	120	0,900	**23,50**

KUBEK NA FRYTKI

INOX

- 546025 stal młotkowana

Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**15,10**
2.	**546025**	88	85	0,41	**15,00**

STOJAK NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**12,40**

STOJAK NA FRYTKI

- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	**12,70**

PAPIER DO FRYTEK

Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	**122,00**

KOSZYK FINGER FOOD

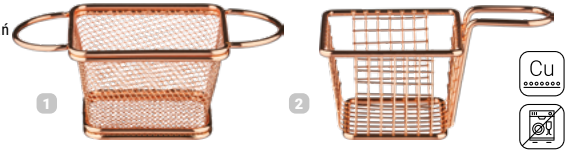
- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**16,20**
2.	**546051**	-	100	80	70	**21,60**
3.	**546054**	-	100	100	70	**16,40**

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546061**	100	80	70	**24,60**
2.	**546064**	100	100	70	**20,80**



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546002**	80	-	-	80	**18,50**
3.	**546004**	-	103	92	72	**33,20**
4.	**546005**	-	105	90	60	**40,90**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**36,00**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**28,30**

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

MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**19,50**

MINI RONDELEK

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**28,70**
2.	**546010**	110	60	0,38	**44,90**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**20,70**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana

Nr kat.	Cena netto
546008	**165,00**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**6,89**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**13,10**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**8,81**

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.

Lampy grzewcze elektryczne 277-279
Wiszące lampy grzewcze 278
Stolik grzewczy 279
Lampy grzewcze gazowe 280
Meble cateringowe 281
Pokrowce na meble cateringowe 282
Słupek hotelowy 282

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

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**811,00**

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX

1

2

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	**536,00**

3

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	**433,00**

Parasol z zamontowanym systemem grzania

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	**486,00**

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

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

AI

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

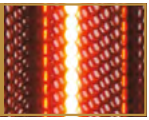
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	**902,00**

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX

Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**949,00**

LAMPA GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (rozm. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**1190,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**79,00**

LAMPA GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoeletryczny
- sterowanie pokrętłem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozproawadza ciepło oraz zabepiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
3.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**629,00**
4.	**693226**	-	2210	-	-	-	**69,00**

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

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**228,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	**357,00**

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	**331,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	**139,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	**234,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**281,00**

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dówch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać nw pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	○	**54,70**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**54,70**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	○	**59,00**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	●	**56,10**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	○	**45,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**45,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	○	**57,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**57,00**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	○	**31,50**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**31,50**

1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	**249,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**221,00**

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**203,00**

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	**45,60**
689003	●	1500	**50,40**

1 2 3 4

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

WYPOSAŻENIE BAROWE

09

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 284-286
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 288-289
Miarki, łyżeczki barmańskie 289-290
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 291-292
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 293-294
Wyciskarka do cytrusów 294, 296-298
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 299-303
Chłodnictwo barowe 305-306

stalgast

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiekszenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz

BPA FREE

2 3

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484416**	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**499,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

1

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz

BPA FREE

2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484419**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**649,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz

BPA FREE

2 3

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484421**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**849,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

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

stalgast

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka

DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	**2060,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**760,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych,mrożonych i innych napojów
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce

DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	**5910,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1130,00**

SANTOS

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce

DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	**8770,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1130,00**

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)

DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	**6070,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1160,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2310,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1210,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2540,00**

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

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475972**		65	12	**0,95**
2.	**475975**		65	12	**1,35**
3.	**475977**		65	12	**0,99**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ

Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	**21,50**

NALEWAK

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**1,26**
2.	**475980**	103	1	**8,28**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX

Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**5,98**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**55,80**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**17,70**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**36,20**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**16,70**
2.	**472090**	130	**13,60**

SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
3.	**472093**	75	150	**9,90**

OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	**472999**	120	**20,00**
5.	**472140**	110	**9,36**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
6.	**472200**	210	**21,00**

MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
7.	**472201**	210	**18,90**

OTWIERACZ

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
8.	**472100**	127	**9,12**

OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
9.	**472101**	180	**8,02**

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

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**		90	180	0,9	**16,30**
2.	**476000**		90	180	0,9	**18,10**

1

2

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**50,00**
	476070	0,7	**56,10**
2.	**476051**	0,5	**31,00**
	476071	0,7	**41,70**

KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	130	0,53	**14,20**

1

2

3

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8

Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**11,60**
474301	0,020-0,040	**14,80**
474302	0,025-0,050	**15,00**

MIARKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**14,80**

MIARKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**29,10**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**15,00**
2.	**472011**	285	1	**12,40**
3.	**472012**	202	12	**2,51**
4.	**472020**	210	1	**14,20**
5.	**472013**	280	1	**8,02**
6.	**476004**	310	1	**8,40**

DESKA DO KROJENIA

PP

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**15,80**
340351	350	250	10	**31,70**

NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**11,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473900**	590	80	16	**33,20**
2.	**473910**	450	300	10	**46,10**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**39,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**102,00**

POJEMNIK NA BUTELKI

INOX | PL STALGAST RADOM

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**127,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	**128,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**54,00**

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**62,70**

PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**167,00**

PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**167,00**

WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**56,40**

WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,70**

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

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	**241,00**

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	**294,00**

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	**18,50**

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	**160,00**

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

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**210,00**

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO_2
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	**11,80**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	**27,40**
478030	295	255	355	70	**39,60**
478050	480	450	355	70	**62,70**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**234,00**

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

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ 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
- przeznaczona 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

Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7645,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8795,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10495,00**

SANTOS

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	**2070,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	**2240,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	**3190,00**

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

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Sitko - element roboczy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	**3260,00**

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Filtr ze stali nierdzewnej z otworami o ø=0,3 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	**22310,00**

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	**1580,00**

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej

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	**779,00**

DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304

BREMA Ice Makers

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	**20276,00**

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

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

INOX

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	90	9	0,25	230	**950,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS®

Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	**6030,00**

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	**158,00**

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	**1123,00**

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX

BREMA Ice Makers

- 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

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	**13402,00**

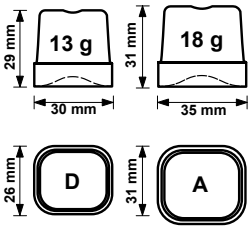
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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

Wzór kostki



1

do 21 kg/24h

2

do 21 kg/24h

5

do 48 kg/24h

6

do 72 kg/24h

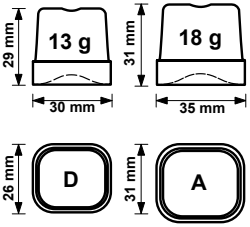
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4322,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4719,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5799,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6649,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6847,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**7497,00**
6.	**872651**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**9820,00**
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**10289,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**10644,00**

BREMA Ice Makers

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 48 kg/24h

6

do 95 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**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4344,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4719,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5799,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6649,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**7107,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**7497,00**
6.	**872652**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**9820,00**
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**10289,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**10644,00**

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

stalgast

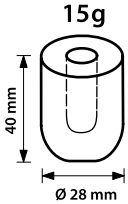
do 26 kg/24h

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

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	**3080,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3286,00**

ŁUSKARKA DO LODU

BREMA Ice Makers

INOX

- 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

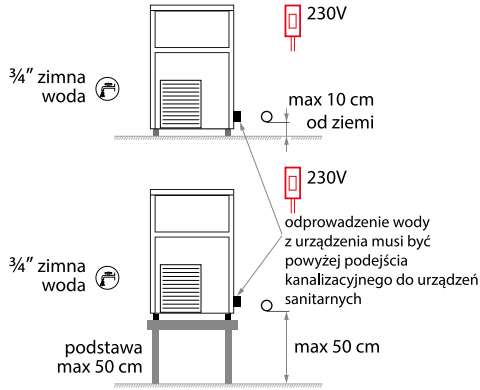
Wzór łuski

do 113 kg/24h

do 153 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	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**14398,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**14398,00**
2.	**873151**	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**15920,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY

Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	535

Nr kat.	Nr strony
822990	535

Nr kat.	Nr strony
822998	535

TABLETKI SOLNE

Nr kat.	Nr strony
820999	535

FILTR DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	532

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

Nr kat.	Nr strony
823998	532

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

30kg

- 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. 488

1

882161 drzwi suwane

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882151**	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	B	627	**1891,00**
2.	**882160**	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,280	230	B	705	**3107,00**
3.	**882161**	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,280	230	-	-	**3202,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

30kg LED

- 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)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 488

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	**7340,00**

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: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 488

882171 drzwi suwane

30kg

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882170**	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	**4741,00**
2.	**882171**	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	**7914,00**
3.	**882172**	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	**7201,00**

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

WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy 308
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 308-309
Lodówka na mleko do kawy 310
Chemia do ekspresów 310
Stół pod ekspres 311
Termometr do mleka 312
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 312
Szkło do kawiarni 313-314

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwośc podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	Ekspres do kawy	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**10500,00**
648011	Odkamieniacz	-	-	-	1	-	-	-	**24,70**
820078	Tabletki czyszczące	-	-	-	-	-	-	-	**18,00**
822310	Filtr do ekspresu	-	-	-	-	-	-	-	**149,00**

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752286	205	385	455	1,6	2,02	230	**689,00**

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

MŁYNKI 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

1

2

3

4

1 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	**1760,00**

2 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	**1990,00**

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 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
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	**2236,00**

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- 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
- łatwy do utrzymania w czystości

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	**2542,00**

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	**24,50**

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	**26,00**
648050	5	**84,80**
648100	10	**166,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	**18,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego

Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**24,70**

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

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	8,1	0~4	21	0,06	230	**1360,00**

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

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	**3360,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

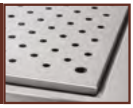
INOX

- 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	**4229,00**

Szuflada na fusy

Ociekacz



Komora zlewu

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączanie
- 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	**292,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**231,00**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**

TAMPER

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**99,00**

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**17,40**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**64,80**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**24,50**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**24,50**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**24,70**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486017**	245	345	90	**250,00**
2.	**486018**	245	345	90	**299,00**

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. 148-174

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194 , 400195, 400385
  cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**6,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**11,10**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,54**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,52**
5.	**400385**	83	54	0,200	6	**11,10**

5

6

7

8

9

6 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,20**

7 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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**11,00**
400257	64	57	0,09	6	**7,55**

8 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**4,12**

9 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,46**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,60**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	**13,10**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**8,81**

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	**35,70**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**42,90**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**48,20**

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	**52,10**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**40,80**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**48,60**

Próżnia ścianek

KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,60**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,48**

1

2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

11

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 316-319
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów. 320-322
Worki, końcówki do wyciskania 323-324
Papier do pieczenia, mata do wypieków . 326
Urządzenie do gorącej czekolady 327
Noże cukiernicze 328
Patery do tortów i owoców. 329-331
Palnik, foremki do crème brûlée 331
Miesiarki planetarne. 332-333

SYFONY

iSi

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	**479,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**46,40**

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**

Końcówka tulipan w standardzie

Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	**283,00**
500101	1,0	**338,00**

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

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

3 końcówki w standardzie

Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	**348,00**
500210	1,0	**474,00**

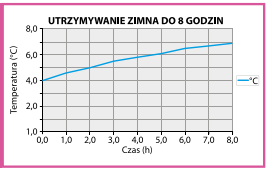
SYFON ISI THERMO WHIP

- 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

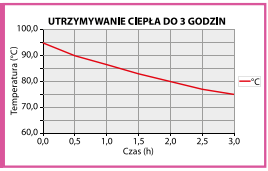
3 końcówki w standardzie

Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**442,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



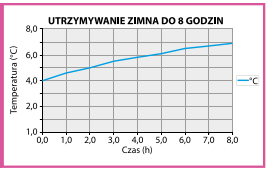
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whipw warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



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

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**789,00**

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus

1 2 3

6

7

5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	26,60

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	71,80

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	88,90

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	87,80

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00

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	**17,10**
500016	Naboje Professional	24	**39,60**
500017	Naboje Professional	50	**86,90**

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126

Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**46,40**

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	**246,00**
500350	1,0	**273,00**

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany,deserów, kremów,musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N_2O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	**10,90**
500030	24	**25,80**
500040	50	**53,40**

KUWETY DO LODÓW

INOX

KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
535012	Kuweta	200	250	7,3	**201,00**

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535032**	Kuweta	360	165	120	5	**67,00**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**68,00**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**24,60**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**20,50**

4

1

2

3

KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**58,90**
2.	**535017**	360	250	80	5	**61,10**

1

2

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

SZPATUŁA DO LODÓW

INOX 18/10

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**23,00**
533261		260	**26,70**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM | INOX

- otwory na 4 wafle

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**82,10**

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	**1254,00**

INOX

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody

PORCJONERY DO LODÓW

stöckel

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów

Wygodny uchwyt

Wysoka jakość mechanizmu

Wysoka jakość mechanizmu

1 PORCJONER DO LODÓW

Al

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**144,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**140,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**164,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**164,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**164,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**173,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**173,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**173,00**

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**8,47**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,20**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,24**
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,50**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**21,20**

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,71**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,72**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,77**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,00**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,10**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

PUCHAREK DO LODÓW

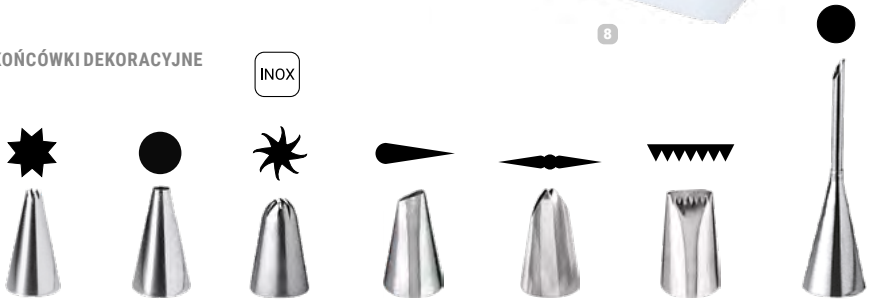
INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**12,00**

8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**2,38**
515030	3	**2,38**
515040	4	**2,38**
515050	5	**2,38**
515060	6	**2,38**
515070	7	**2,38**
515080	8	**2,66**
515100	10	**3,53**
515110	11	**2,84**
515120	12	**2,84**
515130	13	**2,84**
515140	14	**2,84**
515150	15	**2,84**
515180	18	**8,24**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**2,38**
514040	4	**2,38**
514080	8	**2,38**
514100	10	**2,38**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,24**
516060	6	**8,24**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**2,00**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,12**
517021	10	2	**2,12**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,12**
517031	16	2,0	**2,12**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**5,93**

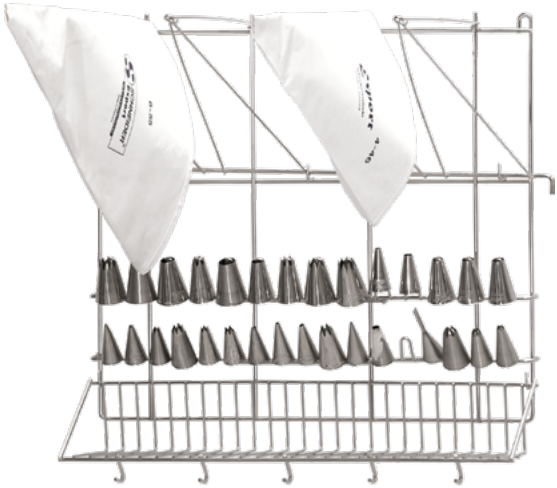
8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**62,10**

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	**176,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**11,00**
511302	300	**14,00**
511352	350	**15,70**
511402	400	**18,70**
511452	450	**18,80**
511532	530	**24,60**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**65,90**
510011	460	100	**90,70**

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

WYCINARKI

- gładkie

Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**99,70**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**15,20**
528035	100	45	**18,20**
528036	120	45	**20,20**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**32,00**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**3,17**
2.	**501155**	155	107	**3,52**
3.	**501160**	160	103	**3,79**
4.	**501195**	195	127	**3,79**

WYBIERAK DO CIAST

1

2

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**14,20**
	525402	400	**24,90**
2.	**525363**	360	**26,60**

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	**15,10**

UBIJAK PIANY

- 24 druty

Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**16,20**
313301	300	**18,70**
313401	400	**21,50**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**11,80**

PĘDZELEK

- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,51**
523080	80	**26,90**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**26,90**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**260,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**47,00**
521640	585	385	**55,20**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**	▢	325	530	-	-25 + 230	500	**145,00**
2.	**521380**	■	380	-	100	-25 + 230	1	**65,20**

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

ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**159,00**
527170	7 noży	**275,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**220,00**
527270	7 noży	**146,00**

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**510022**	Pistolet	200	270	2,0	-	**157,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**21,40**

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- 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.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	**510020**	1,8	**213,00**

URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

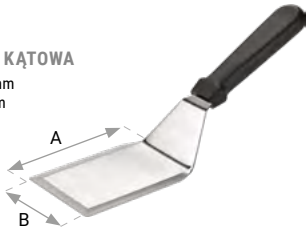
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**2120,00**

NOŻE CUKIERNICZE

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**117,00**
2.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**108,00**
3.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**67,10**
4.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**36,30**
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	**38,50**

ŁOPATKA KĄTOWA

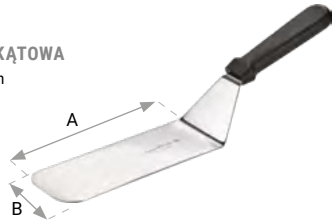
- A = 100 mm
  B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**34,00**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**42,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**29,90**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka

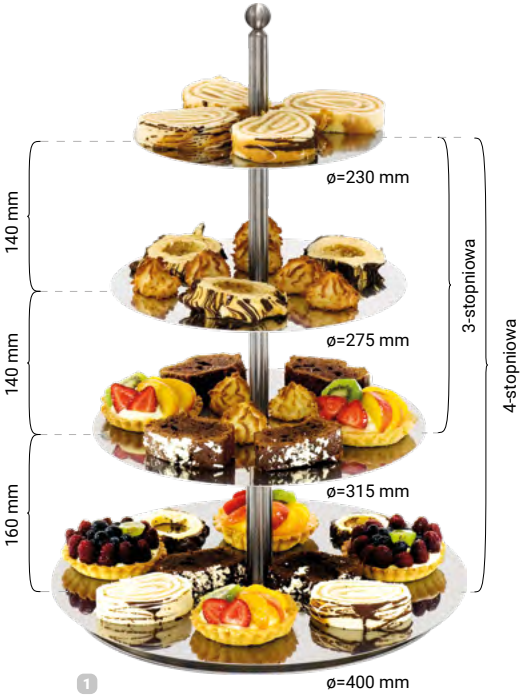
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**18,10**

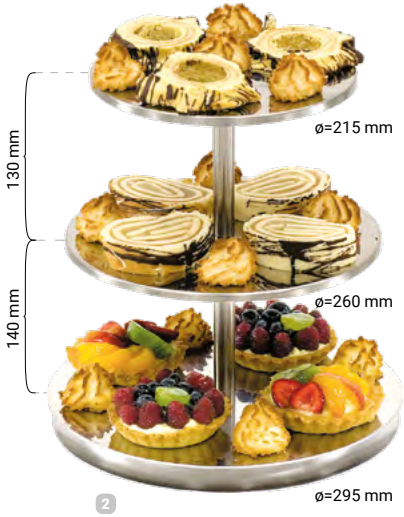
SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**18,60**

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

PATERY DO TORTÓW





1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	**462,00**
542040	4-stopniowa	600	**607,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**256,00**

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**99,90**

3

4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**32,90**

4

Paşabahçe PROFESSIONAL

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**23,20**
2.	**545017**	102	1	**20,80**
3.	**545018**	187	1	**21,30**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**51,50**
545044	260-130	121	1	**41,00**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**44,40**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**53,10**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**78,70**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**545020**	82-69	160	2 x 0,230	1	**20,00**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**24,20**

PATERA Z KLOSZEM

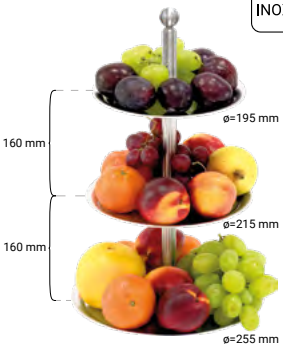
- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**68,30**

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

stalgast

INOX

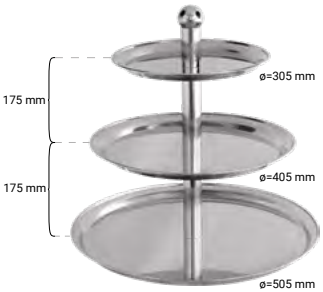


PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**249,00**

INOX



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**292,00**

INOX

KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**99,90**

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	**122,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Paşabahçe

- 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	**4,87**

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno 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
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**86,50**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**99,50**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- 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	**2430,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2980,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy

Panel sterowania

3 końcówki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	**3990,00**

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

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	**4413,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- 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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**148,00**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**213,00**
3.	**785214**	Dzieża	**331,00**

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	**3990,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	**6165,00**

WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

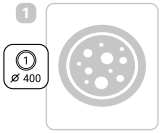
Piece do pizzy 335-343
Miksery spiralne 345-347
Łopaty, łopatki do pizzy 348-349
Pojemnik na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców. 349
Blachy, siatki do pizzy 350
Talerze do pizzy. 350
Torby, pojemniki termoizolacyjne 350-351
Rękawice piekarskie. 351
Stoły chłodnicze. 352-353

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500°C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

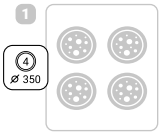
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2690,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4910,00**	1

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GREDIL

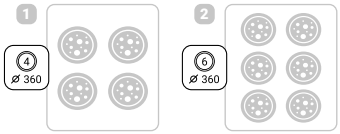
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

- 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

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	**3580,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5230,00**	1

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

Układ komory pieca



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**

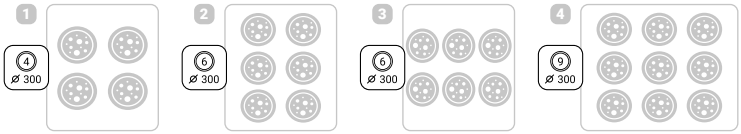
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**4620,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**7700,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9170,00**	2

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

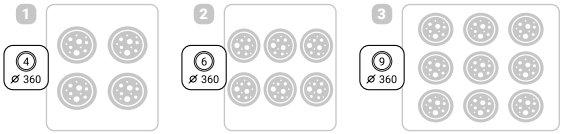
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- 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	**4960,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9450,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10330,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**6950,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12340,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9280,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15020,00**	4

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

Układ komory pieca



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**

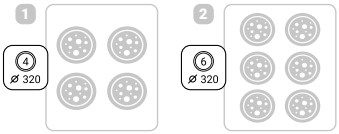
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**6140,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9660,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14180,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18170,00**	3

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

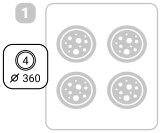
- **przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm**
- **zakres pracy 500°C**

- 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**

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	**4070,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6000,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7250,00**	2

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

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY S-LINE

PL STALGAST RADOM

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 450°C**
- **wejście do komory ograniczające spadki temperatur**
- **obudowa ze stali ocynkowej**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej

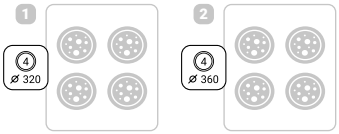
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	**3350,00**	1
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	**5750,00**	1

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



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.	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
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**10770,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13580,00**	2

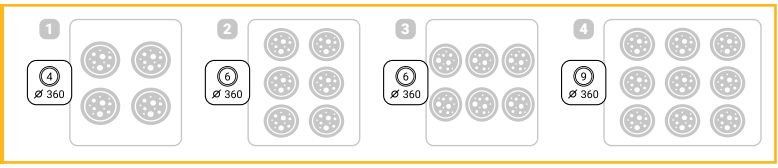
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



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	**7520,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12820,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**15710,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10240,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18290,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**22550,00**	4

PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	**1208,00**
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1071,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1071,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**1071,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1071,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**1071,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1071,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1071,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1071,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**1071,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1071,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1071,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1071,00**
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**595,00**

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

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	445	340	640	29	0,5	230	**4548,00**

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)
- 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	**3795,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4269,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej

Panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**3690,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel sterowania

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**6590,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**7990,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**9990,00**

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

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 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	300	550	620	48	0,37	230	**4190,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5253,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6190,00**

MIKSER SPIRALNY

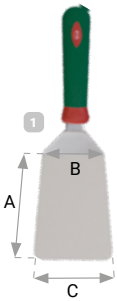
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

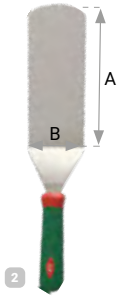
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	**8819,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10380,00**

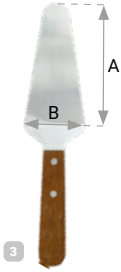
MIKSER SPIRALNY

- 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	700	700	100	0,9	230	**7399,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**8999,00**







1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**143,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**180,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**21,20**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,10**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**48,90**
564052	260	300	450	**72,90**
564102	260	300	1000	**94,40**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**111,00**

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

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**164,00**

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**185,00**

SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**223,00**

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

PP

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	**50,40**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**55,20**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**30,40**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**34,30**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**24,00**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**240,00**

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	**30,80**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**38,00**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,00**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**24,00**

1

2

3

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	**16,20**
560261	260	25	**16,90**
560281	280	25	**17,20**
560301	300	25	**18,40**
560321	320	25	**20,40**
560361	360	25	**23,00**
560401	400	25	**30,00**
560451	450	40	**44,20**
560501	500	40	**48,40**

SIATKA DO PIZZY

Al

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**10,00**
562281	250	280	**12,40**
562311	280	300	**14,60**
562330	310	330	**15,80**
562361	350	380	**19,20**
562400	380	400	**22,50**
562460	430	460	**25,20**
562500	480	500	**31,50**
562600	570	600	**56,30**

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**55,00**

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	**66,80**

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

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**192,00**

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	**138,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**47,50**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste

Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**128,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**46,70**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**140,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3591,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	**5510,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3402,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
  nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
  nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
  3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno

1 INOX

2 INOX GN 1/1

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.	**834630**	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**2340,00**
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**1881,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5415,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541

INOX 600/400

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	**8900,00**

OBRÓBKA MECHANICZNA

13

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków. 355
Krajalnice do wędlin i serów. 356-358
Kotleciarka. 359
Maszynki do mielenia mięsa 359-360
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas. . . 361-362
Sokowirówki. 363
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 364-374
Cuttery i miksery ręczne 375-384

OBIERACZKA

PL STALGAST RADOM

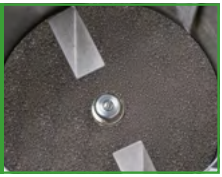
- ergonimiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona konstrukcja urządzenia

Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania

Tarcza ścierna



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	**4490,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5498,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**399,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- 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

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	**4266,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- 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	**5691,00**

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

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

AI

- 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 utrzymanie 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	**6641,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

AI

- 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	**2328,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**2050,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN

AI

- 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	**2050,00**

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	**4290,00**

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	**780,00**

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	**7510,00**

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	410	190	350	85	0,25	230	**1339,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- 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

INOX

1 2

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	**2990,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**4038,00**

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

INOX

4 3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**2256,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2946,00**

1 2

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**51,60**
	721020	-	721221, 721224	**76,90**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**98,10**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**81,10**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**101,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**101,00**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**101,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**81,10**
	721021	2	721221, 721224	**108,00**
	721022	3	721221, 721224	**108,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**127,00**
	721025	8	721221, 721224	**108,00**

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

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

- 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

INOX

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**792,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**879,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**1097,00**

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

- 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	**359,00**

INOX

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- 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	**629,00**

INOX

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

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ 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
- przeznaczona 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

Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku

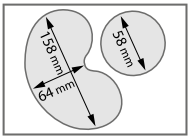
Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7645,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8795,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10495,00**

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 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 373-374
- szerszą ofertę znajdziesz na: 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

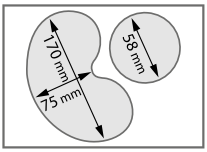
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3620,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

stalgast

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Otwór wsadowy 139 cm²

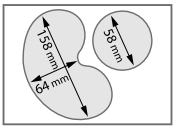
Otwór wsadowy Ø 58 mm

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	**6300,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**6495,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1425,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



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. 373-374

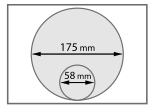
Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

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	**5525,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**4530,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str . 400-401



Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty

Otwór wsadowy Ø 59 mm

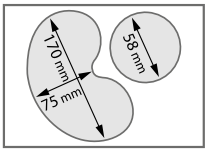
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

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	**10880,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10880,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**11965,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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

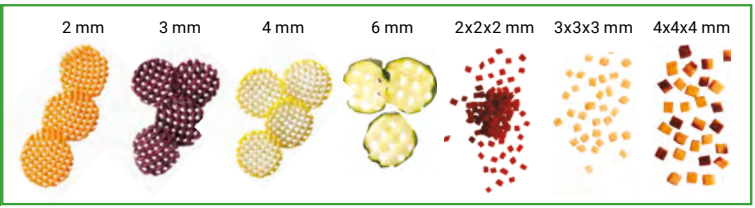
SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

- 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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



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	**10035,00**

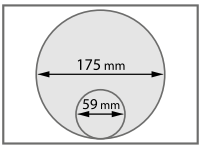
robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 373-374

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm

Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę



1

2

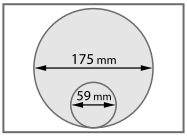
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**18945,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**18945,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**25500,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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

stalgast

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 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



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	**38795,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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. 373-374

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 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

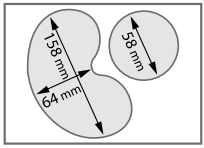
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

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	**4840,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

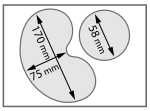


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10655,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10655,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

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
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



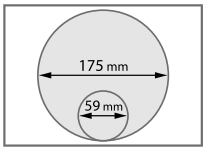
Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13780,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- 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
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 373-374

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm

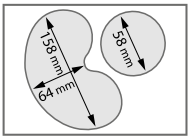
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	**16300,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Otwór w 104 cm²

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	**5690,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**6995,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

stalgast

TARCZA PLASTRY

1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	**425,00**
714112	2 mm	**425,00**
714113	3 mm	**425,00**
714114	4 mm	**425,00**
714115	5 mm	**425,00**
714118	6 mm	**425,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1685,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**225,00**
714012	2 mm	**225,00**
714013	3 mm	**225,00**
714014	4 mm	**225,00**
714015	5 mm	**225,00**
714016	6 mm	**225,00**

TARCZA WIÓRKI

1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**225,00**
714022	2 mm	**225,00**
714023	3 mm	**225,00**
714026	6 mm	**225,00**
714029	9 mm	**225,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**275,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**425,00**
714122	2 mm	**425,00**
714123	3 mm	**425,00**
714124	4 mm	**425,00**
714125	5 mm	**425,00**
714127	7 mm	**425,00**
714131	Parmezan	**425,00**
714170	Marchew	**760,00**
714171	Chrzan	**680,00**
714132	Ziemniaki	**680,00**

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**635,00**
714193	3 mm	**635,00**
714195	5 mm	**635,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**225,00**

ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**865,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**1160,00**
714169	10 x 10 mm	**1160,00**
714160	10 x 16 mm	**1160,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

TARCZA SŁUPKI

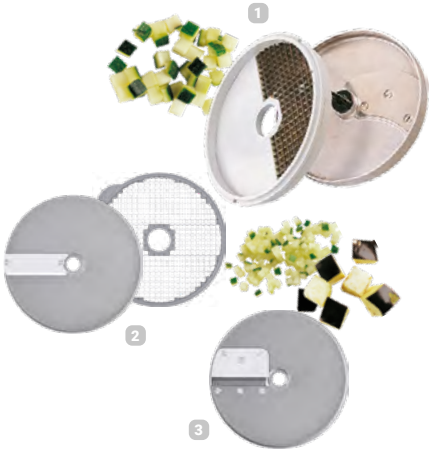
1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	**645,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1210,00**
714142	2 x 2 mm	**645,00**
714145	2 x 4 mm	**645,00**
714147	2 x 6 mm	**645,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**645,00**
714143	3 x 3 mm	**645,00**
714144	4 x 4 mm	**645,00**
714146	6 x 6 mm	**645,00**
714148	8 x 8 mm	**645,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**280,00**
714043	2 x 4 mm	**280,00**
714045	2 x 6 mm	**280,00**
714044	4 x 4 mm	**280,00**
714046	6 x 6 mm	**280,00**

ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**995,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**995,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**995,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1100,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**995,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**995,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**995,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**995,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**995,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1625,00**
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**425,00**

3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**785,00**

TARCZA WAFFLE

• tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**670,00**
714103	3 mm	**670,00**
714104	4 mm	**685,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**425,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**165,00**

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

stalgast

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i złobków
- 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

Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055

Nóż z nacięciami

Prezentacja na życzenie

1 **Ilość porcji:**
1 porcja 0,2kg 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 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg 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	**6575,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**7135,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**8745,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**12390,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją 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:

EMULGOWANIE

MIELENIE

WYRABIANIE

SIEKANIE

UTRZYMANIE TEMPERATURY

MIKSOWANIE

MIESZANIE

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO

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	**13985,00**

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

stalgast

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	**7135,00**
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	**8890,00**

CUTTER-WILK R2

- 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

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	**5020,00**

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

Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

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
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	**8485,00**

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

stalgast

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, 0,5-3,2 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 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

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 R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	**11035,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11035,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**12610,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**18265,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**23485,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**28090,00**

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

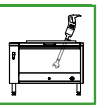
- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

711192	711242	711252	711302	711352	711452
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
10 l	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



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

stalgast

GAMA MINI

- Mini MP

711161	711191	711241
Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
7 l 220 W	10 l 250 W	12 l 270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

- CMP

711251	711300	711351
CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
15 l 310 W	30 l 350 W	45 l 400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP

711350	711355	711450	711455	711550	711600	711800
MP 350 Ultra	MP 350 V.V. Ultra	MP 450 Ultra	MP 450 V.V. Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
50 l 440 W	50 l 440 W	100 l 500 W	100 l 500 W	200 l 750 W	300 l 850 W	400 l 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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	**1160,00**

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

stalgast

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	**1335,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1655,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1960,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2475,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2795,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**865,00**

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	**2045,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2210,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2390,00**

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	**2875,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**3060,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**4060,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4355,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2265,00**

UCHWYT DO MIKSERÓW

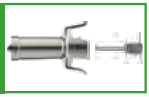
- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP

Nr kat.	Cena netto
711995	**405,00**

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	**2850,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**3170,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2585,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2890,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4290,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**5295,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**6340,00**

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

OBRÓBKA TERMICZNA

14

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 386-387, 390, 393, 404
Frytownice 387, 391, 394
Gofrownice, naleśnikarki 389, 392, 396
Płyty grillowe 388, 391, 395
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 401-405
Kuchenki mikrofalowe 407-409
Witryny grzewcze 406
Rolkowy podgrzewacz do parówek . 387, 394
Rożen do kurczaków 400
Bemary nastawne 392
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander..... 388, 397-399
Kuchenka indukcyjna 409-410
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 411-412

GREDIL

1

KONTAKT GRILLE

- 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

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**742010**	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50 - 300	12,5	1,8	230	**622,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50 - 300	18	2,2	230	**777,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50 - 300	24	3,6	230	**1166,00**

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

stalgast

FRYTOWNICE

GREDIL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką

1

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**309,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**410,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**578,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**771,00**

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	**729,00**

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	**2999,00**

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)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	**866,00**

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

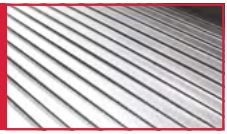
Ruszt wykonany ze stali chromowanej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**2079,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**2415,00**

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
745120	1/2 Gładka | 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**687,00**
745123	2/3 Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**555,00**
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	**866,00**

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

GOFROWNICA

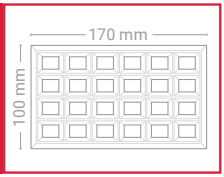
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

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

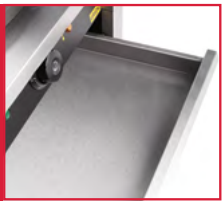


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**991,00**

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

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
772281	450	450	240	15	3,0	230	**774,00**

KONTAKT GRILLE

caterina

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	**861,00**

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**1046,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1512,00**

Ryflowana powierzchnia

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

FRYTOWNICA

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

1

2

3

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	**472,00**
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**614,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**599,00**
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	**847,00**
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1120,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1120,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**827,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1520,00**

PŁYTA GRILLOWA

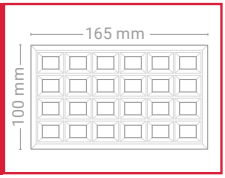
- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1806,00**

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy

Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**1082,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**772284**	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	**1197,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**41,10**

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	**560,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**675,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**728,00**

KONTAKT GRILLE

- 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

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	**3098,00**

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	**2552,00**

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	**3969,00**

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	**1092,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**2006,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2352,00**

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	**2237,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3276,00**

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	**3129,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4053,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4809,00**

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

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	**2205,00**

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	**2636,00**

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	**2804,00**

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)
- 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	**2153,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2951,00**

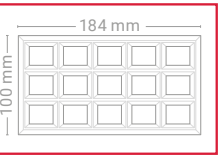
GOFROWNICA

- 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

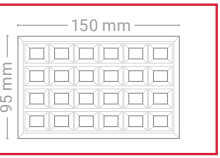
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wymiary gofra Brussels model 777220



Wymiary gofra Liege model 777221



1

2

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	**3276,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3276,00**

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	**1848,00**

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	**1943,00**

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

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

1

2

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	**1218,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1848,00**

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	**3140,00**

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): 470x370x350 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	**4715,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- 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

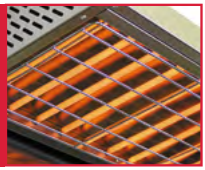
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777264**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**2762,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**3192,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3791,00**

3

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	**8285,00**

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

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**558,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**707,00**

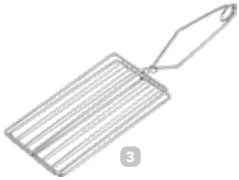
TOSTER/OPIEKACZ

- 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

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779131**	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	**716,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**880,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**9,99**



3

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	**3045,00**

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- 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 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**9790,00**

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

1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777370**	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**4810,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5088,00**

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

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**5356,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**5706,00**

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	**3492,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3492,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3680,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3680,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3830,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3830,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**6120,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6050,00**

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	**4560,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5090,00**

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

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	**5320,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5210,00**

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	**164,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4

Nr kat.	Cena netto
777583	**5,55**

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	**135,00**

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 gwarancji napędu

Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**713,00**

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	**404,00**

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

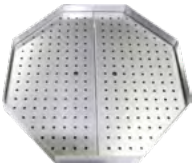
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**106,00**
2.	**777589**	górny	**106,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

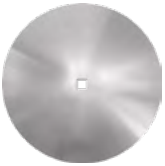
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**530,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**125,00**



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	**202,00**

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	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**3100,00**
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3850,00**
777618	H 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4230,00**

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**250,00**

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

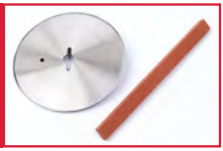
Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	**1657,00**

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

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
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**499,00**

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	**378,00**

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	**799,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, miesa, 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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**1123,00**

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	**1999,00**

WITRYNA GRZEWCZA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	**9999,00**

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

KUCHENKA MIKROFALOWA

900w 25l

- 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

Panel sterowania

Talerz obrotowy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**709,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000w 25l

- 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	**1190,00**

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

26l
1050w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1786,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost

26l
1100w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	**1750,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- 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

26l
1500w
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	**2707,00**
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3594,00**

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

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 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

26l
1500w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**3753,00**

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 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

26l
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**4130,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętłem
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	**277,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

PL STALGAST RADOM | INOX

- 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 pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:

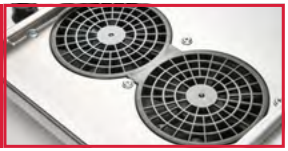
Rondel emaliowany | Czajnik stalowy i emaliowany | Rondel żeliwny | Garnek stalowy | Garnek ze stali nierdzewnej | Brytfanna stalowa | WOK stalowy

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)

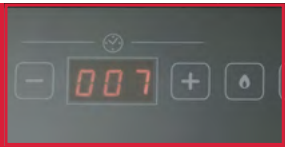
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**1090,00**

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości

Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

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

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. 234-237

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1200w

- 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	**795,00**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1500w

- 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

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	**1275,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**81,30**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**40,50**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

SOUS VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną
- cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb
- profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**1880,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**127,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,80**
422302	300	**24,00**
422402	400	**24,80**

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	**42,80**

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

Classic Cook

Smart Cook

FM **STG**

FM **STB**

FM **RX**

PIECE KONWEKCYJNO–PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 420
Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast SmartCook 421-422
Piece GASTRONOMICZNE
FM STG 20 GN 423
Akcesoria do pieców
gastronomicznych 424-425
Piece FM COMPACT i akcesoria 432-436
Piece PIEKARNICZE FM 442-443
Piece PIEKARNICZE
FM STB 16 1600x400 444
Akcesoria do pieców piekarniczych . 446-447
Piece ODPIEKOWE
Piec Stalgast 449
Piec Speed Chef 450
Piece FM RX 453-455
Akcesoria do pieców odpiekowych . 455-456
Akcesoria uniwersalne
do pieców Stalgast i FM 456-458

Stalgast Chefs

Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi, którzy zaprezentują Ci tajniki wykorzystania sprzętów i pomogą stawić czoła małym i wielkim wyzwaniom.

stalgast
Chefs

stalgast

Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.

Szkolenie możemy dostosować w całości do Ciebie i przeprowadzić je wyłącznie dla Twojego zespołu.

Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.

Szkolenia są przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni między innymi ze szkół, przedszkoli czy szpitali.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! Napisz do nas na adres: **szkolenia@stalgast.com**, a zaproponujemy Ci dogodny termin spotkania.

stalgast

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

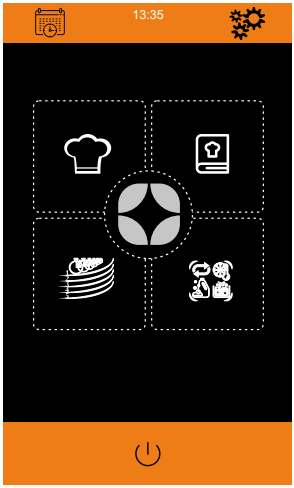
- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.

Piece Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1

Nr kat.	**9100043**	**9100045**	**9100049**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**10390,00**	**13566,00**	**19674,00**

GN 1/1

Nr kat.	**9100046**	**9100050**
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**25737,00**	**31641,00**

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

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 1/1

Nr kat.	**9100044**	**9100047**	**9100051**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**21100,00**	**27990,00**	**33800,00**

GN 1/1

Nr kat.	**9100048**	**9100052**
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**40312,00**	**44594,00**

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 2/1

Nr kat.	**9100053**	**9100055**
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**36856,00**	**42983,00**

GN 2/1

Nr kat.	**9100054**	**9100056**
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**45601,00**	**49195,00**

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100565**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**55533,00**

GN 1/1

9100565

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100566**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**69303,00**

GN 1/1

9100566

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100567**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**82818,00**

GN 1/1

9100567

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100572**
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**76447,00**

GN 2/1

9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	**9100608**
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**10589,00**

GN 1/1

PODSTAWY

1

2

3

4

5

6

7

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**871,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1113,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1208,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**859,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1145,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1272,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1049,00**

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

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8088,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**9148,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9922,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10473,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8618,00**

ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**917,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**705,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1950,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**878,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1102,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	**2056,00**

SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**1035,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**760,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**770,00**

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	**8427,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10717,00**

14
MODELI

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Piece konwekcyjno-parowe
COMPACT

Sterowanie elektroniczne

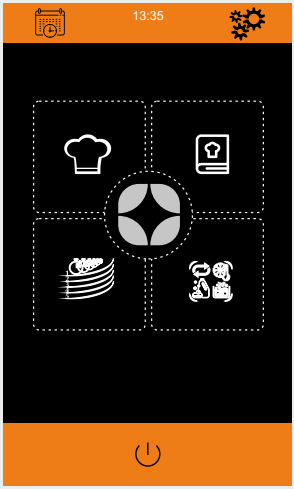
- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

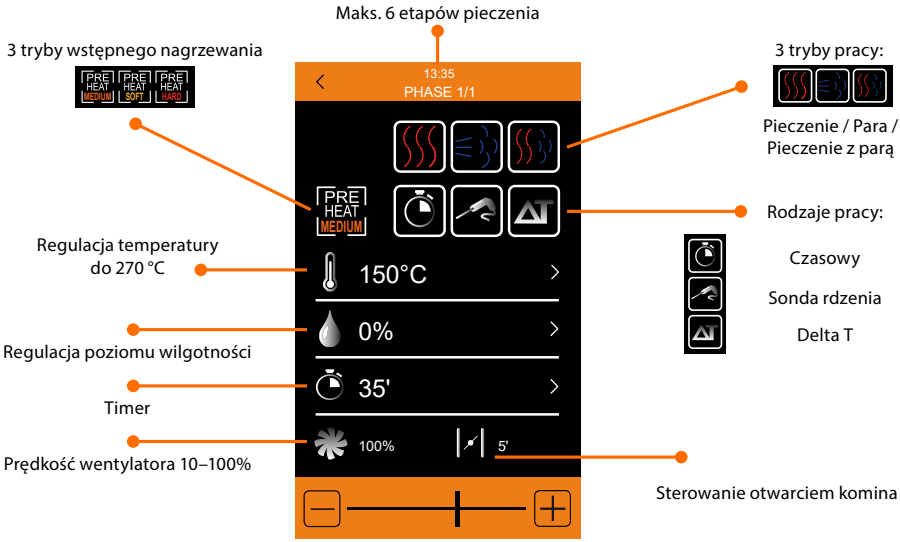
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

stalgast

Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- ClimaControl – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej





Funkcje i wyposażenie FM **COMPACT**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

MULTITRAY

Piece z linii Compact zostały wyposażone w specjalny system prowadnic MultiTray, który pozwala na załadowanie do pieca pojemników GN o różnych wysokościach. Mimo swoich kompaktowych wymiarów piec potrafi pomieścić bardzo duże ilości produktów.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.

MULTITRAY

Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

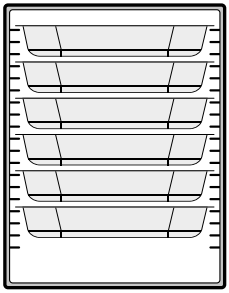
Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

Mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.

Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MULTITRAY** do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości

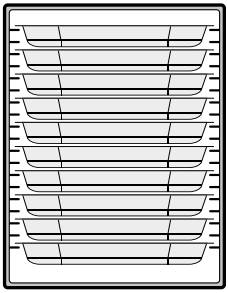
System prowadnic

Pojemność:
3 / 4 / 6
blach



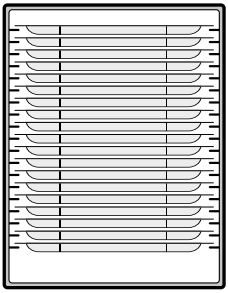
GN 65 mm

Pojemność:
4 / 6 / 10
blach



GN 40 mm

Pojemność:
8 / 11 / 19
blach



GN 20 mm

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 2/3
GN 1/1

Nr kat.	**9107457**	**9107459**	**9107460**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**14950,00**	**15650,00**	**15800,00**

NOWOŚĆ

GN 1/1

Nr kat.	**9107463**	**9107464**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	62 kg	65 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**17100,00**	**16750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 1/1

Nr kat.	9107467	9107468
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	82 kg	85 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**20200,00**	**19900,00**

Piece FM **COMPACT** sterowane elektronicznie

MULTITRAY	9107457	9107459	9107460	9107463	9107464	9107467	9107468
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 2/3
GN 1/1

Nr kat.	**9107458**	**9107461**	**9107462**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**22700,00**	**23450,00**	**23800,00**

NOWOŚĆ

GN 1/1

Nr kat.	**9107465**	**9107466**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	70 kg	68 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**25850,00**	**24800,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*https://stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT** w ofercie niektórych dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ

GN 1/1

Nr kat.	9107469	9107470
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	95 kg	95 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**28650,00**	**28900,00**

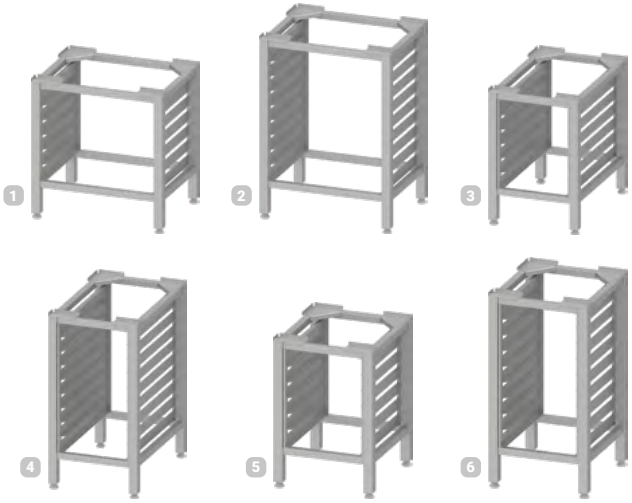
Piece FM **COMPACT** sterowane dotykowe

MULTITRAY	9107458	9107461	9107462	9107465	9107466	9107469	9107470
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Akcesoria do pieców FM **COMPACT**

NOWOŚĆ

PODSTAWA



Nr.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057116**	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	650	**999,00**
2.	**9057118**	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	850	**1098,00**
3.	**9057166**	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	658	650	**999,00**
4.	**9057168**	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	658	850	**1098,00**
5.	**9057236**	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	482	650	**945,00**
6.	**9057238**	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłóżnym położeniem blachy	447	482	850	**999,00**

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107481	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	**8150,00**
9107483	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	280	**8350,00**
9107702	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	**8750,00**
9107703	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	275	**8950,00**

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców kompaktowych
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107484	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	530	795	80	**2100,00**
9107486	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	620	80	**2100,00**

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

PIEC CHEFLUX™

Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**11500,00**	**15500,00**	**22400,00**

PODSTAWY DO PIECÓW UNOX

INOX | PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**1450,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1480,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1950,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

1

2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**423,00**
2.	**908012**	10x1	**527,00**

Więcej produktów UNOX znajdziesz na:

stalgast.com/piece-unox

14 MODELI

Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

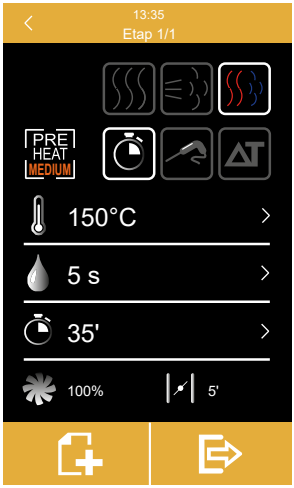
stalgast

Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.

99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

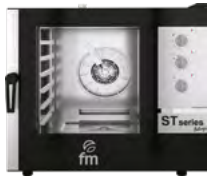
3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.

Piece FM

600x400

Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**16854,00**	**18232,00**	**22737,00**

600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**31482,00**	**35457,00**

Piece FM

600x400

Nr kat.	**9120490**	**9120492**	**9120496**
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**25334,00**	**26807,00**	**39252,00**

600x400

Nr kat.	**9120494**	**9120498**
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**39029,00**	**48654,00**

Sterowanie elektroniczne i dotykowe

Piece FM **STB 16 600x400**

600x400

9120499

Wózek w komplecie

600x400

9120500

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120499**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**50774,00**

Nr kat.	**9120500**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**63505,00**

Nr kat.	**9120501**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**81864,00**

600x400

9120501

Wózek w komplecie

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

stalgast

MODUŁOWOŚĆ

Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców **PIEKARNICZYCH**

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii

Nr kat.	**9120580**	**9120581**
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**16441,00**	**18359,00**

Sterowanie dotykowe - ekran 5"

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	**9120626**
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**7770,00**

PODSTAWY

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**826,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1081,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1198,00**

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

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	**8544,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8544,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**9148,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8703,00**

ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**917,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**705,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1950,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**878,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1102,00**
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**3095,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1961,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3328,00**

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**158,00**

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8522,00**

14
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE

stalgast

PIEC KONWEKCYJNY STALGAST

PL STALGAST RADOM

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy

NOWOŚĆ

Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED

Ręczna regulacja pozycji komina dla lepszych efektów obróbki termicznej

Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem

Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny

Nr kat.	**916600**
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6990,00**

NOWOŚĆ

PODSTAWA POD PIEC STALGAST

INOX PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905640	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	**1600,00**

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatka , koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy

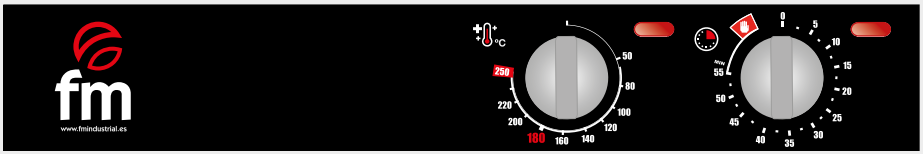
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	**22990,00**

ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**129,00**

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

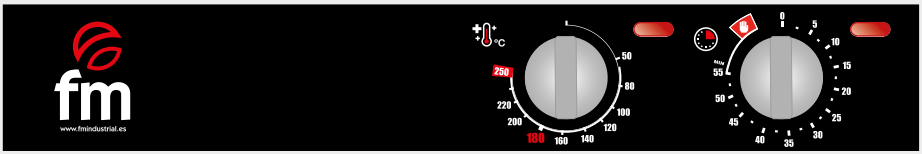
Piece FM **RX**



Sterowanie manualne			
	912057	**912058**	**912059**
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	

Sterowanie elektroniczne		
	912060	**912061**
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**



Sterowanie manualne

	912522	**912527**	**912528**	**912529**	**912541**
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				

Sterowanie elektroniczne

	912544	**912545**
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

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

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne

Nr kat.	**912057**	**912058**	**912059**
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2667,00**	**3615,00**	**7897,00**

Sterowanie manualne

Nr kat.	**912522**	**912527**	**912528**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**3053,00**	**6127,00**	**6360,00**

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne

Nr kat.	**912529**	**912541**
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**5966,00**	**8268,00**

Sterowanie elektroniczne

Nr kat.	**912060**	**912061**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6455,00**	**8958,00**

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

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

Nr kat.	**912544**	**912545**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6604,00**	**9646,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

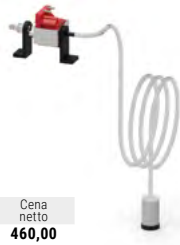
- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	**912604**
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**4823,00**

PODSTAWY

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1081,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1198,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**460,00**

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	**5395,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5904,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1505,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1505,00**

KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1516,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2703,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM

BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**75,20**

BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**65,10**

BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**68,20**

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

BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**691,00**

BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

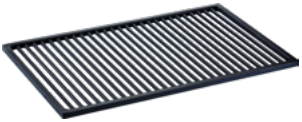
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**468,00**

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK, WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**636,00**

BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**392,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**671,00**

INOX

GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**109,00**
111062	530	325	65	8,8	**109,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**

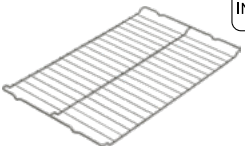
BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**66,30**

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**77,30**

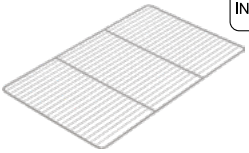
INOX



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**79,00**

INOX

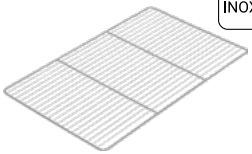


RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 208-214

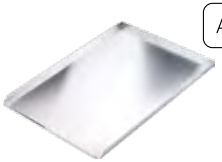
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**94,10**

INOX



RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**104,00**

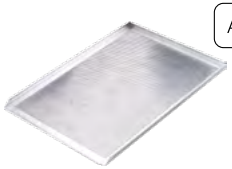


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**86,40**
911102	600	400	**102,00**

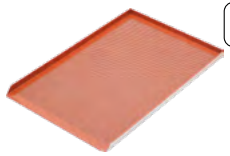


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**77,60**



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**150,00**

ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**320,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**

PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**152,00**
647205	20	**294,00**

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**64,70**
647106	10	**127,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**119,00**

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

REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgast.com/rejestracja

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 462-463, 478-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 467-469, 471-473
Stoły chłodnicze, mroźnicze 464-466, 475
Stoły chłodnicze do pizzy 470-471, 474-475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.... 476-477, 480-484
Chłodnictwo standard 600x400 474-475
Stoły, szafy, witryny barowe 485-487
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .488
Schładzarka szokowa.....489
Zamrażarki skrzyniowe..... 490-491

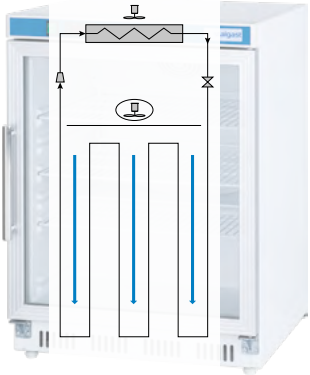
OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

	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

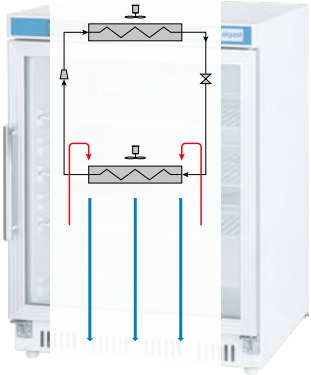
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

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.	**830590**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	**5491,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	**5919,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	**6869,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 połek GN 2/1 w standardzie
- 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

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.	**830130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	**9168,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	**10327,00**

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

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645

INOX

GN 2/1

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	**8800,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645

GN 2/1

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	0,35	230	C	434	537	376	4	**5139,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645

GN 2/1

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	**7200,00**

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

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443

INOX GN 1/1

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
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**6490,00**

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
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443

/ INOX GN 1/1

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
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**7490,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

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
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**5662,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**6490,00**

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

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
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	**6869,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**7490,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

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
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	**3278,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

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
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	**5092,00**

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443

INOX GN 1/1

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
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**5990,00**

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	**4800,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm

INOX GN 1/1

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
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**5900,00**

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

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
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	**3300,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	**4400,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	**3300,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	**4775,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	**6726,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**4400,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**5900,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	**3791,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

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
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5415,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	**3591,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX | GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	**5510,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX | GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	**3402,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

INOX

1 GN 1/4

2 GN 1/4

Nr.	Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	**844540**	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1650,00**
2.	**844741**	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2448,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834430	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2277,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1650,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2340,00**
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2295,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1881,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2088,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2520,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2232,00**
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2880,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2691,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834541

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833300	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	**6812,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834541

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833310	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	**7900,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834141

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	**8408,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę

INOX 600/400

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	**8900,00**

STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 3 półki 600x400 w standardzie
- regulowane nóżki (+45 mm)

INOX 600/400

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
841040	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	**7380,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	**6900,00**

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	**7270,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	**10800,00**

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

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**4879,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	**3992,00**

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	**5148,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6190,00**

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	**4086,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4680,00**

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 3 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	**2349,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2673,00**

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

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

INOX

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	**5715,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6066,00**

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

INOX

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	**4608,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4977,00**

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

INOX

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	**2835,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**3213,00**

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

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 energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	**10158,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie

INOX

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450		600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**10330,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	**4242,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 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

Al INOX

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	**5990,00**

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 energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	**2967,00**

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 energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	**3392,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	**1692,00**

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

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 energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	**3800,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**2967,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852103**	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2450,00**
2.	**852104**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2450,00**
3.	**852105**	◍	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2450,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	**2542,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852170**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1598,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1598,00**
3.	**852172**	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1598,00**
4.	**852173**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1692,00**
5.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1692,00**
6.	**852175**	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1692,00**

Wyposażenie **PIEKARNI I CUKIERNI** znajdziesz na stronach 315-333 oraz na **stalgast.com**

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

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	**7340,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627	**1891,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwane)
- 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	**3202,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	**3107,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	**4741,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwne)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie

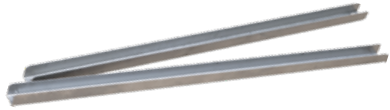
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	**7914,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	**7201,00**

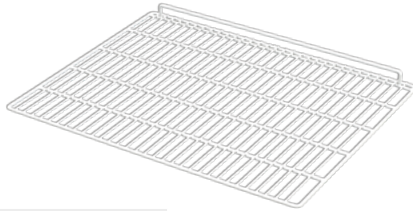
AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	-	-	-	**99,00**
840644	Prowadnice do szafy GN 2/1	20	15	650	**99,00**
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	-	-	-	**119,00**
841443	Prowadnice do stołów GN 1/1	20	15	550	**119,00**



PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	**69,00**
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**66,00**
840151	Półka do modelu 882151	410	320	**39,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**69,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**69,00**
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**69,00**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**104,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**85,20**

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	**32,60**

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

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- 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 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

600/400 GN 1/1 INOX

SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**11240,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12990,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**19173,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**19404,00**

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883101**	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	**1240,00**
2.	**883201**	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	**1692,00**
3.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2372,00**
4.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3171,00**
5.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**4293,00**

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

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlemie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda
  (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz

NOWOŚĆ

1

2

3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883402**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3300,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3600,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**4250,00**

1

2

3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883295**	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	**2500,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3500,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3900,00**

NOWOŚĆ

ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	**45,00**

NOWOŚĆ

KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**29,00**

MEBLE

17

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

MEBLE SKRĘCANE
Stoły przyścienne 495
Stoły z basenem 496
Szafki i półki wiszące 496-497
Regały magazynowe 497
Stoły ze zlewem 497-498

MEBLE SPAWANE
Stoły przyścienne 499
Umywalka 499
Szafy porządkowe 500
Szafy magazynowe 500
Stoły ze zlewem 501

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

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com

- doradztwo konstrukcyjne
- rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb

Proekologiczne technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

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 puszkowy 100x15 mm

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 +25 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 +25 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 krawędzi 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 od 5 do 15 mm 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 w otwór pod syfon

BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

MEBLE SKRĘCENE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX | PL STALGAST RADOM | 24h

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950026060	600	600	850	**604,00**
950026080	800	600	850	**681,00**
950026100	1000	600	850	**745,00**
950027120	1200	700	850	**899,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950046060	600	600	850	**687,00**
950046080	800	600	850	**796,00**
950046100	1000	600	850	**899,00**
950046120	1200	600	850	**1002,00**
950046140	1400	600	850	**1099,00**
950046180	1800	600	850	**1304,00**
950047100	1000	700	850	**964,00**
950047120	1200	700	850	**1079,00**
950047140	1400	700	850	**1188,00**
950047150	1500	700	850	**1246,00**
950047180	1800	700	850	**1426,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

NOWOŚĆ

- wysokość komory **h=300 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951336060	600	600	850	486	470	300	**1265,00**
951336080	800	600	850	686	470	300	**1368,00**
951336100	1000	600	850	886	470	300	**1497,00**
951336120	1200	600	850	1086	470	300	**1613,00**
951337060	600	700	850	486	570	300	**1304,00**
951337080	800	700	850	686	570	300	**1445,00**
951337120	1200	700	850	1086	570	300	**1702,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

NOWOŚĆ

- wysokość komory **h=400 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951346080	800	600	850	686	470	400	**1510,00**
951346100	1000	600	850	886	470	400	**1658,00**
951347080	800	700	850	686	570	400	**1581,00**
951347100	1000	700	850	886	570	400	**1728,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

NOWOŚĆ

- przestawna półka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	**1375,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

NOWOŚĆ

- przestawna półka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	**1388,00**
951723120	1200	300	600	**1542,00**
951724100	1000	400	600	**1490,00**
951724120	1200	400	600	**1651,00**

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

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	1200	300	400	**321,00**

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951773120	1200	300	660	**668,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

NOWOŚĆ

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Sposób mocowania półek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951884060	600	400	1800	**925,00**
951884080	800	400	1800	**1015,00**
951884100	1000	400	1800	**1099,00**
951885100	1000	500	1800	**1188,00**
951885120	1200	500	1800	**1144,00**
951886100	1000	600	1800	**1124,00**
951886120	1200	600	1800	**1426,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	**1169,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	**1246,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	**1497,00**
954476100	L	1000	600	850	**1497,00**
954476120	L	1200	600	850	**1613,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	**1651,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	**1908,00**
954586120	C	1200	600	850	**2024,00**
954587100	C	1000	700	850	**1985,00**
954596140	P	1400	600	850	**2165,00**

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

MEBLE SPAWANE

INOX | PL STALGAST RADOM | 24h

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DZRZWIAMI SUWANYMI

NOWOŚĆ

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950186100S	1000	600	850	**1966,00**
950186120S	1200	600	850	**2165,00**
950187100S	1000	700	850	**2120,00**
950187120S	1200	700	850	**2319,00**

UMYWALKA ZABUDOWANA

NOWOŚĆ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	**662,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	**2229,00**
951475100S	1000	500	2000	**3334,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	**3212,00**

SZAFA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	**4047,00**

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

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	**3019,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	**2634,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

INOX

- 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

1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**

HIGIENA

18

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zborowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 503
Odzież robocza 504-507
Szafki BHP 508
Pojemniki na odpady 509-511
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze . 512-513
Szczotki 513
Urządzenia do dezynfekcji 514-515
Chemia 516-518
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 507, 514

PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB

Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	**6090,00**

SAMSUNG

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiegp suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- udządzenie energooszczędne klasy A+++

Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	**6900,00**

Nino Cucino

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1

1

2

3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	**58,40**
634073	M	**58,40**
634074	L	**58,40**
634075	XL	**56,20**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**72,80**
634053	M	**72,80**
634054	L	**72,80**
634055	XL	**58,30**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**66,20**
634063	M	**66,20**
634064	L	**66,20**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (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

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

stalgast

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m^2)
- rozmiary w tabeli nr 1

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	**60,50**
634104	L	**48,40**
634105	XL	**60,50**

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m^2)
- rozmiary w tabeli nr 2

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	**70,20**
634084	L	**78,00**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**73,10**
634804	L	**73,10**
634805	XL	**73,10**

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester

Nr kat.	Cena netto
630601	**18,10**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	**6,86**
507251	250	20	**6,80**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt

Nr kat.	Cena netto
634003	**23,10**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

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

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

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

Nino Cucino

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	■	373	**32,60**
634013	■	373	**22,60**
634014	■	373	**22,70**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	■	700	**35,50**
634022	□	700	**19,90**
634023	■	700	**35,50**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	■	1000	**19,90**
634033	■	1000	**19,90**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**	■	920	**64,00**
2.	**634042**	■	920	**64,00**
3.	**634043**	■	960	**55,00**

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

stalgast

RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	**8,50**
505052	M	**8,50**
505053	L	**8,50**
505054	XL	**8,50**

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/m²
- grubość materiału: 0,50 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	●	800	**69,80**

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**185,00**

DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**78,00**

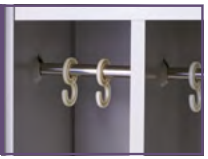
Oferta mydła HACCP patrz str. 517

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniajace prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktycznka półka i dzielona komora węwnatrz

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**524,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1030,00**

Drążek z haczykami na ubrania



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

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068201**	satyna	300	440	20	**130,00**
2.	**068202**	połysk	300	440	20	**136,00**

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**33,30**

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.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068212**	satyna	200	700	15	**163,00**
2.	**068213**	czarny	200	700	15	**171,00**

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

Uchwyt pokrywa

Ergonomiczny uchwyt

Uchwyty ułatwiające opróżnianie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**275,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**234,00**

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności

POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**068044**	Pojemnik	●	363	468	440	38	**153,00**
8.	**068048**	Pokrywa	●	398	447	52	-	**47,50**

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	590	75	**189,00**
2.	**068752**	Pojemnik	●	455	558	590	75	**189,00**
3.	**068753**	Pojemnik	●	455	558	590	75	**189,00**
4.	**068754**	Pojemnik	●	455	558	590	75	**236,00**
5.	**068761**	Pokrywa	●	500	548	66	-	**26,40**
6.	**068762**	Pokrywa	●	500	548	66	-	**26,40**
7.	**068763**	Pokrywa	●	500	548	66	-	**26,40**
8.	**068764**	Pokrywa	●	500	548	66	-	**56,10**

POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**068128**	Pojemnik	●	520	630	700	120	**273,00**
5.	**068135**	Pokrywa	●	565	614	59	-	**22,60**
6.	**068136**	Pokrywa	●	565	614	59	-	**22,60**
7.	**068137**	Pokrywa	●	565	614	59	-	**22,60**
8.	**068138**	Pokrywa	●	565	614	59	-	**70,00**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	**64,40**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	**64,40**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	**67,70**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	**71,60**

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	**274,00**

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

1

2

3

4

Wyprofilowane uchwyty

PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**61,90**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**63,80**

2 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**78,10**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**78,60**

3 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	**218,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**302,00**

4 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	**157,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**156,00**

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
068000	430	530	960	**399,00**

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**190,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**240,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**286,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**25,90**
692015	Świetlówka do 692216	15	**29,60**
692020	Świetlówka do 692221	18	**32,60**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 m²
  692216 do 100 m²
  692213 do 150 m²

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**185,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**214,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**247,00**

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Świetlówka LED do 692116	4	**34,90**
692012	Świetlówka LED do 692212	6	**39,40**
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**43,50**

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

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**409,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**21,50**
692012	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	**39,40**

*P1 moc świetlówek

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

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

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- mozliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m^2
- 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	**494,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**44,10**

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	**999,00**

1 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
667053	●	285	45	75	**18,50**

2 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
667143	●	240	75	75	**22,40**

3 SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk	●	127	64	74	**11,50**

4 SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	**111,00**

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny 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 naścienny 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)

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

1 2

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	**80,50**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**87,20**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**99,00**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**47,50**

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

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	**528,00**

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 70 m^3 w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	**941,00**

GENERATOR OZONU

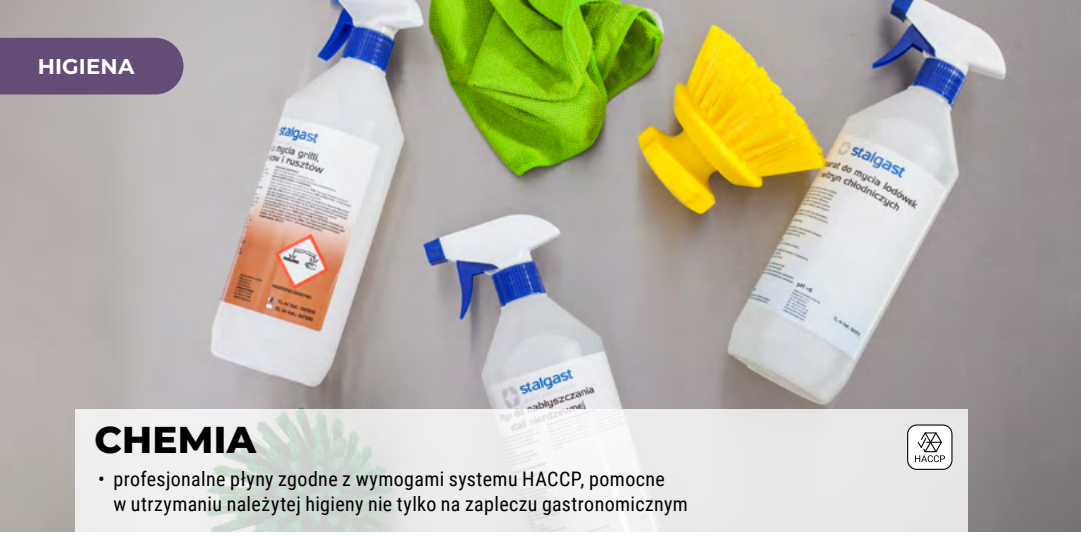
- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	**1131,00**

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 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
691640	180	320	170	0,1	230	**1701,00**



CHEMIA

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

HACCP

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	**151,00**
641100	10	**228,00**
641200	20	**469,00**

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	**119,00**
642100	10	**240,00**

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	**26,00**
648050	5	**84,80**
648100	10	**166,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**29,00**
820999	25	**65,80**

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii,a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruć pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych

Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	**18,00**

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	**18,30**

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,60**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego

Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**24,70**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**85,20**

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**64,70**
647106	10	**127,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**152,00**
647205	20	**294,00**

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	**32,60**
647050	5	**108,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**119,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

1

2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**423,00**
2.	**908012**	10x1	**527,00**

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	**24,50**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	**18,00**

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

ZMYWALNIA

19

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki..... 520-528
Kosze do zmywarek 529-532
Zmiękczacze do wody.....532-535
Umywalki bezdotykowe..... 537
Kolumna wodna do linii 700.....541
Napełniacze i baterie 538-544
Rozdrabniacz odpadów organicznych..... 536
Ociekacz na talerze..... 532

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

EVO HY-NRG

SILANOS
QUALITY MADE EASY

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.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

stalgast

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

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

INOX

620

570

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	**25557,00**

SILANOS QUALITY MADE EASY

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

500 | 405 | INOX | 6°dH

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracęurządzenia
- 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
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	**20990,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**22050,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

500 | 405 | INOX | 6°dH

- 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
803050	750	870	1500	6,75	400	**19530,00**

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

stalgast

SILANOS
QUALITY MADE EASY

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

500 | 350 | INOX | 6°dH

- 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
- 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

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**12663,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**13514,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**15414,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**488,00**

OFERTĘ KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW ORAZ CHEMII ZNAJDZIESZ NA STRONACH: 516, 529-535 ORAZ NA STALGAST.COM

ZMYWARKI STALGAST

AQUA

POLISH QUALITY

2

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 wydacze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

stalgast

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 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA

INOX

415

500

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**10028,00**

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 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA

INOX

415

500

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**10973,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12737,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**13377,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące

Tłoczona komora

Prowadnice do kosza

Dolne ramiona myjąco - płuczące

Uchwyt do podnoszenia drzwi

stalgast

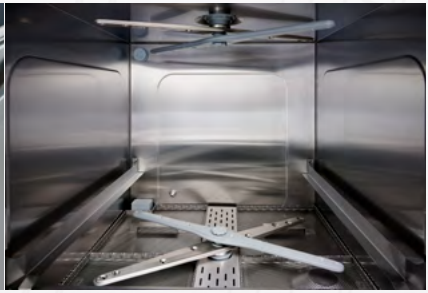
ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA

500 | 320 | INOX

AQUA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	**6468,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6836,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7581,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7896,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**488,00**

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

stalgast

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

320 | 6°dH | 500 | INOX

AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5303,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5639,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5975,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6395,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6836,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**356,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**488,00**

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
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

6°dH | 350 | 400 | INOX

AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	**4011,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4337,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4589,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4904,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**488,00**

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- **zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez**
- 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
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- 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
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)

320 | GN 1/1 | 500 | INOX

AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5700,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5990,00**

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

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**30,90**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**11,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM

INOX

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**147,00**
2.	**815400**	265	305	200	**158,00**

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	**32,30**

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	**23,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**31,20**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**50,80**

KOSZ DO TALERZY

PP

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**50,80**

KOSZ DO SZKŁA

PP

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**52,40**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**50,80**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**55,50**
810400	400	400	**57,50**

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**72,80**

WÓZEK DO KOSZY

150kg

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**475,00**

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

KOSZ DO SZKŁA

PL STALGAST RADOM | PP

9el.

16el.

25el.

36el.

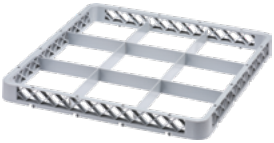
49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**44,30**
811600	16 elementów	500	500	104	**63,80**
812500	25 elementów	500	500	104	**62,40**
813600	36 elementów	500	500	104	**63,80**
814900	49 elementów	500	500	104	**68,20**

NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST RADOM | PP

9el.



16el.

25el.

36el.

49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**22,70**
811610	16 elementów	500	500	45	**26,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**26,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**22,70**
814910	49 elementów	500	500	45	**22,70**

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX 80kg

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**399,00**

STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

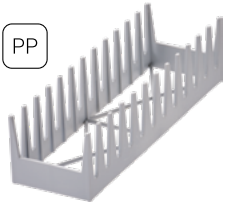
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**33,90**

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	**15,80**



FILTRY 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

2

3

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"	**152,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**152,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**711,00**
822827	124	123	476	3464	**463,00**
822829	117	108	421	2086	**317,00**
822831	117	108	265	831	**214,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**360,00**

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

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	**2459,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**400,00**

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	**1897,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**483,00**

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	**3509,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**685,00**

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8

Nr kat.	Cena netto
822185	**136,00**

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych

Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**321,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**384,00**
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	**219,00**

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie

Nr kat.	Cena netto
823850	**232,00**

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	**80,70**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**19,60**

1

2

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

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	**1640,00**

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 tabletkową (nr kat. 820999)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	**1107,00**

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 nr kat. 823998

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	**382,00**
820121	185	510	12	**459,00**
820161	185	610	16	**539,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**29,00**
820999	25	**65,80**

ROZDRABNIACZ 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

INOX

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**790,00**

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	**990,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001

Nr kat.	Cena netto
650090	**199,00**

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

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 nr kat. 651210

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**

UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem 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	**1177,00**

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

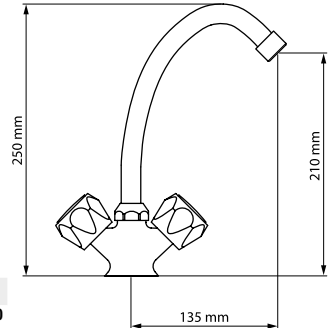
INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem 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	**944,00**

BATERIA UMYWALKOWA

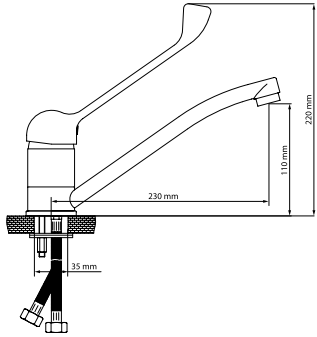
- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



Nr kat.	Cena netto
651100	**247,00**

BATERIA UMYWALKOWA

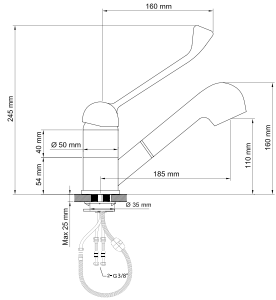
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



Nr kat.	Cena netto
651110	**381,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm

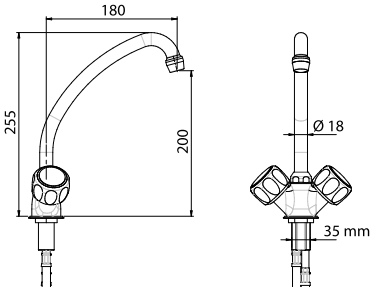


Nr kat.	Cena netto
651111	**536,00**

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

BATERIA UMYWALKOWA

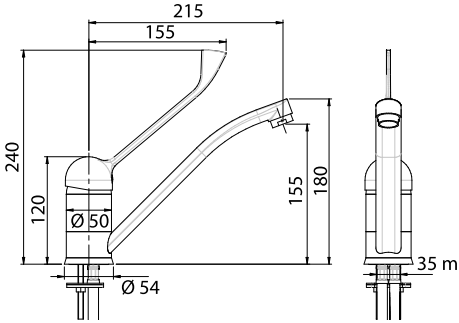
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651102	**390,00**

BATERIA UMYWALKOWA

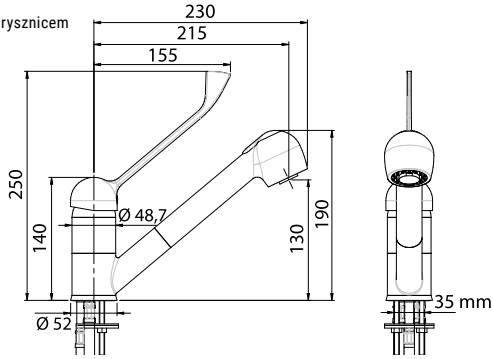
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651112	**432,00**

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	**629,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**982,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1240,00**

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

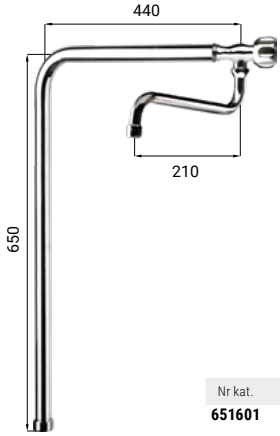
BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

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

Nr kat.	Cena netto
651116	**1860,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700

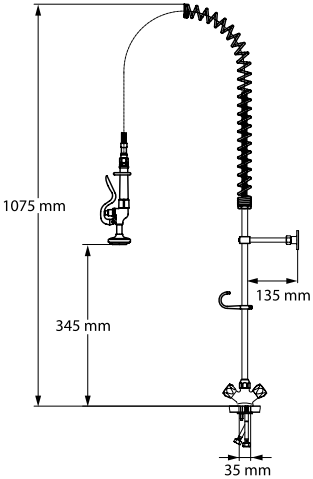


Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**960,00**

NAPEŁNIACZE

NAPEŁNIACZ

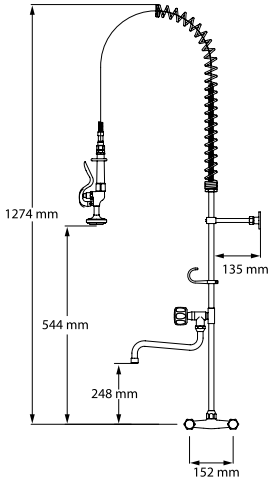
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651512	**697,00**

NAPEŁNIACZ

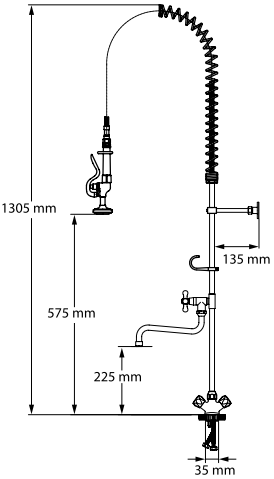
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena netto
651542	**1040,00**

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

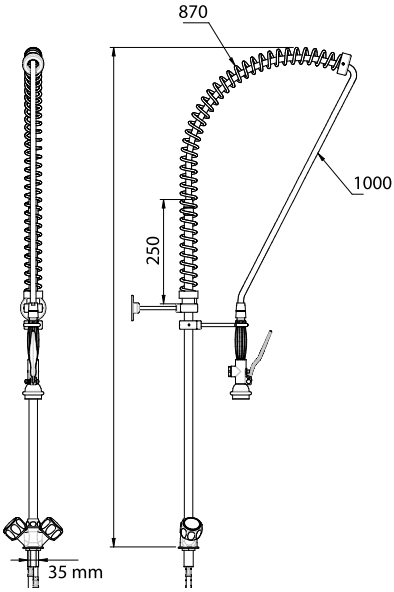


Nr kat.	Cena netto
651522	**999,00**

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

NAPEŁNIACZ

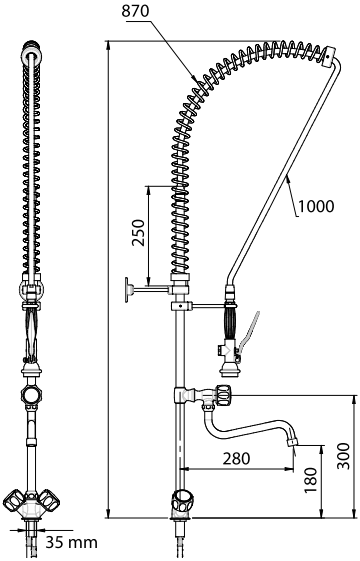
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	**899,00**

NAPEŁNIACZ

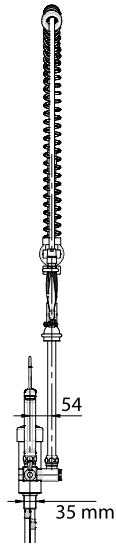
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

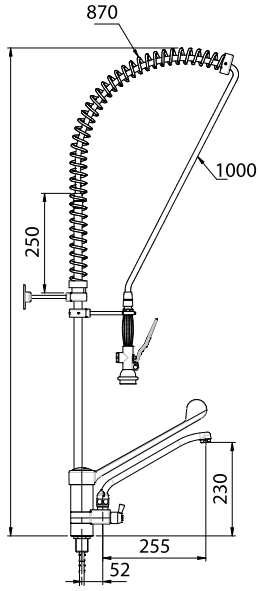


Nr kat.	Cena netto
651524	**1390,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

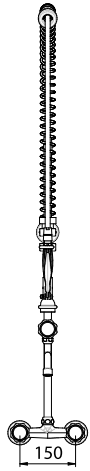


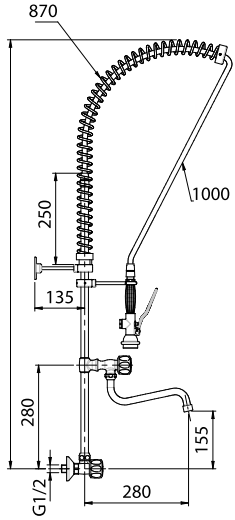


Nr kat.	Cena netto
651525	**1860,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)





Nr kat.	Cena netto
651543	**1380,00**

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

Nr kat.	Strona
010100	532
010404	64
010505	64
010606	64
011161	61
011162	63
011201	61
011202	63
011241	61
011242	63
011245	62
011281	61
011282	63
011285	62
011321	61
011322	63
011325	62
011342	63
011345	62
011361	61
011362	63
011365	62
011401	61
011402	63
011405	62
011410	64
011451	61
011452	63
011455	62
011501	61
011502	63
011505	62
012161	61
012162	63
012201	61
012202	63
012241	61
012242	63
012281	61
012282	63
012285	62
012321	61
012322	63
012325	62
012361	61
012362	63
012365	62
012401	61
012402	63
012405	62
012451	61
012452	63
012455	62
012502	63
013201	61
013202	63
013241	61
013242	63
013281	61
013282	63
013321	61
013322	63
013361	61
013362	63
013401	61
013402	63
014201	65
014203	65

Nr kat.	Strona
014241	65
014243	65
014244	66
014245	67
014281	65
014283	65
014284	66
014285	67
014311	65
014321	65
014323	65
014324	66
014361	65
014363	65
014401	65
014403	65
014411	65
015161	61
015162	64
015164	64
015201	61
015202	64
015204	64
015241	61
015242	64
015244	64
015281	61
015282	64
015284	64
016362	64
016381	66
017161	61
017201	61
017202	64
017241	61
017242	64
018203	69
018204	69
018243	69
018244	69
018246	68
018247	68
018261	68
018263	69
018264	69
018283	69
018284	69
018286	68
018287	68
018303	69
018304	69
018321	68
018323	69
018324	69
018326	68
018327	68
018361	68
018363	69
018364	69
018366	68
018403	69
018404	69
018406	68
019161	61
019201	61
019241	61
019281	61
019321	61

Nr kat.	Strona
019361	61
019401	61
019451	61
019501	61
020320	64
020361	61
031200	71
031240	71
031280	71
031320	71
031360	71
031400	71
032250	71
032260	70
032261	70
032280	71
032301	70
034240	67
034241	67
034280	67
034281	67
034320	67
034380	71
035200	70
035201	70
035240	70
035241	70
035280	70
035281	70
035321	70
035361	70
035401	70
036200	71
036240	71
036280	71
037280	66
037400	38, 66
037401	38, 66
049002	72
049003	72
049004	72
049012	72
051101	231
051104	233
051151	231
051154	233
051201	231
051204	233
051254	233
051301	231
051304	233
051351	231
051354	233
051504	233
052104	233
052154	233
052204	233
052254	233
053100	230
053125	225
053200	230
053870	226
054030	229
054201	229
054300	226
055106	227
056151	228
056201	228

Nr kat.	Strona
056203	229
056231	227
056251	228
056301	228
056303	229
057231	229, 351
057301	229, 351
058201	228
058251	228
059001	239
059002	239
061500	225
062531	224
062532	224
062761	224
062762	224
063110	529
063210	529
064100	225
064101	225
064102	225
064990	225
065002	89
065004	89
065005	89
065105	89
065164	89
065166	89
065169	89
065352	89
065721	89
065722	89
065723	89
067060	509
067061	509
067110	224
067120	224
067194	224
068000	511
068044	510
068048	510
068080	511
068081	511
068083	511
068084	511
068120	511
068121	511
068123	511
068124	511
068128	510
068135	510
068136	510
068137	510
068138	510
068144	510
068145	510
068146	510
068147	510
068148	510
068201	509
068202	509
068203	206, 509
068212	509
068213	509
068751	510
068752	510
068753	510
068754	510

Nr kat.	Strona
068761	510
068762	510
068763	510
068764	510
071220	78
071240	78
071360	78
071410	78
072190	75
072283	78
072323	78
072363	78
072403	78
072452	78
072502	78
073200	77
073210	77
073250	77
073300	77
074300	78
074350	78
074450	326
075200	77
075201	77
075240	77
075241	77
076120	77
076150	77
076180	77
076200	77
077220	78
077260	78
081161	76
081200	76
081201	76
081241	76
081281	76
081301	76
081351	76
081380	76
081401	76
082161	76
082180	76
082200	76
082201	76
082221	76
082240	76
082251	76
082280	76
082281	76
082300	76
082311	76
082320	76
082341	76
082360	76
082371	76
082400	76
082500	76
082550	76
082600	76
082700	76
082800	76
082900	76
083400	76
083450	76
083500	76
086380	75
091061	74

Nr kat.	Strona
091063	74
091101	74
091103	74
091121	74
091123	74
091151	74
091153	74
092101	74
092103	74
092123	74
092151	74
092153	74
093101	74
093103	74
093123	74
093151	74
093153	74
094100	75
098010	77
098020	77
099102	87
099103	87
099104	87
099105	87
100321	213
100531	213
101021	213, 457
101041	213, 457
101061	213
103114	457
103115	457
103644	457, 488
105041	213
107021	213
107061	213
110100	211
111000	211
111002	209
111006	214
111007	208
111014	211
111020	210
111022	209
111026	214
111027	208
111040	210
111042	209, 457
111046	214
111047	208
111060	210, 270
111062	209, 457
111066	214
111067	208
111100	210
111106	214
111107	208
111150	210
111156	214
111200	210
111206	214
112000	211
112006	214
112007	208
112014	211
112020	210
112026	214
112040	210
112046	214

Nr kat.	Strona
112047	208
112060	210
112066	214
112067	208
112100	210
112106	214
112107	208
112150	210
112156	214
112157	208
112200	210
112206	214
112207	208
113000	211
113006	214
113007	208
113014	211
113020	210
113040	210
113047	208
113060	210
113066	214
113067	208
113100	210
113106	214
113107	208
113150	210
113156	214
113157	208
113200	210
113206	214
113207	208
114000	211
114006	214
114007	208
114014	211
114020	211
114027	208
114040	211
114047	208
114060	211
114066	214
114100	211
114106	214
114107	208
114150	211
114156	214
114157	208
114200	211
114206	214
115000	211
115014	211
115020	210
115040	210
115060	210
115100	210
115150	210
115200	210
116000	211
116006	214
116007	208
116014	211
116060	211
116066	214
116100	211
116106	214
116107	208
116150	211

Nr kat.	Strona
116156	214
116157	208
116200	211
116206	214
117000	211
117020	210
117040	210
117060	210
117100	210
117150	210
117200	210
118000	211
118040	210
118060	210
118100	210
118150	210
119000	211
119006	214
119007	208
119060	211
119066	214
119067	208
119100	211
119106	214
119107	208
119150	211
121024	213
121044	213
121064	213
121067	209
121104	213
121107	209
121154	213
121204	213
122064	213
122104	213
122154	213
125064	213
125104	213
131000	212
131104	212
131154	212
131204	212
132000	212
132104	212
132154	212
132204	212
133000	212
133104	212
133154	212
133204	212
134000	212
134204	212
136104	212
136204	212
141001	215
141002	218
141011	218, 219
141018	215
141019	218
141061	215
141062	218
141101	215
141102	218
141152	218
141201	215
141202	218, 411
142001	215

Nr kat.	Strona
142002	218
142011	218, 219
142018	215
142019	218
142061	215
142062	218
142101	215
142102	218
142151	215
142152	218
142201	215
142202	218, 411
143001	215
143002	218
143011	218, 219
143019	218
143062	218
143101	215
143102	218
143151	215
143152	218
143201	215
143202	218
144001	215
144002	218
144011	218, 219
144019	218
144062	218
144101	215
144102	218
144151	215
144152	218
146001	215
146002	218
146011	218, 219
146019	218
146062	218
146101	215
146102	218
146151	215
146152	218
146201	215
149001	215
149002	218
149062	218
149101	215
149102	218
151002	220
151061	216
151062	220
151101	216
151102	220
152061	216
152062	220
152102	220
153002	220
153061	216
153062	220
153102	220
153152	220
154062	220
154101	216
154102	220
156002	220
156061	216
156062	220
156101	216
156102	220

Nr kat.	Strona
156152	220
161002	217
161014	221
161061	221
161062	217
161101	221
161102	217
161151	221
161152	217
161155	222
161201	221
161202	217
161205	222
162002	217
162014	221
162061	221
162062	217
162101	221
162102	217
162105	222
162151	221
162152	217
162155	222
162201	221
162202	217
162205	222
163002	217
163014	221
163062	217
163101	221
163102	217
163105	222
163151	221
163152	217
163155	222
163201	221
163202	217
164002	217
164014	221
164062	217
164101	221
164102	217
164105	222
164151	221
164152	217
164155	222
165155	222
165205	222
166002	217
166014	221
166061	221
166062	217
166101	221
166102	217
166105	222
166151	221
166152	217
166155	222
166201	221
169014	221
169061	221
169065	223
169101	221
169105	223
169155	223
171020	209, 457
171040	209
171060	209

Nr kat.	Strona
181002	219
181062	219
182002	219
182062	219
182102	219
183002	219
183062	219
183102	219
184002	219
184062	219
184102	219
186002	219
186062	219
186102	219
186152	219
191021	209
191041	209
191061	209
200005	104, 117
200019	116
201000	114, 115
201180	103
201220	103, 115
202200	103
202240	103
203139	107
203180	103
203209	107, 116
204189	107
204220	103, 115
205280	103
207160	103
208160	103
209159	107, 116
209160	103, 115
210208	108, 116
210240	103
211158	108, 116
211189	107, 116
212220	104, 117
212257	106, 117
212259	107, 108
212300	104, 117
212309	108, 116
213160	104
214100	104, 115
214108	108, 116
214109	107
214138	108
215120	104
216060	104
216088	108
216089	107
217139	107
218200	103, 115
218208	108, 116
218209	107, 116
218250	103
218258	108
218259	107
218300	103
218309	107
219208	108
219209	107, 116
219240	103
219320	103
220320	103
220370	103

Nr kat.	Strona
225330	103
226161	104
226180	104
227180	119
227200	110, 119
227240	119
227250	119
227259	108, 119
229180	104
231360	104
240001	125
240004	125
242001	118
242180	118
242500	118
247030	125
247040	125
247090	125
247500	117
247501	117
247502	117
247514	125
247519	125
248308	114
248458	114
248608	114
249338	114, 116
249448	114
249558	114, 115
250012	113
252360	328
252361	328
253352	328
261090	83, 328
261260	328
261360	328
264170	83, 104
270150	83, 104
270260	83, 104
281151	112
281152	112
281153	112
281154	112
281156	112
281211	112
281212	112
281213	112
281214	112
281215	112
281216	112
281251	112
281252	112
281253	112
281254	112
281255	112
281256	112
282151	113
282154	113
283062	110
283091	110
283092	110
283114	111
283121	111
283142	110
283156	112
283181	110
283183	110
283184	110

Nr kat.	Strona
283186	110
283191	111
283201	109
283202	109
283203	109
283251	109
283256	111
283261	109
283262	109
283263	109
283264	109
283265	109
283266	109
283304	111
283306	111
283366	112
284151	110
284181	110
284183	110
284184	110
284185	110
284251	111
284303	113
284311	111
285081	113
285082	113
285083	113
285092	113, 290
285102	113
286062	105
286101	105
286102	105
286182	105
286212	105
286222	105
286242	105
286243	105
286252	105
287070	105
287110	105
287111	105
287112	105
287120	105
287132	105
290200	115, 106
290201	106
290250	106
291150	115, 106
291230	115, 106
292150	115, 106
293065	115, 106
295180	115, 106
298101	145
298111	145
298115	145
298210	109
300000	94
300010	94
300400	94
300640	94
301151	85
302161	85
302190	86
302191	86
303211	91
303220	91
304017	85
304033	85

Nr kat.	Strona
304060	85
304072	85
304073	85
304101	85
304102	85
305020	85
305100	85, 225
305200	85, 225
310160	84
310161	84
310200	84
310201	84
310241	84
310300	87
311100	80
311500	80
312340	80
313250	84
313251	325
313300	84
313301	325
313350	84
313400	84
313401	325
313450	84
313500	84
313550	84
313600	84
314075	84
314100	84
314125	84
314130	84
314300	84
314460	84
314610	84
319000	87
319010	273
319041	273
319042	273
320010	80
320020	80
320030	80
320040	80
320060	80
320070	80
320080	80
321001	81
321010	81
321020	81
321030	81
321040	81
321050	81
321060	81
321070	81
321100	81
321110	81
321120	81
321150	81
321160	81
323061	79
323062	79
323081	79
323082	79
323092	79
323101	79
323102	79
323121	79
323122	79

Nr kat.	Strona
323141	79
323142	79
323162	79
323182	79
323201	79
324100	79
324101	79
324120	79
324121	79
324140	79
324141	79
324160	79
324161	79
324201	79
325010	82
325030	82
325040	82
325070	82
325080	82
325120	82
325130	82
331010	94
332030	91
332071	91
332991	91
333014	95
333114	95
333214	95
333314	95
334006	119
334011	91
334070	93
334100	119
334101	92
334102	92
334103	92
334106	92
334107	92
334111	92
334113	92
334114	92
334115	92
334118	119
334119	119
334120	93, 119
334311	83, 328
334324	83, 328
334406	93
336003	95
340270	123, 290
340300	123
340350	123
340351	123, 290
340500	123
340600	123
341320	120
341321	121
341322	121
341323	121
341324	121
341325	121
341326	121
341327	122
341450	120
341451	120
341452	120
341453	120
341454	120

Nr kat.	Strona
341455	120
341456	120
341457	122
341530	120
341531	121
341532	121
341533	121
341534	121
341535	121
341536	121
341537	122
341631	121
341632	121
341633	121
341634	121
341635	121
341636	121
341637	122
342250	124
342400	124
342500	124
348030	89
348050	89
349060	120
350210	135
350250	135
350260	135
350270	135
350280	135
350510	141
350550	141
350560	141
350580	141
350610	138
350650	138
350660	138
350680	138
351010	140
351011	132
351050	140
351051	132
351060	140
351061	132
351080	140
351081	132
351120	140
351140	140
353010	131
353051	131
353060	131
353081	131
353110	144
353111	144
353112	144
353120	144
353121	144
353122	144
353150	144
353151	144
353152	144
353160	144
353161	144
353162	144
353180	144
353181	144
353182	144
353190	144
353191	144

Nr kat.	Strona
353192	144
353210	143
353211	143
353250	143
353251	143
353260	143
353261	143
353280	143
353281	143
353310	143
353320	143
353340	143
353350	143
353360	143
353380	143
354010	128
354050	128
354060	128
354080	128
354110	127
354150	127
354160	127
354180	127
355011	129
355051	129
355061	129
355081	129
355110	130
355150	130
355160	130
355180	130
355440	329
355610	139
355640	139
355650	139
355660	139
355670	139
355680	139
355710	136
355720	136
355740	136
355750	136
355760	136
355780	136
356610	137
356620	137
356640	137
356650	137
356660	137
356680	137
357010	133
357050	133
357060	133
357080	133
357120	133
357140	133
357300	275
357410	134
357450	134
357460	134
357480	134
358011	146
358051	146
358061	146
358081	146
358110	146
358150	146
358160	146

Nr kat.	Strona
358180	146
359810	142
359820	142
359840	142
359850	142
359860	142
359880	142
359910	142
359920	142
359940	142
359950	142
359960	142
359980	142
361201	204
361203	204
361204	204
361205	204
361206	204
361230	205
361235	205
361241	205
361242	205
361270	205
361301	204
361302	204
361371	205
361380	205
361530	205
361611	204
361612	204
361613	204
361614	204
361616	204
361617	204
361619	204
361623	204
362001	201
362002	201
362003	201
362004	201
362005	201
362007	201
362020	201
362130	203
362401	203
362402	203
362411	203
362412	203
362413	203
362421	203
362422	203
362901	201
363150	312
363200	312
363300	312
364010	206
364100	202
364101	202
364111	202
364204	202
364205	202
364206	202
364241	200
365011	206
365241	206
365301	206
368010	202
368020	202

Nr kat.	Strona
368060	202
369150	200
369250	200
369450	200
370101	323
371200	261
372035	261, 312
372060	261, 312
372100	261, 312
372150	261, 312
372200	261, 312
373051	261
373101	261
373151	261
373201	261
377020	262
377170	262
382101	261
382150	261
382151	261
382200	261
382201	261
383140	260
383190	260
383250	260
383300	256-258
383400	260
383500	260
385140	260
385951	260
386100	261
386150	261
386200	261
388101	172
388102	172
388103	172
388104	172
388105	172
388106	172
388107	172
388108	172
388109	172
388120	174
388122	172
388123	172
388124	172
388125	172
388126	172
388127	174
388137	174
388138	173
388139	173
388140	172
388149	174
388150	172
388154	172
388156	174
388157	174
388160	173
388161	173
388165	172
388166	172
388167	172
388168	172
388170	173
388172	174
388174	174
388175	174

Nr kat.	Strona
388176	174
388177	174
388181	174
388182	173
388183	173
388184	173
388185	174
388186	174
388187	174
388188	174
388193	173
388194	173
388195	173
388196	173
388211	173
388216	173
388217	173
388218	173
388233	172
388237	172
388238	172
388239	172
388240	172
388601	151
388602	151
388603	151
388604	151
388605	151
388607	151
388608	151
388610	151
388612	151
388613	151
388615	145, 151
388616	148
388617	148
388618	148
388619	148
388620	148
388626	148
388627	148
388628	148
388629	148
388630	148
388651	151
388652	151
388653	151
388654	151
388655	151
388656	151
388659	151
388751	147
388752	147
388753	147
388761	149
388770	149
388771	149
388780	149
388781	149
388791	149
390001	156
390002	156
390003	156
390004	156
390005	156
390006	156
390007	156
390008	156

Nr kat.	Strona
390009	156
390010	156
390011	156
390012	156
390013	156
390014	156
390015	156
390016	156
390017	156
390018	156
390019	156
390020	156
390021	156
390022	156
390023	156
390031	168
390032	168
390033	168
390034	168
390035	168
390036	168
390037	168
390038	168
390039	168
390040	168
390041	166
390042	166
390043	166
390044	166
390047	166
390048	166
390049	166
390050	166
390051	166
390052	166
390053	166
390054	166
390055	166
390056	166
390057	167
390058	167
390059	167
390060	167
390061	167
390062	167
390063	167
390064	167
390065	167
390066	167
390067	167
390068	167
390069	167
390070	167
390071	162
390072	162
390073	162
390074	162
390076	162
390077	162
390078	162
390079	162
390080	162
390081	162
390083	162
390084	162
390085	162
390086	162
390087	162

Nr kat.	Strona
390088	165
390089	165
390090	165
390091	165
390092	165
390093	165
390094	165
390095	165
390096	165
390097	165
390101	158
390102	158
390103	158
390104	161
390105	158
390111	163
390112	163
390113	163
390114	163
390115	163
390116	163
390117	163
390118	163
390119	163
390120	163
390121	163
390122	163
390123	163
390124	163
390125	163
390126	164
390127	164
390128	164
390129	164
390130	164
390131	164
390132	164
390133	164
390134	164
390135	164
390136	164
390137	164
390138	164
390139	164
390140	164
390201	160
390202	160
390203	161
390204	161
390205	161
390206	161
390207	161
390208	161
390209	161
390210	161
390211	161
390212	161
390213	161
390214	161
390215	160
390216	160
390217	160
390218	160
390219	161
390220	161
390221	160
390222	161
390223	160

Nr kat.	Strona
390224	160
390225	160
390226	160
390227	160
390228	160
390229	160
390230	160
390231	160
390232	160
390233	160
390234	160
390235	160
390236	160
390237	160
390238	160
390239	160
390301	145, 350
390302	145, 350
390402	158
390403	158
390404	158
390405	158
390407	158
390408	158
390409	158
390410	158
390411	158
390412	158
390414	158
390415	158
390416	158
390417	158
390418	158
390419	158
390420	158
390421	158
390422	158
390423	158
390424	158
390425	158
390426	158
390427	158
394401	169
394419	145, 350
395200	169
395201	169
395202	169
395212	169
395801	170
395802	170
395803	170
395804	170
395805	170
395806	170
395828	170
395830	170
395944	147
395945	147
395946	147
395947	147
395948	147
395949	147
395950	146
395954	146
396101	153
396102	153
396103	153
396104	153

Nr kat.	Strona
396111	153
396112	153
396113	153
396114	153
396151	153
396152	153
396153	153
396161	153
396162	153
398000	87
398100	87
398150	87
399101	271, 272
399102	271, 272
399103	271, 272
399104	271, 272
399111	272
399112	272
399113	272
399114	272
399115	272
399116	272
399117	272
399118	272
399119	272
399120	272
399121	272
399122	272
399430	272
399431	272
400001	183
400002	183
400003	183
400004	183
400005	183
400006	183
400007	197
400008	199, 262
400009	187
400010	187
400011	187
400012	187
400013	187
400014	187
400015	187
400016	187
400017	187
400018	187, 313
400019	187
400020	184
400021	184
400022	184
400023	184
400024	195
400026	183
400027	187
400028	187
400030	193
400031	190
400032	190
400033	190
400034	190
400035	190
400036	190
400038	190
400039	198
400040	193
400041	186

Nr kat.	Strona
400042	186
400043	186
400044	191
400045	186
400046	186
400047	186
400061	191
400062	191
400063	196, 313
400064	195
400065	195
400066	191
400067	191
400068	195
400082	200
400083	75, 199
400084	197, 200
400085	197, 200
400086	197, 322
400087	200
400088	197, 331
400089	200
400090	75, 199
400091	75, 199
400092	75, 199
400093	75, 199
400094	75, 199
400095	75, 199
400096	197, 322
400097	197, 322
400098	196, 313
400099	196, 313
400100	196
400104	198
400105	198
400106	198
400109	198
400110	187
400112	183
400113	197
400117	178
400118	178
400119	198
400136	198
400140	186
400141	186
400142	186
400143	186
400144	186
400145	186
400146	186
400150	185
400151	185
400153	185
400160	184
400162	184
400163	184
400169	199, 262
400172	199
400173	199
400174	199
400175	199, 262
400176	199, 262
400177	199, 262
400179	200
400180	191
400181	191
400183	191

Nr kat.	Strona
400185	191
400187	198
400189	198
400190	198
400191	198
400192	198
400193	196, 313
400194	196, 313
400195	196, 313
400196	196, 313
400197	196, 313
400206	199
400207	199
400208	199
400210	190
400211	190
400212	190
400213	190
400214	190
400215	190
400216	190
400218	190
400224	192
400225	192
400226	192
400227	192
400228	192
400229	192
400230	190
400231	193
400232	193
400233	193
400234	192
400235	191, 192
400236	192
400237	192
400238	199
400239	199
400240	192, 197
400248	199
400250	185
400252	185
400253	185
400254	185
400256	196, 313
400257	196, 313
400263	271
400266	194
400267	194
400268	194
400271	194
400272	194
400273	194
400275	194
400276	194
400279	200
400282	271
400283	271
400284	271
400286	193, 271
400287	194
400288	194
400289	194
400290	200
400291	200
400320	188
400321	188
400322	188

Nr kat.	Strona
400323	188
400324	188
400325	188
400326	188
400327	188
400328	188
400329	188
400330	189, 287
400336	188
400337	188
400338	188
400339	188
400340	188
400341	188, 271
400342	189
400343	189, 197
400344	188
400351	180
400352	193, 314
400353	193, 314
400373	185, 198
400374	185
400375	185
400376	185
400377	185
400378	199, 262
400380	195
400381	195
400382	195
400385	196, 313
400386	195
400387	195
400390	198
400400	193
400401	176
400402	176
400403	176
400404	176
400405	176
400406	176
400411	177
400412	177
400413	177
400414	177
400415	177
400421	176
400422	176
400423	176
400424	176
400425	176
400426	176
400427	176
400428	176
400431	175
400432	175
400433	175
400434	175
400435	175
400436	175
400441	177
400442	177
400443	177
400444	177
400445	177
400446	177
400506	178
400507	178
400526	178

Nr kat.	Strona
400527	178
400528	178
400529	178
400536	179
400537	179
400538	178
400565	179
400566	179
400567	179
400568	179
400569	179
400571	181
400572	181
400576	180
400577	180
400581	180
400582	180
400585	180
400588	180
400589	180
400591	180
400592	180
400595	181, 322
400596	181, 322
400597	181, 322
400611	175
400612	175
400613	175
400614	175
400616	175
400621	181, 322
400623	181, 322
400631	178
400632	178
400635	177
400636	177
400901	182, 314
400902	182, 314
400903	182, 314
400904	182, 314
400905	182, 314
400906	182, 314
401220	192
401221	192
401230	192
401231	192
401240	189
401241	189
401252	265
401302	265
401320	189
401321	189
401340	189
401341	189
401350	189
401351	189
401352	265
401402	265
401452	265
401502	265
401552	265
401602	265
406250	265
406280	265
406310	265
406340	265
406400	265
406460	265

Nr kat.	Strona
406550	265
407361	265
407411	265
408301	265
409250	265
410450	266
410500	266
410550	266
410600	266
411450	266
411500	266
411560	266
411650	266
412350	266
412400	266
413001	268, 270
413010	268
413020	268
413031	268
413032	268
413033	268
413251	269
413252	269
413253	269
413254	269
413255	269
413256	269
413301	269
413302	269
413303	269
413304	269
413305	269
413306	269
413351	269
413352	269
413353	269
413354	269
413355	269
413356	269
413370	267
413460	267
413530	267
414000	266, 270
414020	266, 270
414090	268
414331	267
414332	267
414333	267
414371	267
414372	267
414373	267
414531	267
414532	267
414533	267
415000	269
415510	266
415600	266
419000	270
419001	205
419006	270
419100	270
419112	270
419202	205
420012	82, 259
420022	82, 259
420032	82, 259
420042	82, 259
420052	82, 259

Nr kat.	Strona
421040	90
421050	90
421060	90
421070	91
421080	91
422211	91
422241	90
422242	90, 412
422243	90
422301	90
422302	90, 412
422303	90
422311	91
422401	90
422402	90, 412
423223	90
423224	90
423283	90
423284	90
423285	90
425110	90
425130	90
425410	90
425430	90
430001	252
430002	252
430003	252
430005	252
430010	252
430300	253
430350	253
430400	253
430401	253
430700	253
431113	250, 256
431400	247
431750	247
432100	255
432101	255
432105	254
432110	254
432115	255
432190	255
433241	251
434090	248
435090	249, 270
435130	251
436110	247
436120	248
437010	250
437011	249
437020	250
437021	249
437041	248
467001	263
467007	263
468001	263
468002	263
469102	264
469105	327
469112	264
471000	299
471100	91
471101	90
471160	299
471600	299
472010	290
472011	290

Nr kat.	Strona
472012	290
472013	290
472014	289
472020	290
472030	287
472090	288
472092	288
472093	288
472100	288
472101	288
472140	288
472200	288
472201	288
472999	288
473000	287
473012	294
473021	287
473500	291
473900	291
473910	291
474000	91, 287
474101	289
474251	289
474300	289
474301	289
474302	289
474310	291
475970	287
475972	287
475975	287
475977	287
475980	287
476000	289
476002	289
476004	290
476050	289
476051	289
476070	289
476071	289
477003	264
477100	291
477201	292
477280	292
477351	292
477771	292
478020	294
478030	294
478050	294
478610	292
478680	292
479200	292
480012	298
480021	298
482600	296
482610	296
482620	296
482630	297
482650	297
483030	376
483080	295, 363
483090	295, 363
483100	295, 363
484016	284
484020	284
484416	284
484419	284
484421	284
484600	285

Nr kat.	Strona
484601	285
484610	285
484611	285
484620	286
484621	286
484630	286
484631	286
484632	286
484633	286
484634	286
486012	312
486014	312
486017	312
486018	312
486025	206, 259
486026	206, 259
486031	206, 259
486500	309
486502	309
486503	309
486504	309
486700	311
486710	311
486812	308
500001	318
500002	318
500006	318
500007	318
500009	318
500010	293
500011	318
500015	319
500016	319
500017	319
500020	294
500025	319
500026	316, 319
500030	319
500040	319
500051	316
500101	316
500126	316
500205	317
500210	317
500250	319
500305	317
500350	319
500410	317
500500	293
500504	293
500505	293
500521	294
500600	331
500700	331
501125	325
501155	325
501160	325
501195	325
502120	328
503200	83
503205	83
503210	348
503220	328
503230	83
503235	83
503240	83
504010	325
505011	351

Nr kat.	Strona
505013	351
505014	351
505020	351, 458
505021	351, 514
505051	507
505052	507
505053	507
505054	507
506010	86
506015	86
506052	86
506053	86
506102	86
506103	86
506202	86
506203	86
506303	86
506503	86
507221	505
507251	505
510000	324
510010	324
510011	324
510020	327
510022	327
510023	327
511252	324
511302	324
511352	324
511402	324
511452	324
511532	324
514020	323
514040	323
514080	323
514100	323
515020	323
515030	323
515040	323
515050	323
515060	323
515070	323
515080	323
515100	323
515110	323
515120	323
515130	323
515140	323
515150	323
515180	323
516050	323
516060	323
516950	323
517011	323
517020	323
517021	323
517030	323
517031	323
518100	323
521110	326
521325	326
521380	326
521640	326
522040	325
523040	325
523080	325
524390	326
525252	325

Nr kat.	Strona
525363	325
525402	325
527150	327
527170	327
527250	327
527270	327
528010	325
528034	325
528035	325
528036	325
528103	325
530009	321
530300	321
530400	321
531120	91
531121	91
531300	321
531360	321
531400	321
532300	321
532360	321
532400	321
533260	321
533261	321
535012	320
535014	320
535017	320
535024	320
535025	320
535031	320
535032	320
536004	321
542030	329
542031	329
542040	329
544030	331
544032	331
544036	331
544100	331
545011	329
545014	330
545015	330
545016	330
545017	330
545018	330
545020	330
545024	330
545025	330
545030	330
545034	330
545044	330
546001	275
546002	274
546004	274
546005	274
546007	274
546008	275
546009	275
546010	275
546021	275
546022	273
546024	273
546025	273
546033	273
546034	273
546035	273
546040	273
546042	273

Nr kat.	Strona
546043	273
546044	273
546045	273
546051	274
546052	274
546054	274
546058	274
546061	274
546064	274
547009	275, 313
547010	275, 313
560241	350
560261	350
560281	350
560301	350
560321	350
560361	350
560401	350
560451	350
560501	350
561101	348
562231	350
562281	350
562311	350
562330	350
562361	350
562400	350
562460	350
562500	350
562600	350
563407	349
563408	349
563409	349
563410	349
563411	349
563412	349
563452	230, 350
563453	230, 350
564022	348
564030	348
564052	348
564102	348
564411	349
564412	349
564413	349
610004	537
610005	537
620010	99
620011	99
620110	99
620210	99
620310	99
620510	99
620610	99, 312
620711	99
620899	95
630601	505
634003	505
634011	506
634013	506
634014	506
634021	506
634022	506
634023	506
634031	506
634033	506
634041	506
634042	506

Nr kat.	Strona
634043	506
634044	507
634052	504
634053	504
634054	504
634055	504
634062	504
634063	504
634064	504
634072	504
634073	504
634074	504
634075	504
634083	505
634084	505
634103	505
634104	505
634105	505
634803	505
634804	505
634805	505
641050	516
641100	516
641200	516
642050	516
642100	516
643000	507
643110	517
643500	507
643510	488, 517
643520	514
643530	514
643600	514
646010	517
647010	518
647050	518
647056	458, 518
647105	458, 518
647106	458, 518
647205	458, 518
648010	310, 516
648011	308, 310
648050	310, 516
648100	310, 516
648200	310, 518
649010	488, 517
649450	515
650022	536
650025	536
650090	536
651100	538
651102	539
651110	538
651111	538
651112	539
651113	539
651114	540
651115	540
651116	541
651202	58, 458
651210	501, 537
651220	501, 537
651225	501, 537
651235	501, 537
651512	541
651513	543
651522	542
651524	543

Nr kat.	Strona
651525	544
651542	542
651543	544
651601	541
661020	241
661022	241
661030	241
661033	241
661035	241
661040	241
661050	241
662001	508
662006	508
662060	240
662111	239
662211	239
662461	239
664001	240
664002	240
667053	513
667143	513
667573	513
669112	513
680062	242
680092	242
680093	242
680122	242
680123	242
680152	242
680200	242
680541	124
681062	242
681092	242
681093	242
681102	242
681122	242
681123	242
681152	242
681182	242
682060	243
684411	124
684416	124
684510	124
684515	124
686001	244
686002	244
686003	244
686091	244
686092	244
686095	244
686096	244
686100	243
686121	244
686122	244
686125	244
686126	244
686151	244
686152	244
686155	244
686156	244
689001	282
689002	282
689003	282
689010	282
689011	282
690310	406
690552	513
690620	515

Nr kat.	Strona
690640	515
691100	411
691190	237, 412
691196	411
691250	412
691251	237, 412
691301	236
691303	236
691304	236
691309	235
691310	234
691311	235
691312	234
691313	235
691314	235
691350	235
691640	515
691907	237
691908	237
691909	237
691914	237
691915	237
691916	237
691921	237
691922	237
691923	237
691924	237
691925	237
691926	237
691935	238
691936	238
691937	238
692003	512
692010	512
692012	512
692013	512
692015	512
692016	512
692020	512
692116	512
692211	512
692212	512
692213	512
692216	512
692221	512
692265	513
692266	513
692301	277
692310	278
692311	278
692312	278
692315	512
692321	279
692322	279
692333	279
692400	246
692500	246
692510	246
692600	246
692601	246
692602	246
692610	246
692611	246
692612	246
693210	280
693211	280
693225	280
693226	280

Nr kat.	Strona
711151	382
711161	383
711191	383
711192	383
711241	383
711242	383
711251	383
711252	384
711300	383
711302	384
711350	384
711351	383
711352	384
711355	384
711450	384
711452	384
711455	384
711550	384
711600	384
711800	384
711995	384
711998	383
711999	384
712003	377
712005	377
712020	377
712022	375
712033	375
712040	378
712044	375
712050	379
712051	379
712055	375
712070	379
712080	379
712100	379
712150	379
712212	370
712300	372
712301	372
712402	370
712403	370
712502	371
712752	371
713200	364
713300	366
713400	366
713500	365
713501	365
713510	367
713520	366
713521	366
713522	366
713550	368
713551	368
713553	368
713600	369
714011	373
714012	373
714013	373
714014	373
714015	373
714016	373
714021	373
714022	373
714023	373
714026	373
714029	373

Nr kat.	Strona
714031	373
714042	374
714043	374
714044	374
714045	374
714046	374
714050	374
714058	374
714059	374
714068	373
714072	373
714073	364, 366
714097	374
714099	374
714102	374
714103	374
714104	374
714109	374
714111	373
714112	373
714113	373
714114	373
714115	373
714118	373
714121	373
714122	373
714123	373
714124	373
714125	373
714127	373
714131	373
714132	373
714139	374
714140	374
714141	374
714142	374
714143	374
714144	374
714145	374
714146	374
714147	374
714148	374
714150	374
714151	374
714153	374
714154	374
714155	374
714157	374
714159	374
714160	373
714168	373
714169	373
714170	373
714171	373
714186	373
714192	373
714193	373
714195	373
714198	365, 366
714201	365
721010	360
721011	360
721012	360
721013	360
721014	360
721015	360
721016	360
721020	360

Nr kat.	Strona
721021	360
721022	360
721023	360
721025	360
721121	360
721124	360
721129	359
721221	360
721224	360
721305	361
721307	361
721310	361
721570	359
721571	359
722125	356
722130	356
722141	357
722221	358
722252	358
722255	358
725001	362
725002	95, 362
730001	96
730002	96
730003	97
730011	96, 312
730012	96, 312
730030	96
730031	97
730032	96
730036	98
730060	96
730061	97
730062	96
730066	98
730150	96
730151	97
730152	96
730156	98
730301	96
730302	96
730311	97
731152	97
732032	98
732062	98
732152	98
732352	98
741155	392
741156	392
741205	392
742010	386
742018	390
742020	386
742028	390
742030	386
742038	390
743000	388
744000	388
744020	388
745104	391
745120	388
745121	388
745123	388
746035	387
746042	391
746043	391
746050	387
746067	391

Nr kat.	Strona
746068	391
746069	391
746070	387
746079	391
746096	391
746097	391
746100	387
751087	256
751102	257
751105	256
751106	257
751185	256
751186	257
751192	257
751205	256
751209	257
751220	257
751900	259
752060	258
752120	258
752286	308
753150	258
770100	387
770201	409
770351	410
771101	405
772281	389
772284	392
772289	392
772321	389
772326	392
773000	46
773001	46
773003	46
773011	46
773013	46
773020	49
773025	48
773028	48
773035	47
773036	47
773051	47
773052	47
774901	405
774905	405
775002	407
775010	407
775313	408
775315	408
775319	408
775412	408
775415	409
775419	409
777101	397
777102	397
777107	397
777134	481
777171	395
777173	395
777174	395
777195	400
777213	393
777214	393
777217	393
777220	396
777221	396
777242	396
777243	396

Nr kat.	Strona
777264	398
777265	398
777266	398
777271	397
777290	395
777300	394
777301	394
777303	394
777304	395
777320	394
777323	394
777325	394
777326	394
777333	394
777351	398
777370	401
777371	401
777373	401
777374	401
777450	481
777520	402
777521	402
777525	402
777530	402
777531	402
777535	402
777540	402
777541	402
777550	402
777551	402
777560	403
777561	403
777581	404
777582	403
777583	403
777584	403
777585	403
777586	403
777587	404
777588	403
777589	403
777590	404
777591	404
777612	404
777615	404
777618	404
777645	404
778002	58
779040	399
779060	399
779131	399
779161	399
779198	399
781000	344
781010	341
781020	341
781040	342
781045	342
781301	340
781302	340
781312	340
781421	337
781422	337
781432	337
781501	338
781502	338
781512	338
781521	338

Nr kat.	Strona
781522	338
781531	338
781532	338
781601	339
781602	339
781702	339
781712	339
781801	343
781802	343
781812	343
781901	343
781902	343
781912	343
782001	336
782002	336
782010	344
782011	344
782012	344
782013	344
782014	344
782015	344
782016	344
782017	344
782018	344
782019	344
782020	344
782021	344
782022	344
782050	332
782100	335
782120	335
783070	332
783071	332
783100	333
783210	333
783250	333
785211	333
785213	333
785214	333
785300	400
786010	346
786023	346
786034	346
786045	346
786100	345
786102	347
786200	345
786202	347
786302	347
786400	347
786402	347
786500	347
786502	347
786931	345
789003	355
789061	355
789120	355
789215	359
801021	527
801350	527
801351	527
801400	527
801401	527
801501	528
801502	528
801505	527
801506	527
801507	527

Nr kat.	Strona
801516	527
801517	527
801555	526
801556	526
801565	526
801566	526
802010	523, 526
802200	523
802201	523
802202	523
803021	525
803035	525
803036	525
803037	525
803050	522
803055	522
803056	522
804012	527
805020	521
807000	503
807520	503
810000	530
810100	530
810120	532
810150	530
810210	530
810300	530
810350	530
810400	530
810401	532
810501	530
810900	531
810910	531
811600	531
811610	531
812500	531
812510	531
813600	531
813610	531
814900	531
814910	531
815010	529
815020	529
815025	291, 529
815100	529
815200	88
815240	88
815250	88
815300	529
815400	529
815500	88
815600	271
815601	271
815620	271
815621	271
816830	271
820010	534
820011	534
820078	308, 310
820081	535
820121	535
820161	535
820998	517, 535
820999	517, 535
822060	534
822080	534
822185	534
822310	308

Nr kat.	Strona
822800	532
822801	532
822825	532
822827	532
822829	532
822831	532
822850	534
822990	535
822998	535
823045	533
823046	533
823401	533
823402	533
823850	534
823998	532
824130	533
824131	533
830130	462
830145	462
830590	462
830620	462
830621	462
830644	488
830645	488
831026	465
831027	465
831036	465
831037	465
831126	466
831443	488
831445	488
832029	465
832039	465
832041	466
832129	468
832139	468
832222	469
832225	468
832232	469
832328	469
833027	352, 470
833029	353, 471
833031	353, 470
833037	352, 471
833271	474
833300	474
833310	474
834141	473
834430	472
834540	472
834541	473
834630	353, 472
834631	472
834641	353, 472
834730	473
834741	473
834840	472
834930	473
840151	488
840602	463
840644	488
840645	488
841027	464
841037	464
841040	475
841443	488
842045	466
842129	467

Nr kat.	Strona
842222	467
843310	353, 475
844100	310
844540	471
844741	471
849033	489
849053	489
849073	489
849103	489
850011	476
850020	476
850021	476
852103	483
852104	483
852105	483
852120	483
852121	406
852122	483
852150	480
852160	482
852161	482
852170	484
852171	484
852172	484
852173	484
852174	484
852175	484
852176	484
852180	482
852220	406
852230	481
871101	300
871120	303
871126	303
872211	301
872212	302
872213	301
872214	302
872281	301
872282	302
872331	301
872332	302
872421	301
872422	302
872461	301
872462	302
872651	301
872652	302
872801	301
872802	302
872901	301
872902	302
873151	303
873550	298
873551	300
873901	303
873902	303
880173	478
880174	478
880175	479
880176	479
880245	488
880400	478
880401	478
880402	477
880405	479
880406	479
880600	478

Nr kat.	Strona
880601	478
880602	479
880603	479
880604	477
880645	488
880700	463
881400	463
882151	305, 486
882160	305, 486
882161	305, 486
882170	306, 487
882171	306, 487
882172	306, 487
882180	305, 485
883001	491
883002	491
883101	490
883201	490
883295	491
883301	490
883395	491
883401	490
883402	491
883459	491
883501	490
883502	491
883602	491
900390	437
900590	437
900890	437
9050608	424
9051160	437
9051190	437
9051203	446
9051206	446
9051208	446
905123	456
905126	456
905167	437
905640	449
9057116	436
9057118	436
9057166	436
9057168	436
9057236	436
9057238	436
9057931	424
9057932	424
9057961	424
9057962	424
9057981	424
9057982	424
908010	437, 518
908012	437, 518
908111	458, 518
909702	84, 450
909775	450
9100018	425, 436
9100043	420
9100044	421
9100045	420
9100046	420
9100047	421
9100048	421
9100049	420
9100050	420
9100051	421
9100052	421

Nr kat.	Strona
9100053	422
9100054	422
9100055	422
9100056	422
9100347	425
9100348	425
9100375	425
9100376	425
9100434	425, 447
9100565	423
9100566	423
9100567	423
9100572	423
9100581	425
9100582	425, 447
9100583	425
9100586	425
9100608	424
9100620	425
9100627	425
9100671	425, 447
9100704	425
9100708	425, 447
9100709	425, 447
9100710	425, 447
9107457	432
9107458	434
9107459	432
9107460	432
9107461	434
9107462	434
9107463	432
9107464	432
9107465	434
9107466	434
9107467	433
9107468	433
9107469	435
9107470	435
9107481	436
9107483	436
9107484	436
9107486	436
9107702	436
9107703	436
911101	458
911102	458
911201	458
911211	458
9120346	447
9120489	442
9120490	443
9120491	442
9120492	443
9120493	442
9120494	443
9120495	442
9120496	443
9120497	442
9120498	443
9120499	444
9120500	444
9120501	444
9120514	447
9120515	447
9120519	447
912057	453
912058	453

Nr kat.	Strona
9120580	446
9120581	446
912059	453
912060	454
912061	454
9120626	446
9120632	447
9120705	447
9120711	447
912522	453
912527	453
912528	453
912529	454
912541	454
912544	455
912545	455
912552	456
912553	456
912554	456
912556	456
912604	455
912631	456
912706	456
912781	456
916600	449
917003	457
917028	457
917034	457
917036	457
917037	457
917340	456
917430	456
917431	456
920010	387
950026060	495
950026080	495
950026100	495
950027120	495
950046060	495
950046080	495
950046100	495
950046120	495
950046140	495
950046180	495
950047100	495
950047120	495
950047140	495
950047150	495
950047180	495
950112	281
950118	281
950120	281
950121	281
950131	281
950141	281
950160	282
950163	282
950164	282
950167	282
950168	282
950171	282
950172	282
950175	282
950176	282
950179	282
950186100S	499
950186120S	499
950187100S	499

Nr kat.	Strona
950187120S	499
9510254040S	499
951336060	496
951336080	496
951336100	496
951336120	496
951337060	496
951337080	496
951337120	496
951346080	496
951346100	496
951347080	496
951347100	496
951465050S	500
951475100S	500
951526100S	500
951666080S	500
951704120	496
951723100	496
951723120	496
951724100	496
951724120	496
951753120	497
951773120	497
951884060	497
951884080	497
951884100	497
951885100	497
951885120	497
951886100	497
951886120	497
954406060	497
954456060	498
954466100	498
954476100	498
954476120	498
954536100	498
954586100	498
954586120	498
954587100	498
954596140	498
954616100S	501
954646100S	501
960001	59
965001	59
970000	43
9700020	43
9700040	43
9700041	43
9700042	43
970005	43
9700060	43
9700061	43
9700062	43
9700071	43
9700072	43
9700073	43
9700081	43
9700082	43
9700200	42
9700210	42
9700400	42
9700410	42
9700600	42
9700610	42
9701200	43
9701400	43
9701600	43

Nr kat.	Strona
9702200	43
9702400	43
9702600	43
9703200	43
9703400	43
9703600	43
9704005	38
9705000	29
9705100	25
9705110	24
9705130	24
9705210	24
9705230	24
9705500	26
9706000	29
9706100	25
9706110	24
9706130	24
9706210	24
9706230	24
9706310	24
9706330	24
9706500	26
9707000	29
9707110	24
9707130	24
9707210	24
9707230	24
9710110	20
9710130	20
9710210	20
9710230	20
9710310	20
9710330	20
9711110	21
9711130	21
9711210	21
9711230	21
9713610	22
9713630	22
9713710	22
9713730	22
9714310	23
9714330	23
9714410	23
9714430	23
9715000	27
9715110	20
9715130	20
9715210	20
9715230	20
9715310	20
9715330	20
9716000	27
9716110	20
9716130	20
9716210	20
9716230	20
9716310	20
9716330	20
9717000	28
9717110	21
9717130	21
9717210	21
9717230	21
9718000	28
9718110	21
9718130	21

Nr kat.	Strona
9718210	21
9718230	21
9720000	39
9721000	39
9724500	35
9725000	34
9725110	34
9725130	34
9725210	34
9725230	34
9725500	34
9726000	34
9730100	30
9730110	30
9730130	30
9730200	30
9730210	30
9730230	30
9731100	30
9731110	30
9731130	30
9731190	31
9731200	30
9731210	30
9731230	30
9731290	31
9731300	30
9731310	30
9731330	30
9731390	31
9732000	31
9732010	33
9732030	33
9732110	33
9732130	33
9733000	31
9733010	33
9733030	33
9733110	33
9733130	33
9736100	32
9736110	32
9736130	32
9736200	32
9736210	32
9736230	32
9737100	32
9737110	32
9737130	32
9737200	32
9737210	32
9737230	32
9737300	32
9737310	32
9737330	32
973997	33
973998	33
973999	33
9740000	37
9740010	36
9740030	36
9741000	37
9745000	41
9745110	40
9745130	40
978511	52
978513	52
978521	52

Nr kat.	Strona
978523	52
978531	52
978533	52
978611	53
978613	53
978621	53
978623	53
979250	57
979301	56
979302	56
979311	56
979312	56
979313	56
979500	55
979510	54
979511	50
979513	50
979521	50
979523	50
979531	50
979533	50
979600	55
979610	54
979611	50
979613	50
979621	50
979623	50
979991	34, 57
979992	40, 41
979993	40, 41
9905782	44
9906782	44
990999	20, 28, 27
999511	51
999513	51
999521	51
999523	51
999531	51
999533	51
999541	51
999543	51
999551	51
999553	51
999611	51
999613	51
999621	51
999623	51

A

Akcesoria do gyrosów Potis 403
Akcesoria do maszynek do mięsa 360
Akcesoria do pieców gastronomicznych 424-425
Akcesoria do pieców odpiekowych 455-456
Akcesoria do pieców piekarniczych 446-447
Akcesoria do syfonów iSi 318
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 488
Akcesoria do szatkownic. 374
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 456-458
Automatyczna wyciskarka j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra . . 295, 363
Automatyczny dozownik do mydła. . . . 514
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących 514
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 309

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień. 541
Bateria umywalkowa 538, 539
Bateria umywalkowa z prysznicem 538-540
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 540
Bemar. 39
Bemar nastawny 392
Bemar nastawny z kranem 392
Bemary 39
Blacha aluminiowa 456
Blacha aluminiowa perforowana. 456
Blacha do jajek i placków GN 1/1 457
Blacha do pizzy. 350
Blacha emaliowana do smażenia 457
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . 457
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 457
Blacha nieprzywierająca do smażenia . . 457
Blacha wypiekowa 458
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 457
Blender 284-286
Blender barowy 284-286
Blender kuchenny. 286, 377
Blixer 375
Bluza kucharska chef. 504
Bluza w serek. 505
Bulionówka 156, 158, 160, 172
Butelka do oliwy i octu 200
Butelka quattro stagioni 180
Butelka swing. 181

C

Cedzak 78
Chemia 516
Chochla 79-82, 206, 259
Cooler akrylowy. 292
Cukiernica . . .156, 158, 161, 173, 200, 206
Cutter-wilk 379
Cutter-wilk r10 379
Cutter-wilk r15 379
Cutter-wilk r2 377
Cutter-wilk r4 378
Cutter-wilk r5g 379
Cutter-wilk r7 379
Cutter-wilk r8 379
Cyrkulator do gotowania Sous-vide . . . 411
Cyrkulator do gotowania Sous-vide GN 1/1 412
Czajnik 158
Czajnik elektryczny. 259
Czapka 505
Czapka budyniówka 505
Czapka kucharska 505

D

Dekanter 179
Deska do krojenia 122-124, 290
Deska do krojenia HACCP 450x300 . . . 120
Deska do krojenia HACCP 600x400 . . . 121
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 121
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 121
Deska gładka 122
Deska z wycieciem GN 1/1. 122
Deska z wycięciem 122
Deska z wycięciem GN 1/2. 122
Deski do krojenia HACCP 120
Deski z wycięciem 121
Dip 158, 172
Dodatkowy pojemnik do przypraw 201
Dozownik do lodu. 298
Dozownik do mydła. 514
Dozownik do napojów 263
Dozownik do płatków. 263
Dozownik do płynów 514
Dozownik do ręczników papierowych . . 507
Dozownik do sosów fifo 89
Dozownik do sosów z pompką. 89
Dozownik mydła 507
Dozownik płynu myjącego 527
Drzwi 400-lewe 43
Drzwi 400-prawe 43
Drzwi 600-lewe 43
Drzwi 600-prawe 43
Drzwi do podstaw 43
Dyspenser do przypraw. 312
Dyspenser do sosów 89
Dzbanek. . . . . 156, 158, 173, 174, 187, ... 189, 199, 261, 262, 284-286, 312
Dzbanek do blendera 285, 286
Dzbanek miarka 86
Dzbanek na mleko 161
Dzbanek na oliwę. 200
Dzbanek stalowy 286
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 174
Dzbanek z poliwęglanu. 286
Dzieża. 333
Dzwonek recepcyjny 87

E

Ekspozytor 264
Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek . . .89
Ekspozytor na dyspensery do sosów na 5 butelek 89
Ekspozytor na pojemniki GN 88
Ekspozytory. 89
Ekspres automatyczny do kawy 308
Ekspres do kawy 308
Elementy neutralne. 42
Etui na noże. 116
Etui na noże Stalgast. 116

F

Fartuch 505
Fartuch wodoodporny 507
Fartuchy 506
Filiżanka . 149, 156, 158, 161, 170, 172, 173
Filiżanka cappuccino/espresso 196
Filiżanka do cappuccino . 149, 182, 313, 314
Filiżanka espresso 149, 182, 314
Filiżanka uniwersalna 182, 314
Filiżanka ze spodkiem . . 162-164, 166-168
Filiżanki do kawy 182, 314
Filtr do ekspresu 308
Filtr do wody 304, 533
Filtr do wody, wkład wymienny, one c . . 534
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 534
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf. . 534
Filtr zgrubny do wody. 534
Filtry do wody. 532
Foremka do terin 77
Foremka na crème brûlée . . .174, 197, 331
Frytownica 391, 394
Frytownica elektryczna. 34, 57
Frytownica elektryczna wolnostojąca . . .57
Frytownica gazowa. 34
Frytownica podwójna. . . .34, 387, 391, 394
Frytownica podwójna pozioma. 391
Frytownica podwójna z kranem . . 391, 394
Frytownica pojedyncza .34, 57, 387, 391, 394
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 34
Frytownica pojedyncza pozioma 391
Frytownica pojedyncza z kranem . 391, 394
Frytownice 34, 387, 394

G

Gama combi 380
Gama mini 381
Gama szeroka 381
Gama średnia. 381
Garnek do duszenia 64
Garnek niski 61, 63
Garnek średni. 61-63
Garnek wysoki 61-63
Garnek z kranem 64
Garnki Comfort Line 61
Garnki Gredil 62
Garnki Premium Line 63
Garownik / komora wzrostowa. . . 446, 455
Generator ozonu 515
Głowica 532, 534
Głowica purity c by-pass 0% 532
Głowica purity c by-pass 30% 532
GN 1/1 . . . . . 209, 457
Gniazdo korka 501, 537
Gofrownica 389, 392, 396
Grangusto. 148
Granitor 264
Grill lawowy. 33
Grill lawowy (s ruszt) 33
Grill lawowy (v ruszt) 33
Grill wodny 31
Grille 30
Grille chromowane 32
Grille elektryczne 56
Grzałka do podgrzewaczy 253
Gyros 401
Gyros elektryczny. 402
Gyros gazowy. 402, 403

I

Imbryk 158, 161

K

Kamienie lawowe 33
Karafka do wina 199
Karafka do wina/wody 199
Kieliszek do białego wina 176, 179, 183-186
Kieliszek do burgunda 186
Kieliszek do burgunda / wody 186
Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . 186
Kieliszek do ciężkiego
czerwonego wina (bordeaux) 186
Kieliszek do czerwonego wina
. . . . . 176, 179, 183-186, 188, 194
Kieliszek do drinków i koktajli 178
Kieliszek do jaj 200
Kieliszek do koktajli 188, 191, 192
Kieliszek do koktajli typu „kir” 183
Kieliszek do koktajlu 192
Kieliszek do koniaku 183, 191
Kieliszek do lekkiego białego wina. . . . 186
Kieliszek do lekkiego
czerwonego wina (chianti) 186
Kieliszek do likieru 183
Kieliszek do margarity 186, 191
Kieliszek do martini . . . 183, 186, 188, 192
Kieliszek do słodkiego wina 186
Kieliszek do szampana
. . . . . 176, 179, 183-186, 188, 192, 194
Kieliszek do wina 188
Kieliszek do wina białego 185
Kieliszek do wina czerwonego 185
Kieliszek do wódki 178, 187, 188, 190
Kieliszek do wódki shot 192
Kieliszek finger food 271
Kieliszek uniwersalny. 185
Kieliszki Bistro 183
Kieliszki do koktajli. 191
Kieliszki do wódki 191
Kieliszki Enoteca 186
Kieliszki Hudson 192
Kieliszki Imperial 184
Kieliszki Imperial Plus 184
Kieliszki Primetime. 186
Kieliszki Saxon 185
Kloc masarski 124
Kocioł warzelny elektryczny 44
Kocioł warzelny gazowy 44
Kociołek do zup. 255
Kociołek elektryczny do zup 254, 255
Kociołki elektryczne do zup 254
Kolumna bufetowa 271
Kolumna wodna do Linii 700 541
Kolumny bufetowe 271
Kominek 43
Kominek dla modułów 1200 mm. .24, 29, 42
Kominek dla modułów 400 mm
. . . . . .24-26, 29-31, 37-39, 41, 42
Kominek dla modułów 800 mm
. . . . . 24-26, 29-31, 39, 42
Komplet końcówek dekoracyjnych 323
Kondenser pary. 456
Kontakt grill. 387, 390, 404
Kontakt grill panini 386, 390, 393
Kontakt grill podwójny 386, 393
Kontakt grill pojedynczy 386, 393
Kontakt grille 386, 390, 393
Końcówka do nadziewania. 323
Końcówka do ubijania piany 333
Końcówka do ucierania ciast lekkich . . 333
Końcówka gwiazdka 323
Końcówka liść 323
Końcówka okrągła 323
Końcówka płatek 323
Końcówka prosta 318
Końcówka róża 323
Końcówka tulipan. 318
Końcówka wstążka 323
Końcówki dekoracyjne 323
Korek 501, 537
Korek do butelki szampana 287
Korek przelewowy z sitkiem 501, 537
Kostkarka. 300, 303
Kostkarka do kruszonego lodu. 300
Kostkarki przeznaczone do zabudowy. . 302
Kostkarki wolnostojące 301
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) .40, 41
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) .40, 41
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top . . 205
Kosz do szkła. 530, 531
Kosz do sztućców 529, 530
Kosz do tac GN 1/1. 530
Kosz do talerzy 530
Kosz na owoce 331
Kosz na śmieci 509
Kosz plastyfikowany do zamrażarek
skrzyniowych 491
Kosz stołowy 206, 509
Kosz uniwersalny. 530
Koszyk do pieczywa 204, 205
Koszyk finger food 274
Koszyk na sztućce 205
Koszyk uniwersalny. 204
Kotleciarka 359
Kotły warzelne 44
Kółko 94
Kółko bez hamulca
do regałów aluminiowych 244
Kółko z hamulcem
do regałów aluminiowych 244
Krajacz do jaj 91
Krajalnica do kiełbasy 95, 362
Krajalnica do wędlin 358
Krajalnica do wędlin i serów 356-358
Krajalnice do kiełbas 362
Kruszarka do lodu 299
Kruszarka elektryczna 299
Krzesło cateringowe 281
Kubek . . . . . .
147, 151, 156, 161-168, 173, 174, 182, 193
Kubek do espresso 149
Kubek do espresso, emaliowany. . 275, 313
Kubek do gorących napojów 196
Kubek do herbaty. 149
Kubek do sztućców. 529
Kubek emaliowany 275, 313
Kubek Iconic 193, 314
Kubek miarka 86
Kubek na frytki 273
Kubek słoik 180
Kubek słoik quattro stagioni 180
Kubek stalowy do przesiewania 326
Kubek stalowy do shakera 289
Kubki/szklanki termiczne 182, 314
Kuchenka indukcyjna. 409, 410
Kuchenka mikrofalowa 407-409
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem. . . .20
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO .22
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 52
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem. . . .21
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO .23
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 53
Kuchnia ceramiczna 26
Kuchnia elektryczna
4 polowa z piekarnikiem 27
Kuchnia elektryczna
6 polowa z piekarnikiem 28
Kuchnia elektryczna nastawna. 29
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. 55
Kuchnia gazowa nastawna. 24
Kuchnia gazowa wolnostojąca. 50, 51
Kuchnia indukcyjna. 25
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 54
Kuchnie elektryczne 27, 55
Kuchnie gazowe 20, 50
Kuchnie gazowe ECO. 22
Kuchnie indukcyjne. 25, 54
Kuchnie infrared 26
Kufel do piwa 187
Kufle do piwa 198
Kulki izolacyjne 412
Kulki izolacyjne do Sous-vide 237
Kuweta 320
Kuweta do lodów 320
Kuweta okrągła 320
Kuwety do lodów 320

L

Lampa grzewcza 279, 280
Lampa grzewcza do potraw 246
Lampa grzewcza piramida 280
Lampa grzewcza podwieszana
do parasola 278
Lampa owadobójcza 512, 513
Lampa owadobójcza z lepem 512
Lampa owadobójcza z wentylatorem . . 513
Lampa owodobójcza 512
Lampy grzewcze 277, 279
Lampy grzewcze do potraw 246
Lejek 85
Lep do lampy owadobójczej 512
Licznik przepływu wody 304, 532, 534
Listwa do bonowania. 87
Listwa łącząca blaty urządzeń 43
Listwa magnetyczna 114-116
Listwa magnetyczna z haczykami 114
Listwa wspornikowa 213
Lodówka na mleko do kawy 310

Ł

Ławka cateringowa. 281
Łącznik kątowy
do regałów aluminiowych 244
Łopata do pizzy. 348, 349
Łopata operacyjna do pizzy 349
Łopatka do pieca 84, 450
Łopatka do pizzy 348
Łopatka do przewracania 80-83, 104
Łopatka do przewracania
perforowana 104, 115
Łopatka do ryb 80
Łopatka do serwowania 82, 259
Łopatka do tortu 139, 329
Łopatka kątowa. 83, 328
Łopatkado przewracania 83
Łopatki 83
Łuskarka do lodu 303
Łyżeczka barmańska 290
Łyżeczka deserowa. 142
Łyżeczka do deserów. 146

Łyżeczka do herbaty 127-144
Łyżeczka do kawy . 133, 136, 137, 140, 143
Łyżeczka do latte 144
Łyżeczka finger food 275
Łyżka cedzakowa. 79-82, 84
Łyżka do serwowania. 80-82, 259
Łyżka do spaghetti 80, 81
Łyżka miarka 86
Łyżka perforowana 80, 82, 259
Łyżka stołowa 127-144, 146
Łyżka wazowa 135, 139

M

Makaroniarka 40, 41
Makaroniarka elektryczna 41
Makaroniarka gazowa 40
Makaroniarki 40
Maszynka do mielenia mięsa . . . 359, 360
Maszynka do ostrzenia noży 118
Mata barmańska 291
Mata do wypieków 326
Matryca 238
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki. . 238
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . . 238
Meble cateringowe 281
Meble skręcene
do samodzielnego montażu 495
Meble spawane 499
Miarka 289
Miarka dwustronna 289
Miecz do gyrosa 403
Miesiarka planetarna 332, 333
Mieszadło. 84
Mieszadło do kotła 84
Mikser micromix 382
Mikser ręczny - gama combi 384
Mikser ręczny - gama mini 383
Mikser ręczny - gama szeroka 384
Mikser ręczny - gama średnia 383
Mikser spiralny 345-347
Mini brytfanna finger food 274
Mini cedzak. 275
Mini dip 273
Mini mp 160 v.V. 383
Mini mp 190 combi 383
Mini mp 190 v.V. 383
Mini mp 240 combi 383
Mini mp 240 v.V. 383
Mini naczynia szklane do finger food . . 271
Mini patelnia finger food 275
Mini patery 330
Mini rondelek 275
Mini wiaderko. 273
Miseczka finger food. 271
Miska . . 75, 76, 151, 158, 161, 165, 174, 199
Miska kuchenna 76
Młynek do kawy z zasobnikiem 309
Młynek do mielenia kawy. 309
Młynek do przypraw 203
Młynki do mielenia kawy 309
Modułowe regały z aluminium 244
Moździerz. 288
Moździerz z tłuczkiem 203
Mydło HACCP. 517

N

Naboje do syfonów. 319
Naboje do syfonów do wody 293
Naboje do syfonu do wody 294
Naboje Nitro 316, 319
Naboje Professional 319
Naboje Soda 293
Naczynia do finger food 273
Naczynia żeliwne 72
Naczynie do miksowania z wylewką 189, 287
Naczynie finger food 188, 271
Nadstawa do kosza 531
Nadstawy oraz stoły
chłodnicze i mroźnicze. 470
Nadziewarka do kiełbas 361
Nadziewarki do kiełbas. 361
Nakładka redukcyjna 43, 50-53
Nakładka redukcyjna na ruszt . 20, 21, 24, 46
Nakładka wok. 20, 21, 24, 43, 50-53
Naleśnikarka 389, 392, 396
Nalewak. 287
Napełniacz 541-544
Napełniacze 541
Napęd do gyrosa 403
Naświetlacz uniwersalny 513
Noże cukiernicze 328
Noże dekoracyjne. 92
Noże kute Stalgast Elite 106
Noże Sanelli 105
Noże Sanelli linia Premana Professional 101
Noże Stalgast HACCP
ze stali walcowanej. 112
Noże Stalgast ze stali kutej 107
Noże Stalgast ze stali walcowanej. . . . 108
Noże ze stali nierdzewnej
premium HACCP 109
Nożyce 119
Nożyce do drobiu 108, 119
Nożyce kuchenne. 119
Nożyczki do drobiu 119
Nożyczki do ziół 119
Nóż 94
Nóż dekoracyjny do cytrusów 92
Nóż dekoracyjny do masła 92
Nóż dekoracyjny julienne. 93, 119
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 93
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . 92
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . 92
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . 328
Nóż do bułek 113
Nóż do chleba . 103, 105, 107, 108, 111, 116
Nóż do filetowania 107, 111, 116
Nóż do filetowania giętki 103, 115
Nóż do jarzyn . . 104-106, 108, 110, 113, 115
Nóż do krojenia 110, 113
Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane) . 328
Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie) . . 328
Nóż do łososia 103
Nóż do mięsa 107, 116
Nóż do nacinania 103
Nóż do obierania
. . 104, 105, 108, 110, 113, 115, 116, 290
Nóż do obierania cytrusów 92
Nóż do oddzielania kości prosty 103
Nóż do oddzielania kości wąski . . 103, 115
Nóż do oddzielania kości zagięty 103
Nóż do odzielania kości 111
Nóż do pieczeni 103, 105, 108, 116
Nóż do pomidorów 104, 105
Nóż do ryb 103
Nóż do sera z dwiema rączkami . . 104, 112
Nóż do serów miękkich. 112
Nóż do steków i pizzy 145
Nóż do steków/pomidorów 105
Nóż do szatkowania 103
Nóż do trybowania 106, 115
Nóż do twardego sera 104
Nóż do warzyw 110
Nóż do wędlin 103
Nóż do wędlin i kebaba. 103
Nóż elektryczny do gyrosa 404, 405
Nóż japoński 104
Nóż japoński Santoku 104
Nóż japoński Sashimi 109
Nóż kuchenny. . 103, 105-109, 112, 115, 116
Nóż kuchenny karbowany 106
Nóż masarski 103, 111, 115
Nóż santoku 106, 115
Nóż stołowy 127-144, 146
Nóż uniwersalny 105, 110, 112, 113
Nóżyczki do ziół 110

O

Obieraczka 119, 355
Obieraczka do warzyw 81, 119
Obieraczka ostrze falowane 119
Obieraczka ostrze gładkie 119
Obieraczki 119
Ociekacz Gn 218
Ociekacz na dno pojemnika gn. 215
Ociekacz na talerze. 532
Odkamieniacz 308, 310, 516
Odkamieniacz na bazie
kwasu cytrynowego. 310, 517
Okap 425, 436, 447, 456
Opiekacz 388, 397
Ostrzałka do noży 117
Ostrze z popychaczem 95
Ostrze ząbkowane do noża. 404
Otwieracz 91, 288
Otwieracz do butelek 288
Otwieracz do konserw 81, 94
Otwieracz kelnerski. 288

P

Pakowarka listwowa 236
Pakowarka próżniowa 234, 235
Pakowarka próżniowa komorowa
do pakowania płynów 234
Pakowarka próżniowa listwowa 236
Pakowarki próżniowe komorowe. 234
Pakowarki próżniowe listwowe 236
Paliwo do podgrzewaczy. 252
Palnik do crème brûlée 331
Papier do frytek. 273
Papier do pieczenia 326
Parasol grzewczy. 277
Patelnia 37, 58, 65, 68-71
Patelnia do naleśników. 68-71
Patelnia do naleśników
z powłoką granitową 69
Patelnia do paelli 65
Patelnia do ryb 71
Patelnia elektryczna 58
Patelnia głęboka 71
Patelnia grillowa 72
Patelnia nieprzywierająca 66, 67
Patelnia powlekana tytanem 67
Patelnia uchylna 58
Patelnia uchylna elektryczna. 37
Patelnia uchylna gazowa. 36
Patelnia wielofunkcyjna 37
Patelnia Wok 38, 66, 68
Patelnia z powłoką granitową 69

Patelnia ze stali węglowej 66
Patelnie 36, 65
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą 71
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort . .69
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite. 69
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus. 68
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Platinum . .70
Patelnie powlekane tytanem 67
Patera do ciastek i owoców 331
Patera do tortu 329
Patera na ciastka i owoce 330
Patera na owoce 331
Patera talerz szklany z pokrywą 330
Patera z kloszem 330
Patery do tortów 329
Pędzelek 325
Pędzelek silikonowy 325
Pęseta 91
Pęseta do usuwania ości. 91
Piec Cheflux™. 437
Piec do pizzy 335
Piec do pizzy E-line. 338
Piec do pizzy E-start line 340
Piec do pizzy F-line. 339
Piec do pizzy FR-line 343
Piec do pizzy GAS-line 342
Piec do pizzy Gredil 336
Piec do pizzy S-line. 341
Piec do pizzy X-line. 337
Piec dwukomorowy. 335-337
Piec jednokomorowy 335-337
Piec konwekcyjno mikrofalowy
Speed Chef 450
Piec konwekcyjny. 398
Piec konwekcyjny Stalgast 449
Piec Speed Chef 450
Piec Stalgast 449
Piec statyczny 446
Piece do pizzy Compact 335
Piece do pizzy Profesional 336
Piece do pizzy Profesional extra power . 343
Piece do pizzy Profesional gas strong. . 342
Piece do pizzy Profesional strong . 338, 340
Piece FM COMPACT i akcesoria . . 432-436
Piece FM RX 453-455
Piece gastronomiczne FM STG 20 GN . . 423
Piece gastronomiczne
Stalgast ClassicCook. 420
Piece gastronomiczne
Stalgast SmartCook 421-422
Piece odpiekowe 449, 450, 453-455
Piece piekarnicze FM. 442-443
Piece piekarnicze FM STB 16 1600x400. 444
Piecyk konwekcyjny 397
Piekarnik 59
Pieprzniczka 172
Pierścień cukierniczo-kucharski 325
Piła do kości 359
Pistolet 327
Pistolet do sosów i kremów 327
Płuczka do porcjonera do lodów. 321
Płyn do czyszczenia
lodówek i witryn chłodniczych . . 488, 517
Płyn do czyszczenia
układów spieniania mleka 310, 518
Płyn do mycia grilli, piekarników
i rusztów 518
Płyn do mycia pieców Unox 437, 518
Płyn do mycia szyb i luster. 517
Płyn do mycia w zmywarkach 516
Płyn do nabłyszczania
stali nierdzewnej 488, 517
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach. . 516
Płyn myjąco-nabłyszczający 458, 518
Płyn myjący. 458
Płyn myjący do pieców
konwekcyjno prawoych. 518
Płyn nabłyszczający 458
Płyn nabłyszczający
do pieców konwekcyjno parowych. . . 518
Płyta do finger food z łupka 272
Płyta grillowa 72, 388, 391, 395
Płyta grillowa elektryczna 30
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca. .56
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . .31
Płyta grillowa elektryczna, chromowana. .32
Płyta grillowa gazowa 30
Płyta grillowa gazowa, chromowana. . . .32
Płyta z łupka 271, 272
Podgrzewacz do bułek 395
Podgrzewacz do frytek 35
Podgrzewacz do wody 250, 256
Podgrzewacz elektryczny 270
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . 249, 251
Podgrzewacz elektryczny
z kociołkami do zup 251
Podgrzewacz GN 1/1. . . . . .247, 248, 250
Podgrzewacz okrągły. 247, 250
Podgrzewacz Roll-Top 248
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . 248, 249
Podgrzewacz Roll-Top okrągły 249
Podgrzewacze gastronomiczne 247
Podstawa 436
Podstawa bufetowa 272
Podstawa do pieca 344
Podstawa do wiaderka 292
Podstawa do zmywarki 400x400. 527
Podstawa
do zmywarki uniwersalnej . .523, 526, 527
Podstawa na kółkach. 510, 511
Podstawa otwarta 43
Podstawa pod garnki 64
Podstawa pod piec Stalgast 449
Podstawa szkieletowa 43
Podstawa z drzwiami. 43
Podstawy 424, 446, 456
Podstawy do pieców Unox 437
Podstawy do urządzeń 43
Podstawy i akcesoria. 43
Podstawydo pieców 344
Pojemnik 224, 225, 510
Pojemnik barmański 291
Pojemnik do transportu lodu 225
Pojemnik fifo 225
Pojemnik GN 1/1 . . . . . 208-210, 212-222
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający. . . . 209
Pojemnik GN 1/1, perforowany. 209
Pojemnik GN 1/12 211
Pojemnik GN 1/2 . . . . . 208, 210, 212-222
Pojemnik GN 1/3 . . . .208, 210, 212, 214-222
Pojemnik GN 1/4 . . .208, 211, 212, 214-222
Pojemnik GN 1/6 . . .208, 211, 212, 214-222
Pojemnik GN 1/9
. . . . . 208, 211, 214, 215, 218, 221, 223
Pojemnik GN 2/1 . . . . . 210, 213
Pojemnik GN 2/3 . . . . . .210, 213, 222
Pojemnik GN 2/4 210
Pojemnik na butelki 291
Pojemnik na ciasto 349
Pojemnik na jajka. 225
Pojemnik na kubki do sztućców 529
Pojemnik na odpadki 120 l 510
Pojemnik na odpadki 38 l 510
Pojemnik na odpadki 75 l 510
Pojemnik na odpady 509, 511
Pojemnik na paliwo i żel 252
Pojemnik na produkty sypkie. 225
Pojemnik na sztućce 529
Pojemnik termoizolacyjny 227
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 . . . 229
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 292
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 229, 351
Pojemnik termoizolacyjny do wina. . . . 292
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . 227, 228
Pojemnik termoizolacyjny
na kuwety do lodów 229
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem . 229
Pojemnik transportowy. 224
Pojemniki gastronomiczne GN
z polipropylenu z pokrywą 222
Pojemniki gastronomiczne GN
z polipropylenu, Premium 221
Pojemniki gastronomiczne GN
z polipropylenu, Standard 217
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, białe Standard 219
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, czarne Premium 216
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, czarne Standard 220
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, Premium 215
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, Standard 218
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali
nierdzewnej perforowane, Standard . . 213
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali
nierdzewnej z ruchomymi uchwytami,
Standard 212
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Basic 214
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Comfort . . 208, 209
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Premium 209
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Standard 210
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali, Standard 213
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe
ze spienionego polipropylenu 227
Pojemniki uniwersalne 510
Pokal do piwa. 185, 198
Pokrowce na meble cateringowe 282
Pokrowiec. 115
Pokrowiec kucharski na noże 114
Pokrowiec na krzesło. 282
Pokrowiec na stół 282
Pokrywa. 206, 224, 265, 510, 511
Pokrywa do 068080 511
Pokrywa do 068120 511
Pokrywa do 535031 320
Pokrywa do 535032 320
Pokrywa do kosza 067060 509
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 349
Pokrywa do pojemnika 563411 349
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 . 270

Pokrywa GN . . 208, 209, 211, 214, 215, 217, 218, 220
Pokrywa GN szczelna 218-220
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt . . 212
Pokrywa Roll-Top GN 1/1. 270
Pokrywa szczelna 211
Pokrywa uchylna 511
Pokrywa uchylna do 068080 511
Pokrywa uchylna do 068120 511
Pokrywa z otworem 510
Pokrywa zatrzaskowa GN 221
Pokrywka 61, 74, 219
Pomocnik barmański 291
Popielnica z koszem na śmieci 509
Popielniczka 197
Porcelana Afrodyta 155
Porcelana Apulia 169
Porcelana Boss 168
Porcelana czarna i kolorowa 152
Porcelana dla dzieci 146, 147
Porcelana Isabell 171
Porcelana Kaszub / Hel 159
Porcelana Liguria 170
Porcelana Lubiana 154
Porcelana Rondo 165
Porcelana Stone Age 166, 167
Porcjoner do lodów 321
Porcjoner do ryżu 91
Porcjoner do ryżu i purée 91
Porcjonery do lodów 321
Porrcelana Marrakesz 162-164
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 96
Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 488
Półka do modeli 880600, 880602,880604 488
Półka do modelu 882151. 488
Półka do szaf GN 2/1. 488
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm 488
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1 . 488
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 . . 488
Półka szklana. 271
Półka wisząca podwójna przestawna . . 497
Półka wisząca pojedyncza przestawna . 497
Półka z pojemnikami na przyprawy 88
Półki do szaf i stołów 488
Półmisek 72, 151, 168, 169, 265
Półmisek owalny 151, 156, 158, 160
Półmisek pod talerz 265
Półmisek żeliwny 72
Półmisek/taca 166, 167
Pralka Ecobubble™ 503
Prowadnice do podwieszania kieliszków 294
Prowadnice do stołów GN 1/1 488
Prowadnice do szaf i stołów 488
Prowadnice do szafy GN 2/1. 488
Przybory do serwowania 82, 259
Przybory do ślimaków 202
Przybory kuchenne 81
Przybory kuchenne monoblok 79, 80
Pucharek do lodów 192, 323
Pucharek do lodów i deserów 189
Pucharki 197
Pucharki do lodów 322
Pucharki do lodów i deserów. 181
Purity 1200 clean. 533
Purity 450. 533
Purity 450 steam 533

R

R211 XL. 370
R402 370
R502g 371
R752 371
Radełko do pizzy 348
Radełko proste 81
Rant cukierniczy regulowany. 325
Reduktor ciśnienia wody 425, 436, 447
Regał magazynowy. 244
Regał magazynowy GN 1/1. 243
Regał magazynowy półki pełne 497
Regał magazynowy, na 2-nogach 244
Regał ociekowy na pojemniki GN 243
Regał ze stali chromowanej 242
Rękawica stalowa 125
Rękawice kuchenne 351
Rękawice lateksowe 351, 514
Rękawice ochronne. 507
Rękawice piekarskie 351
Rękawice termiczne olejoodporne 458
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 351
Robot Cook 376
Robot wielofunkcyjny R211 xl 370
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 ultra . 372
Robot wielofunkcyjny R402. 370
Robot wielofunkcyjny R502. 371
Robot wielofunkcyjny R752. 371
Roboty wielofunkcyjne 370
Rolka dziurkująca. 325
Rolkowy podgrzewacz do parówek 387, 394
Rondel 61, 64
Rondel do sosów 61, 64
Rozdrabniacz odpadów organicznych . . 536
Rożen do kurczaków 400
Różga 84
Rózga do miksowania 383
Rózga stalowa 84
Ruszt 457
Ruszt do grillowania GN 1/1 457
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . .20, 21, 27, 28
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 . . .33
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 . . .33
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 457
Ruszt ze stali nierdzewnej 457

S

Salamander. 388, 398
Salaterka . . . . . 148, 151, 153, 156, 158, ... 160-164, 166-169, 172-174
Schładzarka szokowa 489
Schładzarko-zamrażarki szokowe 489
Serwetnik 170, 202
Shaker bostoński 289
Shaker do koktajli 289
Siatka do pizzy 350
Siekacz zmiękczający do mięsa 125
Sitko 77
Sitko barmańskie 288
Sitko barmańskie typu julep 288
Sitko stożkowe 77
Sitko stożkowe z gęstą siatką 77
Sitko z lejkiem 318
Sito 78
Sito do przesiewania 77
Skrobak do ryb 91
Skrobka plastikowa. 325
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków. 330
Słoik fido 180
Słoik quattro stagioni. 180
Słupek hotelowy 282
Solniczka 172
Solniczka, pieprzniczka 200
Sonda 425
Sosjerka 158, 160, 174, 197, 200
Spodek . . 149, 151, 156, 158, 160, 161, 172
Spodnie kucharskie. 505
Stalka 104, 108, 116, 117
Stalka diamentowa 106, 115, 117
Stalka Sanelli 117
Stalki 117
Stanowisko neutralne 42
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . .42
Stanowisko neutralne z szufladą. 42
Stanowisko podłączenia kostkarki. . . . 304
Stojak 327
Stojak do dozowników 514
Stojak do dozowników automatycznych . 514
Stojak do miecza 403
Stojak na 3 hot dogi 89
Stojak na deski 120
Stojak na frytki 273
Stojak na kartę menu. 206, 259
Stojak na spodki do kosza 532
Stojak na talerze 240
Stojak na talerze do kosza 532
Stojak na wafle do lodów. 321
Stojak na worek na odpady. 511
Stojak na worki próżniowe 237, 412
Stojak pod tace. 269
Stolik barowy 281
Stolik grzewczy. 279
Stoły chłodnicze i mroźnicze. 464
Stoły chłodnicze sałatkowe 467
Stoły, szafy, witryny barowe 485
Stół cateringowy 281
Stół cateringowy okrągły. 281
Stół chłodniczy 465, 466
Stół chłodniczy 2 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną . . 352, 470
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną . . 352, 471
Stół chłodniczy 600x400 474
Stół chłodniczy barowy. 305, 485
Stół chłodniczy do pizzy 353, 471
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 475
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . 470
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą 353
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 353
Stół chłodniczy lub mroźniczy . . . 464, 465
Stół chłodniczy przeszklony 466
Stół chłodniczy sałatkowy 467, 468
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 467-469
Stół mroźniczy 464, 466
Stół mroźniczy 600 x 400 475
Stół pod ekspres do kawy 311
Stół przyścienny bez półki 495
Stół przyścienny z dzrzwiami suwanymi. 499
Stół przyścienny z półką 495
Stół z basenem 1-komorowym 496
Stół ze zlewem (drzwi skrzydłowe) . . . 501
Stół ze zlewem (drzwi suwane) 501
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 498

Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 498
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki 497
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 498
Suszarka bębnowa 503
Suszarka do żywności na 10 tac 406
Syfon 316
Syfon do bitej śmietany 319
Syfon do bitej śmietany iSi 316
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . 293
Syfon do wody sodowej 294
Syfon do wody twist'n sparkle 293
Syfon iSi gourmet whip 317
Syfon iSi nitro whip 316
Syfon iSi soda siphon 293
Syfon iSi thermo whip 317
Syfon iSi thermo xpresswhip 317
Syfony. 316
Szafa chłodnicza lub mroźnicza. 463, 478, 479
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 462
Szafa chłodniczo-mroźnicza 463
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . 500
Szafa porządkowa z umywalką 500
Szafa przelotowa (drzwi suwane) 500
Szafka BHP 508
Szafka grzewcza 424
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . 496
Szafka wisząca (drzwi suwane) 496
Szafy chłodnicze i mroźnicze 462
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . 476
Szalka. 96, 97
Szatkownica 95
Szatkownica CL30 Bistro. 366
Szatkownica cl40. 366
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka) .95
Szatkownica do warzyw Cl20 364
Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz 364
Szatkownica do warzyw CL30 bistro i CL40 366
Szatkownica do warzyw CL50 365
Szatkownica do warzyw CL50 gourmet . 367
Szatkownica do warzyw CL52 366
Szatkownica do warzyw CL55 368
Szatkownica do warzyw CL55 368
Szatkownica do warzyw CL60 369
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami 369
Szatkownica mandolina 95
Szczotka czyszczenia pieców 349
Szczotka do blatów. 513
Szczotka do czyszczenia. 513
Szczypce 82
Szczypce cukiernicze. 90
Szczypce do ciasta 90
Szczypce do cukru / lodu. 91
Szczypce do lodu. 90, 91
Szczypce do pieczeni. 90
Szczypce do pieczywa 90
Szczypce do spaghetti 90
Szczypce do ślimaków 202
Szczypce grillowe 90
Szczypce uniwersalne 90, 412
Szczypce z poliwęglanu 90
Szklanka. 179, 182, 187
Szklanka Bistro 193
Szklanka do espresso i wody 313
Szklanka do gorących napojów 196
Szklanka do Irish coffee 196, 313
Szklanka do latte 182, 313
Szklanka do napojów. 194
Szklanka do piwa. 179, 198
Szklanka do piwa „shaker" 179
Szklanka do piwa irish 178
Szklanka do piwa nonix 178
Szklanka do whisky. 194
Szklanka do whisky/wody 194
Szklanka do wody 177
Szklanka i kieliszki amber 185
Szklanka longue 178
Szklanka niska 176-178, 185, 187-190, 192-195
Szklanka Rock bar 175
Szklanka Stone 178
Szklanka Tin can 193
Szklanka Wind 177
Szklanka wysoka 176, 178, 187-190, 192-195
Szklanki America' 20 s 176
Szklanki Amorf 195
Szklanki Elysia 192
Szklanki Grande sunray. 194
Szklanki Grande-s 190
Szklanki i filiżanki do gorących napojów 313
Szklanki i kieliszek sorgente 178
Szklanki i kieliszki Allegra 185
Szklanki i kieliszki Elysia 192
Szklanki Imperial 195
Szklanki Iride 177
Szklanki Istanbul 195
Szklanki Leafy 194
Szklanki Linka 189
Szklanki Next 190
Szklanki Nova. 195
Szklanki Pulsar 177
Szklanki Side 190
Szklanki Timeless 189
Szkło Bormioli Rocco. 175
Szkło cechowane 179
Szkło do kawiarni. 313
Szkło do serwowania. 180
Szkło linia Casablanca 187
Szkło linia Diony 194
Szkło linia Lucent blue 176
Szkło linia Restaurant 179
Szkło linia Timeless 188
Szkło Pasabahce 183
Szkło termiczne 182
Szkło Timeless 189
Sznur do słupka hotelowego 282
Szpachelka 328
Szpatuła do lodów 321
Szpatuła do masy cukierniczej. . . . 83, 328
Szpatułka drewniana okrągła 392
Szpikulec do bonowania 87
Sztućce Akendiz 142
Sztućce Ardila 134
Sztućce Baguette. 143
Sztućce Barowe 128
Sztućce BCN kolor 144
Sztućce Bistro 129
Sztućce cateringowe 127
Sztućce Classic. 133
Sztućce dla dzieci 146
Sztućce do steków i pizzy 145
Sztućce Duero 137
Sztućce Ebro 138
Sztućce Hidraulic. 143
Sztućce Kanadi 142
Sztućce Kids 146
Sztućce Koneser 130
Sztućce Navia 135
Sztućce przedszkolne 146
Sztućce restauracyjne 140
Sztućce restauracyjne eko 132
Sztućce Segura 136
Sztućce stołówkowe 131
Sztućce Tambre 139
Sztućce Turia 141
Szufelka. 85, 225
Szufelka do frytek 87
Szufelka do gyrosa 404
Szufelka z pokrywą. 513
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy 312

Ś

Świetlówka do 692211 512
Świetlówka do 692216 512
Świetlówka do 692221 512
Świetlówka led do 692116 512
Świetlówka led do 692212 512
Świetlówka led do 692213 512
Świetlówka led do 692315 512
Świetlówka uv do 692265 513

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów 310, 518
Tabletki czyszczące 308
Tabletki solne. 304, 517, 535
Tabliczka informacyjna. 206, 259
Taboret 400
Taboret elektryczny. 49
Taboret indukcyjny 48
Taboret podwójny 46
Taboret pojedynczy. 46
Taboret pomocniczy standard line 47
Taboret Top Line power 47
Taborety gazowe 46
Taborety indukcyjne 48
Taborety Top Line. 46
Taca. 267, 268
Taca ekspozycyjna 265
Taca GN 1/1 brzozowa gładka 270
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 270
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa . . . 270
Taca kelnerska 266, 268
Taca laminowana. 266
Tace. 267
Tace fast food 269
Tace kelnerskie 266
Tacka na paragony 87
Tacka ociekowa 256-258, 260
Talerz do gyrosa 404
Talerz do makaronu 148, 160, 174
Talerz do pizzy 145, 148, 174
Talerz do pizzy Apulia 145
Talerz do pizzy Tina 145
Talerz do risotto 148
Talerz do ryb 148
Talerz do ślimaków. 202
Talerz głęboki . 147, 151, 153, 156, 158, 160, 162-170, 172
Talerz owalny do steków 148
Talerz płytki. . . . . 146-148, 151, 153, 156, ... 158, 160, 162-170, 172, 173
Talerz płytki do serwowania 148
Talerze do pizzy 145, 350
Tamper 312

Tarcza plastry 373
Tarcza plastry faliste 373
Tarcza słupki 374
Tarcza waffle 374
Tarcza wiórki 373
Tarka czterostronna 86
Tarka do przypraw 85
Tarka sześciokątna 86
Tasak 104, 111
Termo-higrometr 99
Termometr 99
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 99
Termometr do mleka 99, 312
Termometr elektroniczny 99
Termometr elektroniczny
z ruchomą głowicą 99
Termometr lodówkowy 99
Termometr sonda 99
Termos 226, 231, 233, 260
Termos cateringowy 260
Termos stołowy 260, 261
Termos z kranem 233
Termos z tworzywa 230
Termosy stalowe Basic Line 231
Termosy transportowe z polietylenu . . . 226
Termosy transportowe
ze stali nierdzewnej 232
Timer, minutnik czasowy 95
Tłuczek do mięsa 125
Tłuczek szefa kuchni 125
Torba do pizzy 230, 350
Toster 399
Toster/opiekacz 399

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 81
Ubijak piany 325
Ubijakdo ziemniaków 84
Uchwyt do mikserów 384
Uchwyt dolny miecza 403
Uchwyt na kanapki 399
Uchwyt ścienny na 4 tarcze 374
Umywalka bezdotykowa
z włącznikiem kolanowym i z kranem . 537
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym,
kranem i dozownikiem mydła 537
Umywalka zabudowana 499
Urządzenie do gorącej czekolady 327
Urządzenie do gotowania ryżu 405
Urządzenie do hot-dogów 395
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek .94
Urządzenie do schładzania napojów . . . 264

W

Waga 96, 97
Waga kalkulacyjna 97
Waga magazynowa 98
Waga pomocnicza 96, 97, 312
Waga sklepowa 98
Wagi kalkulacyjne 97
Wagi magazynowe 98
Wagi pomocnicze 96
Wagi sklepowe 98
Wałek 326
Wałki zgniatające 359
Wałkowarka do ciasta 345
Wanna 76
Wanna na tłuszcz 404
Wanna przecedzakowa 78
Warnik 256, 257
Warnik dwuściankowy 257
Warnik Gredil 256
Waza 173, 206
Waza do zupy 156, 160, 206
Wazon 174
Wersal 157
Wiaderko do szampana 292
Wiadra premium ze stali nierdzewnej . . .74
Wiadra ze stali nierdzewnej 74
Wiadro 74, 75
Wiadro z pierścieniem 74
Widelczyk do ciasta .133, 136, 140, 142-144
Widelczyk stołowy 146
Widelec 105, 108, 116
Widelec "prosty" 106, 115
Widelec deserowy 137
Widelec do przewracania 80, 81
Widelec do serwowania 82, 259
Widelec do steków i pizzy 145
Widelec do ślimaków 202
Widelec stołowy 127-144
Wielofunkcyjna szczotka 513
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59
Wieszak na przybory kuchenne 81
Wieszak na worki i końcówki 324
Wirówka do sałaty 75
Wisząca lampa grzewcza 278
Wiszące lampy grzewcze 278
Witryna chłodnicza . .270, 471, 477, 480-484
Witryna chłodnicza
do butelek 305, 306, 486, 487
Witryna chłodnicza
do prezentacji starterów lub sushi . . . 481
Witryna chłodnicza lub mroźnicza 476
Witryna chłodnicza nastawna
z szybą 472, 473
Witryna do serwowania GN 1/1 270
Witryna ekspozycyjna 484
Witryna grzewcza 406
Witryny chłodnicze przeszklone
ze wszystkich stron 480
Wkład chłodzący 270
Wkład do głowicy 532, 534
Wkład do gotowania makaronu 61
Wkład do kociołka-dodatkowy 255
Wkład wymienny 534
Wkład wymienny do 823045 533
Wkład wymienny do 823402 533
Wkład wymienny do 824130 533
Wkłady do gotowania 64
Włącznik pneumatyczny 536
Wok 38
Wok indukcyjny 38
Worek do wyciskania jednorazowy 324
Worek do wyciskania standard 324
Worki do pakowania próżniowego 237
Worki do pakowania
próżniowego płynów 237
Wózek 425, 447
Wózek 2-półkowy 241
Wózek 3-półkowy 241
Wózek cateringowy
do transportu talerzy i półmisków . . . 240
Wózek do koszy 530
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . 349
Wózek kelnerski 241
Wózek kelnerski Eco 241
Wózek kelnerski Premium 241
Wózek kelnerski Standard 241
Wózek platformowy 239
Wózek transportowy do talerzy 240
Wózki kelnerskie 241
Wózki transportowe 239
Wybierak do ciast 325
Wybierz odpowiedni mikser 380
Wybijak do fusów 312
Wycinarki 325
Wyciskacz do cytrusów 287
Wyciskacz do cytryn 91, 287
Wyciskacz do czosnku 91
Wyciskacz do plasterków cytrusowych . 287
Wyciskarka automatyczna do cytrusów . 297
Wyciskarka do cytrusów 294
Wyciskarka do owoców cytrusowych . . 298
Wyciskarka elektryczna do cytrusów . . 296
Wyciskarka elektryczna
do cytrusów classic 296
Wyciskarka elektryczna
do cytrusów z osłoną 296
Wyciskarka elektryczna
do owoców cytrusowych 298
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press . 297
Wydrążacz do jabłek 92
Wydrążacz do kulek, podwójny 92
Wydrążacz do pomidorów 91, 92

Z

Zakrętka 180
Zakrętka do modelu 400581, 400582 . . 180
Zakrętka do modelu
400585, 400591, 400592 180
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 515
Zamrażarka skrzyniowa 490, 491
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą
ze stali nierdzewnej 491
Zamrażarki skrzyniowe 490, 491
Zaparzacz 258
Zaparzacz dwuściankowy 258
Zaparzacz przelewowy 308
Zapaska maxi 506
Zapaska midi 506
Zapaska mini 506
Zapaski 506
Zastawa stołowa Aromateca 149
Zastawa stołowa Opal Glass 147, 150
Zawleczka do miecza 403
Zestaw 2-elementowy do przypraw . . . 201
Zestaw 2-elementowy
do przypraw płynnych 201
Zestaw 2-elementowy do przypraw
z serwetnikiem 201
Zestaw 3-elementowy do przypraw . . . 201
Zestaw 4 sit do przesiewania 77
Zestaw 4 tarcz (polski) 364, 366, 370
Zestaw 4-elementowy do przypraw . . . 201
Zestaw 5-elementowy do przypraw . . . 201
Zestaw 6 tarcz (polski)
. . . . . 365, 366, 368, 369, 371
Zestaw desek HACCP 120
Zestaw do carvingu 93
Zestaw do czyszczenia kostki 374
Zestaw do piętrowania 436, 447, 456
Zestaw do przypraw 173
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm . . 365
Zestaw dwóch koszy 57
Zestaw dwóch koszy
do 9725000, 9726000 34
Zestaw instalacyjny 425, 447
Zestaw instalacyjny do podłączenia

hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego 425, 447
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem. . . 425, 447
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu 425, 447
Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary 425, 447
Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary 425, 447
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap 447
Zestaw końcówek 318
Zestaw końcówek do nadziewania. . . . 318
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych. 491
Zestaw łączeniowy 59
Zestaw noży 104, 117
Zestaw noży kutych elite z pokrowcem . 115
Zestaw noży kutych z pokrowcem 116
Zestaw noży walcowanych z listwą . . . 116
Zestaw podstaw bufetowych. 275
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX 456
Zestaw prysznica. 58, 458
Zestaw Rapid infusion 318
Zestaw Sannelii z listwą 115
Zestaw tarcz do frytek 373
Zestaw tarcz do kostek. 374
Zestaw zmywarka z podstawą 528
Zewnętrzna sonda do Sous-vide 425
Zewnętrzna sonda rdzenia 425
Zewnętrzna sonda wielopunktowa. . . . 425
Zgrzewarka do tacek 238
Zmiękczacz do wody 304, 535
Zmiękczacz wody. 535
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 527
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 527
Zmywarka kapturowa. 522
Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody 522
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego 525
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową. 525
Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. 525
Zmywarka uniwersalna. 523, 527
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 526
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 526
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 526
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie. 526
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody 523
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową 523
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego. 527
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. 527
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. . . 527
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 528
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . 527
Zmywarka uniwersalna z podstawą . . . 528
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . 521
Zmywarki silanos evo 2 hy-nrg 520
Zmywarki Stalgast AQUA. 524
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac lp57 evo 2 521
Zmywarko wyparzarka do szkła 527
Zmywarko wyparzarka kapturowa 525
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1000 evo 2. 522
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1300 evo 2. 522
Zmywarko wyparzarka uniwersalna . . . 527
Zmywarko wyparzarka uniwersalna n50 evo 2 523
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital 526
Zmywarko wyparzarki Stalgast Aqua . . 526
Znacznik rozstawny 327

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 246
Żel do podgrzewaczy. 252
Żel w butelce 252
Żel w puszce 252
Żel w wiadrze. 252

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. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną 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 myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast") informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f**) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast** przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych").

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:
1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:
1. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast sp. z o.o Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:
1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:
1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:
1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej. Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów i Punktów

Znajdź nasz Salon Partnerski lub Punkt Sprzedaży!

stalgast.com/salony-punkty-partnerskie

salon stalgast

punkt stalgast

Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**

Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: