KATALOG

WYDANIE 52 | 2024



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,

Z wielką radością oddajemy w Państwa ręce najnowsze, 52. wydanie katalogu Stalgast.

Znajdą w nim Państwo wiele nowości, które są efektem naszej ciągłej pracy nad rozwojem oferty. Szczególnie polecamy zmywarkę do garnków i tac z fabryki w Radomiu oraz nowości w ofercie barowej, nowe linie porcelany i zastawy ze szkła hartowanego. Naszą ambicją jest rozwijanie asortymentu, który spełnia nie tylko wysokie wymagania jakościowe i funkcjonalne użytkowników, ale również zapewnia kompleksowe wyposażenie obiektów gastronomicznych.

Stalgast jest firmą rodzinną. Wspieramy rozwój krajowej i europejskiej gastronomii od wielu lat. W przyszłym roku firma będzie obchodzić 35-lecie działalności, co stanowi doskonałą okazję do podsumowania osiągnięć oraz podzielenia się planami na przyszłość.

Od zawsze stawiamy na innowacyjność, a w ostatnich latach nasza troska o ekologię zyskała nowy wymiar. Rozumiemy, że dbałość o środowisko wykracza poza same produkty, które oferujemy klientom. Dlatego przyjęliśmy kompleksowe podejście, które obejmuje cały łańcuch dostaw i sprzedaży. Już od wielu lat nie wykorzystujemy folii przy produkcji mebli ze stali nierdzewnej, co jest krokiem w kierunku zrównoważonej środowiskowo działalności. W fabryce w Radomiu realizujemy ambitny projekt instalacji paneli słonecznych, który stanowi kluczowy element drogi do zerowej emisyjności. Stale dążymy też do ograniczenia odpadów, a dzięki innowacyjnym rozwiązaniom ich poziom jest niższy o 40% w stosunku do średnich branżowych. Takie podejście pozwala nam dostarczać produkty, które łączą atrakcyjną cenę, wysoką jakość oraz oczekiwaną przez użytkownika funkcjonalność.

35 lat działalności to również doskonała okazja do zaoferowania klientom dodatkowych korzyści, nie tylko związanych z samymi produktami. Zapraszamy do śledzenia naszej strony internetowej stalgast.com i mediów społecznościowych, gdzie będą Państwo mogli zapoznać się z przygotowanymi ofertami specjalnymi.

Zachęcamy do zapoznania się ze stale rozwijaną ofertą oraz do kontaktu z naszymi Partnerami. Mamy nadzieję, że najnowsze wydanie katalogu Stalgast przyniesie Państwu wiele inspiracji i będzie pomocne w realizacji Państwa planów.

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

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Czy wiesz jak ...

Gotować smacznie, a jednocześnie zdrowo? Ograniczyć cukier, sól i tłuszcz? Prawidłowo korzystać ze sprzętu?



Weź udział w pokazie i zyskaj wiedzę, która pomoże Ci w codziennej pracy! W ramach współpracy z Centrum Kształcenia i Wdrożeń, zespół kucharzy Stalgast poprowadzi pokaz dla personelu w placówkach oświatowych z zakresu gastronomii oraz edukacji żywieniowej.

Zamów pokaz dla swojej placówki!

dlaoswiaty.stalgast.com

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**

Program wsparcia dla samorządów



Planujesz skorzystać z programu „Posiek w szkole i w domu”?

Skontaktuj się z nami!

Pomożemy w doborze wyposażenia gastronomicznego lub akcesoriów, przygotujemy projekt technologiczny, przeprowadzimy szkolenie z obsługi i użytkowania pieców konwekcyjno-parowych oraz wybranych urządzeń. Znajdziemy Partnera Stalgast najbliżej lokalizacji szkoły, który udzieli kompleksowego wsparcia w realizacji projektu.

Więcej znajdziesz na:

posilekwszkole.stalgast.com

stalgast

Studio Projektowe



Studio Projektowe Stalgast, to eksperci w projektowaniu technologii obiektów gastronomicznych.

Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich wymagań i potrzeb oraz uniknąć kosztownych błędów projektowych. Działamy na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

Istotne przy projektowaniu zaplecza kuchennego:

- Efektywność i wydajność pracy
- Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
- Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
- Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu





Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

Przykładowy projekt wyposażenia

3D



Projektowanie w technologii 3D to standard w prywatnych realizacjach mieszkaniowych. Czemu nie mógłbyś zaprojektować w ten sam sposób swojego lokalu, w tym kuchni? W naszych zasobach posiadamy biblioteki wszystkich, niezbędnych produktów z naszej oferty, dzięki którym Twój dystrybutor przygotuje Ci ofertę zawierającą prezentację wizualną w 3D, kompleksowe projekty wraz z wyposażeniem technologicznym.



Przygotowanie oferty w oparciu o projekt w 3D pozwoli na:

- usprawnienie procesu przygotowania oferty
- ułatwienie przygotowania efektywnych projektów
- szybsze i łatwiejsze podejmowanie decyzji dzięki lepszemu zrozumieniu prezentowanych rozwiązań
- wyeliminowanie ryzyka pomyłek podczas zmian w projekcie dzięki możliwości generowania aktualnej listy produktów bezpośrednio z programu projektowego

Dowiedz się jak otrzymać dostęp dedykowany dla naszych Partnerów Handlowych.

Zapisz się na bezpłatną prezentację, podczas której podzielimy się dobrymi praktykami i możliwościami wykorzystania unikalnych narzędzi projektowych.

Masz pytania?

Skontaktuj się z nami.

tel: 801 40 50 63, 22 517 15 75
e-mail: projekt@stalgast.com

stalgast Chefs

Wspieramy gastro od kuchni

Poznaj Stalgast Chefs! To zespół profesjonalnych doradców kulinarnych, technicznych i produktowych; pasjonatów, którzy chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Prowadzą szkolenia oraz warsztaty z technik kulinarnych, skierowanych do klientów z branży HoReCa, a także pracowników kuchni w szkołach i przedszkolach.



ADAM MARCINIAK



PIOTR KOSMALA



MACIEJ BIAŁAS



PAWEŁ MŁYNARCZYK



BERNARD MALINOWSKI

Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy, nasi eksperci z zespołu Stalgast Chefs są do Twojej dyspozycji.

Umów się na BEZPŁATNY POKAZ!

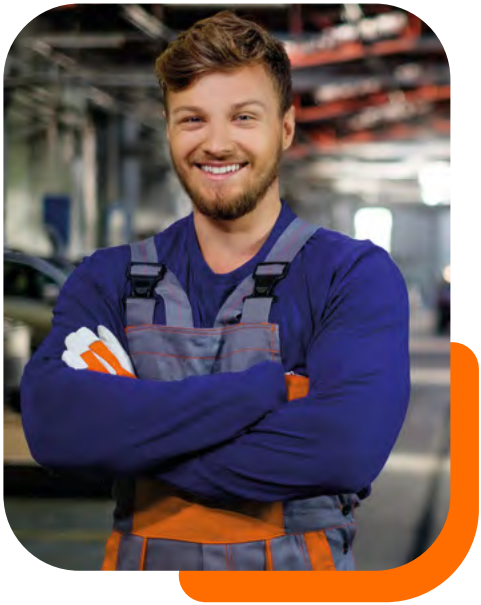
przekonaj się, jak dużym wsparciem Twojego zespołu są **piece konwekcyjno-parowe Stalgast**.



Skontaktuj się z nami: **szkolenia@stalgast.com,** ustalimy razem dogodny termin spotkania.

Każde szkolenie to lekcja praktycznych umiejętności, które można z łatwością wdrożyć w swojej kuchni. Uczestnicy mają również możliwość zapoznania się z funkcjonalnościami produktów Stalgast, przetestowania ich w praktyce oraz zadania pytań dotyczących ich użytkowania.

stalgast
Zespół Serwisowy



Awaria?

Problem techniczny?

Uszkodzenie mechaniczne?

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Zapewniamy szybkie i sprawne rozwiązanie zgłoszonych problemów technicznych.

Szybki dojazd do klienta.

Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.

Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.

Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.

stalgast
Partner Serwisowy

Sprawdź listę dostępnych punktów serwisowych

stalgast.com/adresy

stalgast

Użyteczność w każdym detalu.



Personalizowana kawa, a może sezonowa gorąca czekolada?

Niezwykle wydajny i niezawodny ekspres automatyczny Stalgast!



- Przygotuj firmową kawę według własnych ustawień.
- Wyświetlaj informacje i reklamy na interaktywnym ekranie.
- Przygotuj kilkadziesiąt napojów po jednym napełnieniu zbiornika na wodę oraz kawę i czekoladę.
- Zasilaj wodą z sieci wodociągowej, lub dużego zbiornika. Tackę ociekową podłącz do kanalizacji.

Nr kat. 486860 **str. 292**

Zwiększ **funkcjonalność** swojego ekspresu!

Podgrzewacz filiżanek

str. 292



Nr kat. 486001

Lodówka z podgrzewaczem

str. 293



Nr kat. 844486

Lodówka na mleko

str. 293



Nr kat. 844110

Lodówka na mleko

str. 293



Nr kat. 844108

Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

500
NOWOŚCI

Podstawy chłodnicze - Linia 700 47
Taborety indukcyjne 53
Cedzak stojący z uchwytami 82
Przybory do serwowania 86
Ubijaki do ziemniaków 89
Szufelki aluminiowe 90
Dyspensery do sosów z pompką 94
Ekspozytory na kanapki i przekąski 94
Szczypce uniwersalne 96
Sito do przecierania warzyw 98
Rękawice ochronne, stalowe 118
Sztućce - Linia Hotel 126
Sztućce - Linia Modern. 126
Zastawa stołowa - Linia Toledo II 145
Zastawa Stołowa - Linia Ebro II 146
Zastawa stołowa - Linia Prima II 146
Porcelana - Linia Moon. 162
Porcelana - Linia Sand 163
Porcelana - Linia Rusty. 164
Porcelana - Linia Classic 165
Szkło - Linia Exclusiva 174
Szkło - Linia Inventa 174
Szkło - Linia Palomino 178
Szkło - Linia Hill 186
Szkło - Linia Echo 186
Szkło - Linia Joy 187
Szkło - Linia Rain 187
Organizery na przyprawy 195
Koszyk na przekąski. 196
Serwetniki. 196
Koszyki uniwersalne z polipropylenu 197
Lampki stołowe LED, bezprzewodowa 198
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu - Linia Bufet 207
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet 208
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet (czarna) 209
Podgrzewacz Roll Top GN 1/1 238
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 z przeszkloną pokrywą 238
Termos stołowy 1,5 L 247
Koszyki 257
Lampa grzewcza na gaz. 261
Blendery barowe. 266
Dozowniki barmańskie. 269
Akcesoria barowe. 269
Akcesoria barowe, miedziane 269
Miarki barmańskie 271
Moździerze barmańskie. 271
Sitka barmańskie 271
Shakery 272
Kubki stalowe. 273
Łyżeczki barmańskie 273
Szpikulce do lodu. 273
Mata barmańska 600x200 mm 274
Stacja barmańska 600x150x85 mm 274
Butelki do aromatyzowania koktajli. 275
Formy do mrożenia lodu. 275
Misy do szampana 276
Urządzenia do polerowania szkła 278
Lodówki barowe 289
Chłodziarki do wina 289
Organizer na akcesoria do kawy 292
Zaparzacz przelewowy. 296
Szkło do kawy - Linia Barchine 300
Stojak na wafle do lodów 308
Pucharek do lodów i deserów 309
Komplet końcówek dekoracyjnych 311
Wałki do ciasta. 311
Worki do wyciskania. 311
Wybieraki do ciasta 311
Łopaty do pizzy. 339
Blachy do pizzy. 340
Rękawice kuchenne 341
Mieszarki do mięsa i farszu. 350
Frytownice indukcyjne 375
Kuchenki mikrofalowe 394
Kuchenki indukcyjne 398
Szafa chłodnicza GN 2/1 442
Szafa do sezonowania mięsa 400 L 442
Szafy chłodnicze przeszklone 457
Umywalka zabudowana 400x350x150 mm . . .473
Meble skręcane 474-478
Kosz do tac i pojemników GN. 498
Zmywarka do garnków i tac Stalgast AQUA . .498
Pokrowce na kosze. 504

stalgast

Podgrzewacz GN 1/1

str. 238



Lodóka barowa

str. 290



Zmywarka do garnków i tac

str. 498



Porcelana SAND

str. 163



Meble skręcane GREDIL

str. 474



Akcesoria barowe

str. 269-276



Szafa chłodnicza przeszklona

str. 457



Kuchenki indukcyjne

str. 398



Frytownice indukcyjne

str. 375



Nie znalazłeś urządzenia lub wyposażenia w naszym katalogu?

Sprawdź naszą ofertę pozakatalogową!

- Wysokowydajne piece do pizzy
- Specjalistyczne, do pracy przy dużych wydajnościach urządzenia do obróbki mechanicznej
- Kostkarki i łuskarki dla obiektów potrzebujących wysokich wydajności
- i wiele innych rozwiązań dla profesjonalnej gastronomii



BREMA Ice Makers



BRITA





OHAUS



robot coupe



ROLLER GRILL



LUBIANA





fm



zanolli



Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!
stalgast.com/oferta

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

zasilanie elektryczne	stal nierdzewna	powlekane miedzią
zasilanie gazowe	stal nierdzewna 18/0	pokryte teflonem
podgrzewanie grzałką elektryczną	stal nierdzewna 18/10	powłoka ceramiczna
podgrzewanie paliwem	wykonane z polistyrenu	szkło hartowane
można stosować do indukcji	wykonane z aluminium	kryształ
nie można stosować do indukcji	wykonane ze stali chromowanej	szkło cechowane
można używać na kuchniach elektrycznych	wykonane ze spienionego polipropylenu	można piętrować
można używać na kuchniach gazowych	wykonane z poliwęglanu	rekomendowane do Sous Vide
można używać w kuchenkach mikrofalowych	wykonane z polietylenu	do samodzielnego montażu
można myć w zmywarkach	wykonane z polipropylenu	czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h
nie można myć w zmywarkach	wykonane z nylonu	używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
polecany do pieców konwekcyjnych	wykonane z silikonu	oświetlenie LED
polecany do ekspresów do kawy	wykonane z drewna	moc urządzenia
pojemność komory	BPA free	maksymalne obciążenie
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



20-64 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne. 24-33
Grille 34-37
Frytownice 38
Podgrzewacz do frytek 39
Patelnie. 40-41
Wok 42
Bemary 43
Makaroniarki 44-45
Elementy neutralne 46
Podstawy i akcesoria 47-48
Kotły warzelne 49
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie wolnostojące. 55-60
Płyty grillowe wolnostojące 61
Frytownica wolnostojąca 62
Patelnia elektryczna 63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64



65-76 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 66
Garnki Gredil 67
Garnki Basic Line. 67
Garnki Premium, garnek z kranem . 68-69
Podstawa pod garnki. 69
Akcesoria uzupełniające. 69
Patelnie. 70-75
Patelnia WOK. 70, 72
Patelnie powlekane tytanem 71
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 72-75
Patelnie Comfort 72-73
Naczynia żeliwne. 76



77-104 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 78-79
Wirówka do sałaty 79
Miski, wanny. 80
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 81-82
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 83-87
Łopatki, rózgi 87-89
Ubijak do ziemniaków 89
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 90-92
Ekspozytory 93-94
Dozowniki, stojaki do sosów 93-94
Pęsety, szczypce, wyciskacze 95-96
Noże i przybory dekoracyjne 97
Otwieracz do konserw. 98
Szatkownica mandolina 98
Wagi 99-103
Termometry 104



105-124 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 106-118
Listwy magnetyczne 116
Ostrzałki i stalki. 118-119
Nożyce kuchenne 120
Kloc masarski 120
Tłuczki do mięsa 121
Deski do krojenia, deski HACCP. . 122-124



125-198 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 126-139
Porcelana dla dzieci 140
Porcelana i zastawa stołowa 141-169
Szkło. 170-193
Serwetniki 196
Sosjerki, moździerz z tłuczkiem. 193
Zestawy do przypraw 194-195
Koszyki do pieczywa, ... 197-198
Lampy stołowe, waza do zupy 184



199-233 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 200-215
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności. 216-217
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne. . . . 218-225
Torby do pizzy 222
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 226-227
Zgrzewarka do tacek. 228
Wózki transportowe i kelnerskie 229-231
Regały. 232-233



234-257 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 235
Podgrzewacze i paliwo 236-240
Warniki, zaparzacze, kociołki. . . . 241-244
Dzbanki, termosy stołowe. 246-248
Urządzenie do schładzania napojów . 248
Tace 250-252
Półmiski 249
Pokrywa Roll-Top. 253
Płyty do finger food z łupka 255
Naczynia do finger food . . . 254, 256-257



258-263 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne . . . 259-260
Wiszące lampy grzewcze 259-259
Stolik grzewczy 260
Lampy grzewcze gazowe 261
Meble cateringowe 262
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 263
Słupek hotelowy 263



264-290 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 265-268
Nalewaki, dozowniki, otwieracze . 269-270
Sitka, miarki, moździerze, shakery . 271-272
Naczynia miedziane do serwowania . 273
Łyżeczki i maty barmańskie, formy silikonowe. 273-275
Pojemniki termoizolacyjne 276
Wiaderka do szampana i podstawy . . 276
Syfony do wody 277-278
Wyciskarki do cytrusów 278-282
Kruszarki i kostkarki do lodu . . . 283-287
Chłodziarki i lodówki barowe . . . 289-290

291-301 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy 292, 294-295
Podgrzewacz filiżanek 292
Lodówka na mleko do kawy 293
Młynek do mielenia kawy 296
Stół pod ekspres 297
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw 298-299
Chemia do ekspresów 299
Szkło do kawiarni 300-301

302-321 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 303-307
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów 308-309
Worki, końcówki do wyciskania ..310-311
Akcesoria cukiernicze 311-312
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 313
Urządzenie do gorącej czekolady ... 314
Patery do tortów i owoców 315-317
Palnik, foremki do crème brûlée 317
Miesiarki planetarne 318-320
Witryny chłodnicze 321

322-342 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 323-332
Wałkowarki do ciasta 333-334
Miksery spiralne 334-336
Łopaty, łopatki do pizzy 337-339
Pojemniki na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców 338-339
Blachy, siatki i talerze do pizzy..... 340
Torby, pojemniki termoizolacyjne 340-341
Rękawice piekarskie 341
Stoły chłodnicze 342

343-373 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków..... 344
Krajalnice do wędlin i serów.... 345-347
Kotleciarki, maszynki i mieszarki do mielenia mięsa..... 348-350
Nadziewarki do kiełbas..... 350
Sokowirówki..... 351
Szatkownice, roboty 352-364
Cuttery i miksery ręczne..... 365-373

374-399 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 376, 379-380, 392
Frytownice 375, 377, 381
Gofrownice, naleśnikarki .. 378, 383-384
Płyty grillowe 377, 382
Gyrosy i akcesoria do gyrosów.. 389-392
Bemary nastawne 378
Rolkowy podgrzewacz do parówek .. 380
Rożen do kurczaków 388
Opiekacze, piece, salamander .. 385-387
Płyta grzewcza 393
Kuchenki mikrofalowe..... 394-396
Kuchenka indukcyjna 387, 396-398
Cyrkulator Sous Vide..... 399

400-437 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 406
Stalgast SmartCook 407-408
FM STG 20 GN..... 409
Piece PIEKARNICZE
FM 418-419
FM STB 16 600x400 420
Piece ODPIEKOWE
Stalgast 425
FM ST-Fast..... 426-427
Stalgast Speed Chef..... 428
FM RX..... 431-433
Akcesoria 433-436

438-468 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze i mroźnicze 440-443, 455-457
Stoły chłodnicze, mroźnicze ... 444-446
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 447-449, 450-453
Stoły chłodnicze do pizzy..... 449-451
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 460-465
Schładzarka szokowa 465
Zamrażarki skrzyniowe..... 466-467
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych..... 468

469-478 MEBLE



Okap przyścienny skrzyniowy 472
Szafki i półki wiszące 472
Szafy porządkowe 473
Szafy magazynowe 473
Stoły przyścienne i centralne..... 474
Stoły ze zlewem, z basenem.... 475-478
Regały magazynowe 478

479-492 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 480
Odzież robocza 481-482
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 482, 488
Szafki BHP 483
Pojemniki na odpady.....484-485
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 486-487
Urządzenia do dezynfekcji..... 489
Chemia.....490-492

493-517 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki ELFRAMO 494-495
Zmywarko wyparzarki AQUA ... 496-502
Kosze do zmywarek..... 498, 503-505
Zmiękczacze do wody..... 506-508
Rozdrabniacz odpadów organicznych. 510
Korki przelewowe 511
Umywalki bezdotykowe..... 511
Napełniacze i baterie.....512-517



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

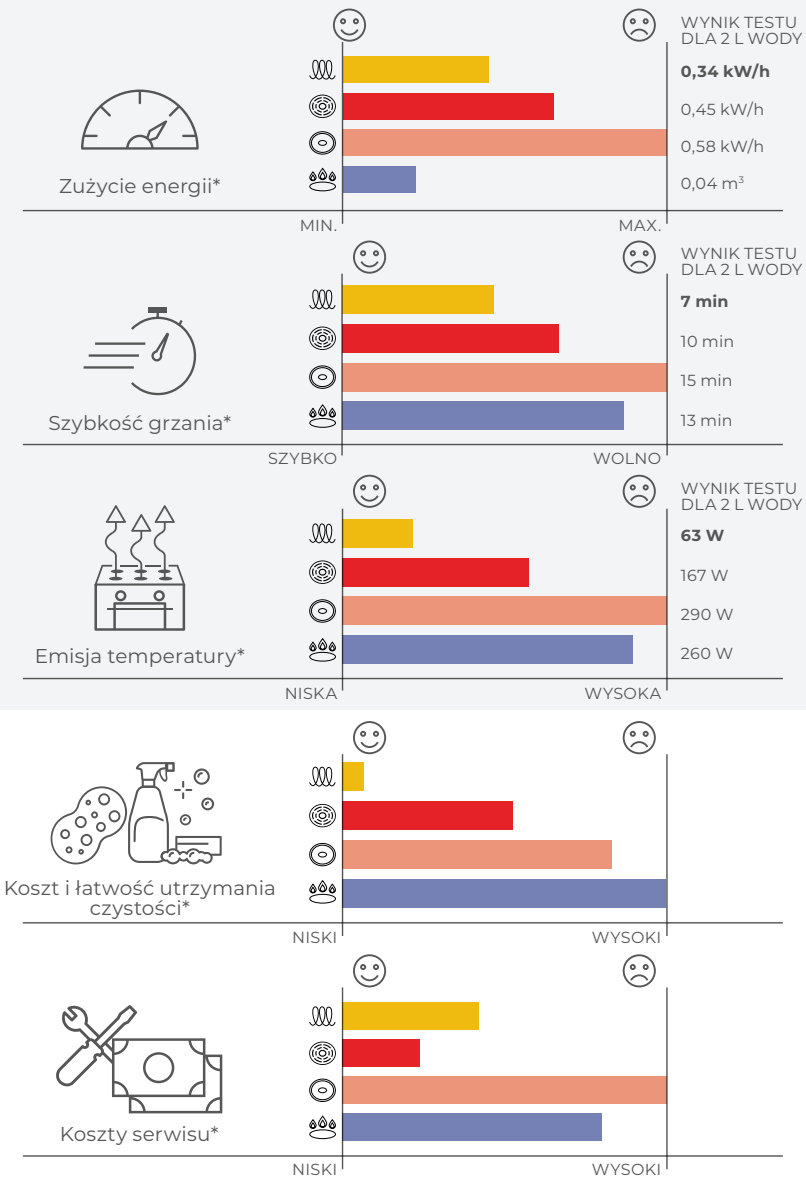
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 24-33
Grille 34-37
Frytownice 38
Podgrzewacz do frytek 39
Patelnie 40-41
Wok 42
Bemary 43
Makaroniarki 44-45
Elementy neutralne 46
Podstawy i akcesoria 47-48
Kotły warzelne 49

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie wolnostojące 55-60
Płyty grillowe wolnostojące 61
Frytownica wolnostojąca 62
Patelnia elektryczna 63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64

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 na zamówienie 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	**12890,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**12890,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**12890,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**12890,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**12890,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**12890,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13360,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13360,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13360,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13360,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13360,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13360,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13020,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13020,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13020,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13020,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**13020,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**13020,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**65,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**204,00**

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

stalgast

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 na zamówienie 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
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	**15090,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**15090,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**15090,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**15090,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14840,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14840,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14840,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14840,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14770,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14770,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14770,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14770,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**65,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**204,00**

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

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 konfiguracje 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 na zamówienie 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	**8535,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8535,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8200,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8200,00**

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

stalgast

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
- 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 na zamówienie 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
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**10160,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**10160,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9760,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9760,00**

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

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 na zamówienie 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





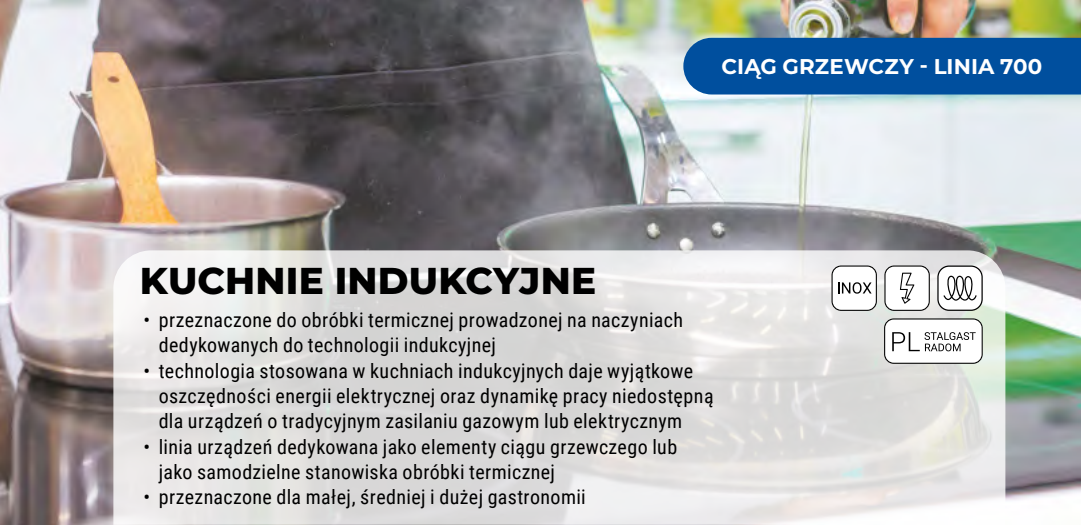
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**4210,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**4210,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**4210,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**4210,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6875,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6875,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6875,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6875,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6875,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6875,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**9620,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**9620,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**9620,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**9620,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**65,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**418,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**504,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**



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

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

stalgast



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	**10815,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**17999,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**418,00**

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	**4590,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**8510,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**418,00**

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

stalgast

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	**11450,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**11180,00**

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









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	**14040,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**14110,00**

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	**3355,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4635,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7855,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**418,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**504,00**

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.

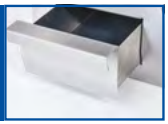
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- 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 na zamówienie 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	**7615,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7170,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7415,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7415,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**11630,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**11630,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**11630,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**11630,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**11630,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**11630,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



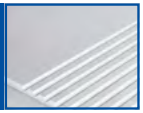
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- 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	**6320,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6510,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8710,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9455,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9635,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**418,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast

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	**9920,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10580,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10240,00**

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	**10170,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**16430,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**418,00**

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.

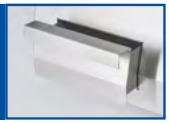
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

- 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 na zamówienie 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	**8655,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8655,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8620,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8655,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**14160,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**14160,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**14160,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**14160,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**14160,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**14160,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



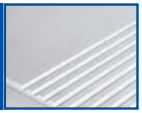
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- 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 z drzwiami
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**6785,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**7190,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**10080,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10870,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10870,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast

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 na zamówienie 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	**6575,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6575,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6715,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6715,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**10910,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**10910,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**11180,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**11180,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**728,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1410,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**63,70**

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 na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





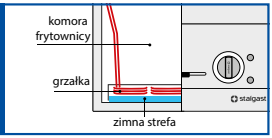
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**10410,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**10410,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**15510,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**15510,00**

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	**7165,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**8075,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**11010,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**930,00**

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

stalgast

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	**4455,00**

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: 48 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna na zamówienie 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	48	**17570,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	**17570,00**

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

stalgast

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	**15280,00**

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	**6530,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**353,00**



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

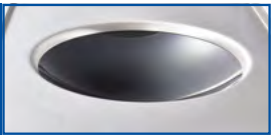
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**10670,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**353,00**

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	**64,10**
037401	400	120	**94,00**

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

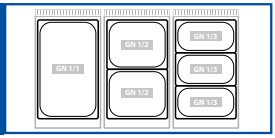
BEMAR

- 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	**4275,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**6130,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**418,00**



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 na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki







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	**12000,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**12000,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**496,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**673,00**

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

stalgast

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	**9070,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**496,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**673,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**353,00**



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

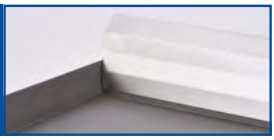
STANOWISKO NEUTRALNE

- **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





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**1275,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1640,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**2060,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1780,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**2305,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**3205,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**353,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**418,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**504,00**

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

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**887026**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**9900,00**
2.	**887036**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**11900,00**
3.	**887046**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**14100,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**14800,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**19500,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**21300,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm





Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**887236**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	**16200,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	**19500,00**

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
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**1065,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1530,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**2005,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1420,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1880,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2290,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1790,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2695,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3215,00**
4.	**9703100**	Podstawa z szufladami	400	640	600	**2550,00**
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	**3790,00**
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	**4550,00**

DRZWI DO PODSTAW

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



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	**353,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**418,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**504,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**424,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**424,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**505,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**505,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700071**	Niska krótka	8	589	19	**119,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**139,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**150,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**139,00**
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	**150,00**

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	**65,00**

NAKŁADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	**204,00**

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

stalgast



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	**24890,00**

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	**23460,00**

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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





TABORETY GAZOWE

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

TABORET 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 na zamówienie 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	**2090,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**2090,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3645,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3645,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**71,10**

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	**2685,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2685,00**

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 na zamówienie 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	**1190,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1190,00**



TABORETY INDUKCYJNE

INOX

- 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

PL STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**5985,00**
773028	600	600	380	8	400	**7455,00**

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- wytrzymała płyta ze szkła ceramicznego
- regulowane stopki
- wykonany ze stali nierdzewnej
- minimalna średnica dna garnka - 16 cm
- maksymalne obciążenie - 50 kg

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773135	400	400	380	5	400	**3900,00**
773138	500	500	380	8	400	**4900,00**
773139	556	582	434	8	400	**5900,00**



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	**3385,00**



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 na zamówienie 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	**5850,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5850,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5850,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5850,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5850,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5850,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**8105,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**8105,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**8105,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**8105,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna na zamówienie 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	**6060,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**6060,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**6060,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**6060,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**6060,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**6060,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**6060,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**6060,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**6060,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**6060,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**8285,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**8285,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**8285,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**8285,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

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
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej 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	**5240,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5240,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5240,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5240,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5240,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5240,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

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
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej 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	**7305,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7305,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7305,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7305,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

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	**7295,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**13999,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne





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	**4290,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**5315,00**

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

stalgast



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 obróbki 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	**4645,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**4940,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6500,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7145,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7145,00**

Ergonomiczny panel sterowania





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 gastronomii

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

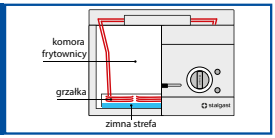
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x315x110 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	**6530,00**	
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	**894,00**	NOWOŚĆ

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

stalgast



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

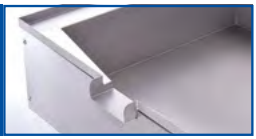
PL STALGAST RADOM

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	**5550,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**330,00**



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	**5565,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**412,00**

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

stalgast



NACZYNIA KUCHENNE

02

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

Garnki Comfort Line 66
Garnki Gredil 67
Garnki Basic Line 67
Garnki Premium, garnek z kranem 68-69
Podstawa pod garnki 69
Akcesoria uzupełniające 69

Patelnie 70-75
Patelnia WOK 70, 72
Patelnie powlekane tytanem 71
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 72-75
Patelnie Comfort 72-73
Naczynia żeliwne 76

GARNKI COMFORT LINE

- 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
011201	200	190	5,8	**133,00**
011241	240	200	8,5	**163,00**
011281	280	240	14,5	**251,00**
011321	320	320	25,0	**382,00**
011361	360	360	36,0	**507,00**
011401	400	400	47,5	**600,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**74,30**
012201	200	130	3,8	**96,50**
012241	240	150	6,0	**132,00**
012281	280	170	10,0	**191,00**
012361	360	220	20,5	**359,00**
012401	400	250	29,5	**460,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**90,10**
013241	240	105	4,3	**121,00**
013321	320	150	11,0	**247,00**
013361	360	170	16,0	**349,00**
013401	400	190	22,0	**431,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**76,00**
015201	200	90	2,5	**99,30**
015241	240	105	4,3	**137,00**



RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**82,40**
017201	200	60	1,2	**102,00**
017241	240	70	2,2	**130,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	**28,30**
019241	240	**37,80**
019281	280	**51,50**
019321	320	**71,50**
019361	360	**86,10**
019401	400	**101,00**

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	**137,00**



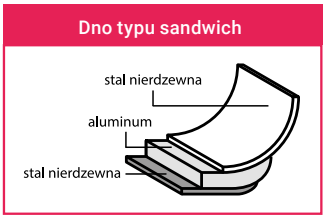


Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

GARNKI GREDIL

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





GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**154,00**
011285	280	250	15,4	**200,00**
011325	320	260	20,9	**259,00**
011345	320	320	25,7	**325,00**
011365	360	360	36,6	**360,00**
011405	400	400	50,3	**428,00**
011455	450	450	71,6	**651,00**
011505	500	500	98,2	**778,00**



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**171,00**
012325	320	200	16,1	**227,00**
012365	360	220	22,4	**311,00**
012405	400	260	32,6	**382,00**
012455	450	360	57,3	**585,00**

GARNKI BASIC LINE

- linia garnków i rondli wykonana ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu „sandwich”
- nienagrzewające się uchwyty
- garnki i rondle sprzedawane w kompletach z pokrywkami



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	**62,60**
012206	200	120	3,8	**78,50**
012246	240	135	6,1	**102,00**
012286	280	160	9,8	**126,00**
012326	320	220	18,0	**163,00**



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	**58,30**
013206	200	70	2,2	**73,20**
013246	240	80	3,6	**94,40**
013286	280	90	5,5	**116,00**
013326	320	110	8,8	**147,00**



RONDEL

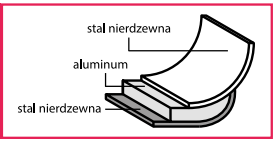
- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	**38,20**
015146	140	55	0,8	**44,60**
015166	160	60	1,2	**50,90**
015206	200	70	2,2	**64,70**
015246	240	80	3,6	**83,80**

GARNKI PREMIUM LINE

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

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	**80,30**
011202	200	200	6,3	**122,00**
011242	240	200	9,0	**157,00**
011282	280	250	15,4	**212,00**
011322	320	260	20,9	**318,00**
011342	320	320	25,7	**355,00**
011362	360	360	36,6	**452,00**
011402	400	400	50,3	**550,00**
011452	450	450	71,6	**701,00**
011502	500	500	98,2	**887,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**76,70**
012202	200	140	4,4	**104,00**
012242	240	160	7,2	**139,00**
012282	280	180	11,1	**173,00**
012322	320	200	16,1	**270,00**
012362	360	220	22,4	**348,00**
012402	400	300	37,7	**451,00**
012452	450	360	57,3	**636,00**
012502	500	320	62,8	**689,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**86,70**
013242	240	110	5,0	**116,00**
013282	280	130	8,0	**151,00**
013322	320	160	12,9	**240,00**
013362	360	180	18,3	**331,00**
013402	400	250	31,4	**430,00**



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

stalgast

GARNEK Z KRANEM

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



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**568,00**

POKRYWKA SZKLANA

- wykonana ze szkła żaroodpornego, można używać do gotowania oraz zapiekania w piekarniku,
- pokrywka nadaje się do garnków i patelni o różnych wymiarach, co pozwala zaoszczędzić miejsce,
- uniwersalne zastosowanie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pasuje do	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
019100	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	**35,00**
019200	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	**47,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	400	**435,00**
010505	500	500	400	**460,00**
010606	600	600	400	**540,00**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**282,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 68)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**378,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**84,00**
015202	200	105	3,3	**94,60**
015242	240	110	5,0	**134,00**
015282	280	130	8,0	**162,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**63,80**
015204	200	105	3,3	**72,50**
015244	240	110	5,0	**96,80**
015284	280	130	8,0	**152,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**61,20**
017242	240	75	2,2	**90,90**



PATELNIE

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

PATELNIA

INOX

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**97,50**
	014241	240	45	**121,00**
	014281	280	50	**182,00**
	014321	320	55	**234,00**
2.	**014361**	360	60	**320,00**
	014401	400	60	**417,00**


1


2

PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**68,50**
014243	240	42	**73,90**
014283	280	48	**90,00**
014323	320	52	**138,00**
014363	360	65	**209,00**
014403	400	70	**243,00**



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	**64,10**
2.	**037401**	400	120	185	**94,00**


1


2

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**130,00**
014284	280	48	**170,00**
014324	320	52	**233,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**74,80**



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	**168,00**
034280	280	55	**187,00**
034320	320	55	**213,00**



PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni



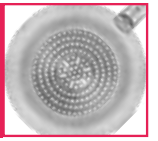
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**194,00**
034281	280	55	**218,00**



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	**124,00**
018287	280	30	1,3	**150,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**135,00**
018286	280	51	2,4	**157,00**
018326	320	55	3,5	**184,00**
018366	360	59	4,8	**247,00**
018406	400	63	6,3	**299,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**177,00**
018321	320	95	5,3	**204,00**
018361	360	120	8,5	**296,00**



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	**107,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**82,80**
018244	240	47	1,6	**107,00**
018284	280	51	2,4	**123,00**
018324	320	53	2,9	**145,00**
018364	360	59	4,8	**205,00**
018404	400	63	6,3	**248,00**



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	**107,00**
018303	300	31	1,5	**130,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**77,20**
018243	240	47	1,6	**101,00**
018283	280	51	2,4	**124,00**
018323	320	55	3,5	**148,00**
018363	360	59	4,8	**208,00**
018403	400	63	6,4	**254,00**

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	**59,40**
035240	240	45	2,0	**70,00**
035280	280	50	3,0	**89,10**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**86,50**



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	**49,10**
035241	240	40	1,2	**58,40**
035281	280	45	2,0	**74,30**
035321	320	50	3,0	**95,50**
035361	360	55	4,0	**142,00**
035401	400	60	5,0	**167,00**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

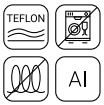
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**75,10**
032301	292 / 255	17	**103,00**



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

stalgast

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**113,00**
031240	240	40	1,3	**136,00**
031280	280	45	2,0	**156,00**
031320	320	50	3,0	**173,00**
031360	360	50	4,0	**218,00**
031400	400	55	5,0	**300,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**176,00**
036240	240	65	2,6	**204,00**
036280	280	75	3,8	**225,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**110,00**
032280	280	20	1,1	**110,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**334,00**





NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**73,30**



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	**42,70**



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	**76,10**





PRZYBORY KUCHENNE

03

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

Wiadra 78-79
Wirówka do sałaty 79
Miski, wanny 80
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe . 81-82
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 83-87
Łopatki, rózgi 87-89
Ubijak do ziemniaków 89
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 90-92
Ekspozytory 93-94
Dozowniki, stojaki do sosów 93-94
Pęsety, szczypce, wyciskacze 95-96
Noże i przybory dekoracyjne 97
Otwieracz do konserw 98
Szatkownica mandolina 98
Wagi 99-103
Termometry 104

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	**181,00**
091101	280 / 200	245	10	**213,00**
091151	305 / 200	310	15	**261,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**309,00**
092151	305 / 202	330	15	**335,00**



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**79,80**
093151	305	**109,00**

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	**142,00**
091103	293/205	245	10	**172,00**
091123	295/230	275	12	**173,00**
091153	300/200	340	15	**245,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**174,00**
092123	290/200	305	12	**227,00**
092153	300/200	354	15	**249,00**



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	**55,30**
093123	290	**65,20**
093153	300	**75,10**



Wężyk odprowadzający wodę



Wyjmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

PP

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	**490,00**

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	**45,00**

MISKA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400090	120	53	0,31	6	**6,02**
400091	140	63	0,55	6	**8,29**
400095	172	76	1,20	6	**12,40**
400092	200	87	1,60	6	**16,90**
400093	230	101	2,50	6	**18,55**
400094	262	113	3,70	6	**23,50**



MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**22,90**
082200	200	80	1,6	**26,70**
082240	240	100	2,7	**32,00**
082280	280	100	4,0	**41,60**
082300	300	110	5,0	**45,90**
082320	320	110	6,0	**54,10**
082360	360	130	8,0	**62,40**



MISKA KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**22,90**
081201	200	90	2	**35,00**
081241	240	110	3.5	**48,20**
081281	280	132	6.2	**58,70**
081301	300	140	7	**68,40**
081351	350	160	11.5	**95,20**
081401	400	180	16.5	**124,00**



WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**305,00**
083450	450	200	21,0	**385,00**
083500	500	220	28,0	**512,00**



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	**81,90**
082500	500	130	14,0	**109,00**
082550	550	145	19,0	**126,00**
082600	600	160	27,0	**174,00**
082700	700	185	45,0	**254,00**
082800	800	205	65,0	**381,00**
082900	900	225	90,0	**390,00**



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**20,70**
076150	150	150	**21,10**
076180	180	170	**28,70**
076200	200	180	**33,90**

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	**106,00**
098020	400	50	40	0,4	**106,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**215,00**
075240	240	180	**267,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**54,10**
075241	240	210	**73,70**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**55,30**
073250	250	75	**52,80**
073300	310	75	**72,80**

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	**90,60**

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**308,00**
077260	260	260	**348,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**102,00**
074350	350	430	**129,00**

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**149,00**
071410	375 / 175	185	**96,90**

CEDZAK NISKI

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071255	255	**25,00**
071285	285	**29,00**
071315	315	**31,00**

CEDZAK WYSOKI

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071280	280	**35,00**
071320	320	**39,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**538,00**
072502	500 / 330	260	**635,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	**188,00**
072403	400	220	**244,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

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

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**30,40**
324121	120	360	**38,90**
324141	140	385	**46,50**
324161	160	415	**60,30**
324201	200	480	**95,80**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**38,80**
324120	120	360	**44,50**
324140	140	380	**50,20**
324160	160	415	**70,60**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**20,60**
323081	80	295	0,12	**28,80**
323101	100	340	0,25	**37,50**
323121	120	365	0,40	**43,70**
323141	145	395	0,75	**64,50**
323201	200	480	2,00	**145,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**25,70**
323082	80	345	0,13	**31,30**
323092	90	362	0,20	**31,70**
323102	100	380	0,25	**33,50**
323122	120	420	0,45	**49,50**
323142	140	440	0,67	**53,60**
323162	160	474	1,00	**75,70**
323182	180	500	1,50	**114,00**



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**42,70**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**28,60**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**28,80**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**28,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**28,80**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**29,10**
7.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**28,60**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**101,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**129,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**49,40**

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

stalgast

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

• okrągły uchwyt

























Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**20,50**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**19,00**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**20,40**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,55**
	321050	Chochla	85	310	**20,70**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**22,50**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**21,30**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**22,30**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**17,40**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**18,10**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**20,20**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**27,90**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**34,80**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

NOWOŚĆ

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**320011**	Chochla	355	**31,00**
2.	**320021**	Widelec	390	**28,00**
3.	**320031**	Łyżka perforowana	395	**31,00**
4.	**320041**	Łyżka	390	**31,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**31,00**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**33,00**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**31,00**
8.	**320082**	Łopatka	385	**31,00**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**26,20**
2.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**32,60**
3.	**420052**	Chochla	310	0,08	**35,50**

ŁYŻKA WAZOWA TAMBRE

INOX 18/10



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
355670	305	1	**4,90**

SZPACHELKA

NOWOŚĆ

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,00**

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

stalgast

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	**26,00**
	325130	Szczypce	320	**26,80**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**26,80**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**28,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**28,90**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**26,80**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**28,20**

ŁOPATKI

NOWOŚĆ



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334165	165	175	**10,00**

2 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334175	174	71	**14,00**

3 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

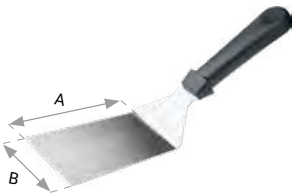
- perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334251	250	73	**17,00**

4 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334252	250	73	**16,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**26,80**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**151,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**191,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**128,00**



ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**31,90**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**17,60**



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,85**



ŁOPATKA KĄTOWA

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
334321	50	170	**34,30**



ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**138,00**











NOWOŚĆ

INOX

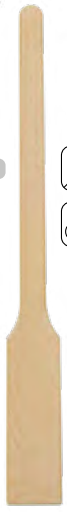


NOWOŚĆ

INOX



115 mm



1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**23,40**
313350	350	**30,80**
313450	450	**32,50**
313550	550	**34,60**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**19,35**
313400	400	**24,80**
313500	500	**30,30**
313600	600	**29,60**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**114,00**
310200	200	450	**175,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**39,10**
310201	200	590	**47,00**
310241	240	570	**77,40**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- okrągła część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**59,00**
314460	460	**69,00**
314610	610	**72,00**

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- prostokątna część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314301	300	**57,00**
314461	460	**67,00**
314611	610	**71,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	**225,00**

8 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**99,90**
314100	1000	**110,00**
314125	1250	**132,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	**19,40**
304073	0,68	**37,40**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**45,20**
304033	0,150	**59,60**
304060	0,450	**64,20**
304101	0,650	**85,80**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	**12,00**
304710	0,710	**19,00**

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**15,55**
305100	1,0	**27,90**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**82,90**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**64,70**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	**42,10**

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

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	**17,05**

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	**25,60**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**7,85**
506103	1,00	**16,95**
506303	3,00	**30,20**
506503	5,00	**49,10**
506203	2,00	**22,80**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**31,00**
506102	1,0	**52,30**
506202	2,0	**96,20**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**302191**	100	80	230	**59,90**
2.	**302192**	-	-	230	**19,00**

NOWOŚĆ

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**28,80**

WĄSKA TARKA

- tarka do przypraw, owoców, warzyw i sera
- nr kat. 302920 - średnie oczka
  nr kat. 302922 - drobne oczka

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	**302920**	35	405	**46,40**
2.	**302922**	35	405	**46,40**





LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**34,30**
099103	600	**46,70**
099104	900	**81,90**
099105	1200	**103,00**

TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPRAW

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
302300	325	**21,00**

DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**16,10**

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**19,35**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**28,30**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

PL STALGAST RADOM

INOX

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**461,00**

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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

PL STALGAST RADOM | INOX

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	**212,00**
2.	**815250**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**249,00**
3.	**815240**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**312,00**

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMP-

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	**97,10**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**91,80**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**83,20**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065722		70	240	0,70	**5,61**
065721		70	240	0,70	**5,61**
065723		70	240	0,70	**5,61**

EKSPOZYTORY


1 2


3

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
1.	**065105**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**137,00**	
2.	**065115**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**99,00**	NOWOŚĆ
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**87,80**	
4.	**348031**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**69,00**	NOWOŚĆ

DYSPENSER Z POMPKĄ

- dozownik wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik GN w zestawie H=200 mm

INOX



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065806**	165	270	390	5,25	**699,00**
2.	**065804**	165	180	380	3,00	**789,00**

DYSPENSER Z POMPKĄ

- pojemnik GN 1/6 ze stali
- pokrywa z pompką

INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065316	162	176	200	3	**399,00**

DYSPENSER DO SOSÓW

- stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 komory na sosy 2x2 l model 065902
- 3 komory na sosy 3x2 l model 065903
- kolorowe pokrywy dla łatwości użycia

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065902**	270	250	335	2x2	**380,00**
2.	**065903**	390	250	335	3x2	**515,00**

NOWOŚĆ

EKSPOZYTOR DO KANAPEK Z UCHWYTEM

- szerokość zagłębienia 64 mm

INOX



Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348042**	2	150	100	50	**14,00**
	348043	3	215	100	50	**18,00**
2.	**348052**	2	150	100	50	**9,00**
	348053	3	215	100	50	**11,00**

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX

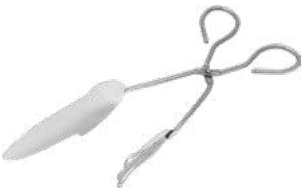


Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**348050**	5	347	120	52	**52,50**

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

stalgast

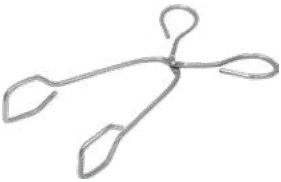
SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**21,10**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**14,05**
423284	280	**13,25**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**9,39**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	**16,05**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**14,30**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**17,95**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**9,73**
422301	300	**11,35**
422401	400	**22,30**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	**13,15**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**11,75**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**14,85**
422303	300	**16,10**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- część robocza silikonowana, odporna na wysokie temperatury
- uchwyt z blokadą rozkładania
- polecane do delikatnej powłoki



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**15,00**
422302	300	**16,00**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**34,80**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**9,95**

PĘSETA ZAKRZYWIONA

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	**10,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

AI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	
1.	**474000**	55	208	**39,20**	
2.	**474001**	80	225	**25,00**	NOWOŚĆ

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**168,00**

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	**58,60**

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**13,55**

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

NOŻE DEKORACYJNE

INOX

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa















1 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	**8,78**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**10,10**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**10,10**

4 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**8,14**

5 NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	**3,31**

6 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	**19,55**

7 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	**19,55**



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	-	640	**334,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**57,50**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**28,20**

OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu za pomocą wkrętów
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 250 mm



Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	420	**219,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**71,10**

SITO DO PRZECIERANIA

- 3 tarcze do przecierania w zestawie 1,5/2,2/2,8 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
336130	240	**108,00**

SZATKOWNICA MANDOLINA

- 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

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**152,00**

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



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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

Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie. Legalizacja jest urzędowym potwierdzeniem precyzji urządzenia oraz określonej dokładności. Waga z legalizacją gwarantuje zgodność z przepisami prawnymi oraz buduje zaufanie klientów przez równe i niezmienne odmierzanie składników co gwarantuje uczciwe i precyzyjne obliczanie cen. To inwestycja w wiarygodność i długoterminowy sukces biznesu.

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 750 h
- 2 wyświetlacze LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1	**1215,00**
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	**1215,00**
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	**1215,00**
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	**1215,00**

SZALKA

- pasuje do modeli 730032, 730062, 730152 i 730302
- wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	**154,00**





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	**147,00**

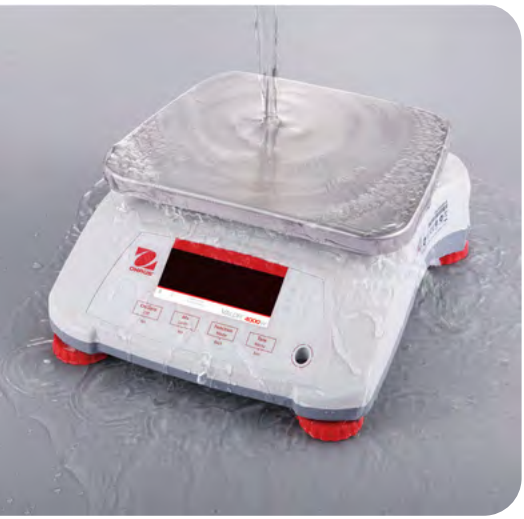
WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie sieciowe (w zestawie zasilacz AC) lub zasilanie bateryjne (brak w zestawie) 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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	**1245,00**
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	**1245,00**
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	**1245,00**



WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- najwyższej klasy wagi legalizowane przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- szalka ze stali nierdzewnej
- całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona polikarbonowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomica
- czujnik bezdotykowy
- szybka stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730035	256	280	121	190x242	3	3	1	**2350,00**
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	**2350,00**
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	**2350,00**



SZALKA

- pasuje do modeli 730035, 730065 i 730155
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**154,00**

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

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA (LR6) brak z urządzeniem
- złącza USB, RS232
- konstrukcja odporna na wstrząsy i wibrację
- temp. pracy od -10 do +40°C
- wyświetlacz LCD
- platforma ze stali nierdzewnej z malowaną ramą
- antypoślizgowe, poziomujące nóżki
- tryby: ważenie, liczenie sztuk, ważenie dynamiczne/ wstrzymanie wyświetlacza, sumowanie
- jednostki masy kilogram i gram



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732063	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	**2395,00**
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**2395,00**
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	**2905,00**

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisania kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1310,00**

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta





WAGI BEZ LEGALIZACJI

- 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: ok. 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	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**307,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**244,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**249,00**



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- szybka stabilizacja pomiaru: poniżej 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	**879,00**
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	**921,00**
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	**882,00**
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	**921,00**

Zdejmowana szalka



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





WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA

- najwyższej klasy wagi przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- waga wykonana ze stali nierdzewnej, całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona poliwęglanowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomica
- czujnik bezdotykowy
- czas stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie„
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	**1790,00**
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	**1790,00**
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	**1790,00**
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	**1880,00**

Zdejmowana szalka





SZALKA (DODATKOWA)

- pasuje do modeli 730031, 730061 i 730151 i 730311
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**154,00**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	**14,70**

TERMOMETR SONDA

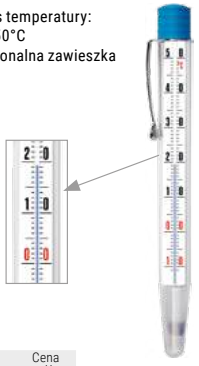
- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**17,60**

TERMOMETR

- zakres temperatury: -11 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	**17,60**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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





Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	**68,10**

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 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	**89,30**

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	**86,30**

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 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	**205,00**



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 106-118
Listwy magnetyczne 116
Ostrzałki i stalki. 118-119
Nożyce kuchenne 120
Kloc masarski. 120
Tłuczki do mięsa. 121
Deski do krojenia, deski HACCP 122-124

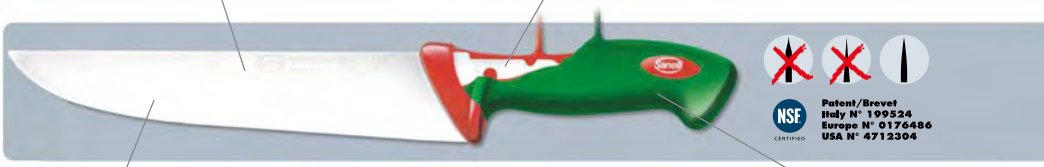


NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

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

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

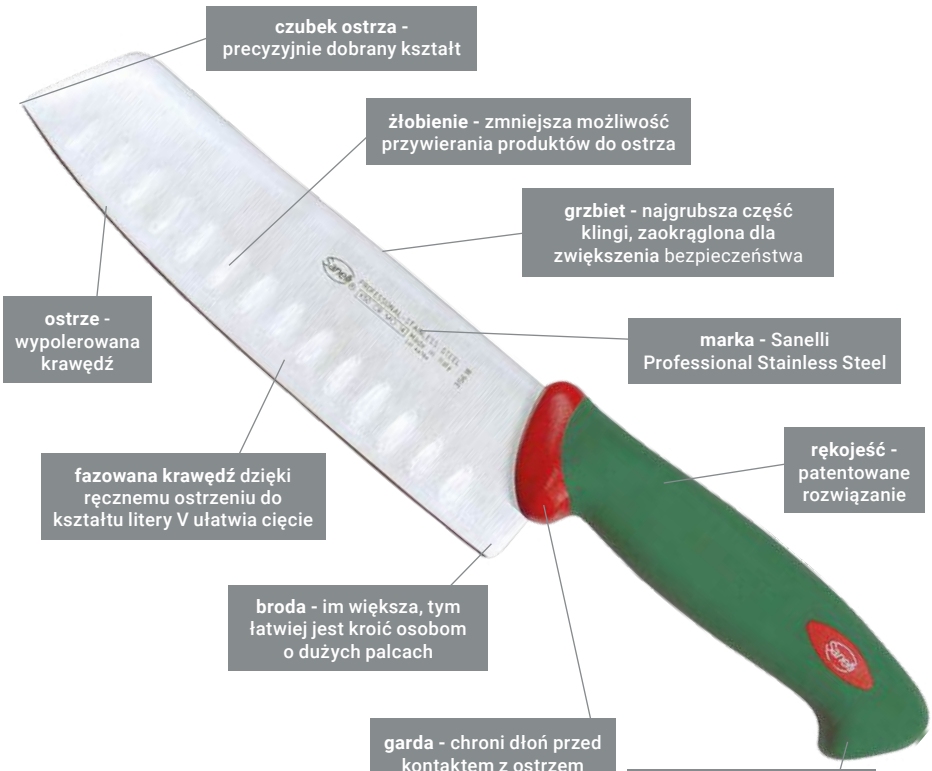
Biomaster
ANTIMICROBIAL

DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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

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)




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	**153,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**150,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**191,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**159,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**181,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**104,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**133,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**137,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**113,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**116,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**136,00**
	201220	Nóż masarski	230	**137,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**105,00**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**104,00**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**109,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**115,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**107,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**191,00**

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



Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**64,10**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**51,90**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**47,60**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**133,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**96,90**
6.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**191,00**
7.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**151,00**
8.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**128,00**
9.	**213160**	Tasak	160	**241,00**
10.	**212220**	Stalka	220	**168,00**
	212300	Stalka	300	**217,00**
11.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**370,00**
12.	**200005**	Zestaw noży	-	**413,00**

ZESTAW NOŻY

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



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


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów
noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**99,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**115,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**77,80**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**94,70**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**68,60**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**67,70**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**29,00**
	287110	Nóż do obierania	110	**18,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**18,90**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**22,20**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**20,80**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**26,60**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**19,50**

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

stalgast

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




1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**45,30**
	218259	Nóż kuchenny	255	**88,90**
	218309	Nóż kuchenny	300	**86,80**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**39,60**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**23,30**
	203209	Nóż do mięsa	200	**41,60**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**36,80**
	204189	Nóż do filetowania	180	**32,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**20,60**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**27,50**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**26,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**37,10**
9.	**212259**	Stalka	250	**28,60**

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

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



















Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**27,70**
	218258	Nóż kuchenny	240	**40,20**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,35**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**23,50**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**18,35**
	214138	Nóż do obierania	115	**13,35**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**18,40**
6.	**211158**	Widelec	150	**21,70**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**32,60**
8.	**212259**	Stalka	250	**28,60**
	212309	Stalka	300	**28,20**

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

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

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

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**19,80**
281212		220	**19,80**
281213		220	**19,80**
281214		220	**19,80**
281216		220	**19,80**

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**26,10**
281252		250	**26,10**
281253		250	**26,10**
281254		250	**26,10**
281255		250	**26,10**
281256		250	**26,10**

4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**13,35**
282154		160	**12,50**

5 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**8,30**
285082		90	**8,30**
285083		90	**8,30**

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**13,00**

7 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**15,90**

8 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**8,50**



PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO

HACCP INOX

- ostrze wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15
- wygodny, lekki uchwyt wykonany z tworzywa (PP) w różnych kolorach systemu HACCP

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

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	**24,20**



2 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	**16,50**



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	**18,55**



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	**42,20**



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	**38,10**



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	**57,70**



7 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	**38,20**



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

stalgast

8 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	▢	130	**35,00**



9 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	**38,10**
283188	●	180	**38,10**



10 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	**91,70**



11 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	**55,60**
283218	●	210	**55,60**
283219	●	210	**55,60**



12 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	**64,90**
283258	●	250	**64,90**



13 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283266	▢	260	**49,90**



14 NÓŻ DO CHLEBA

• ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	▢	250	**50,50**



15 NÓŻ DO FILETOWANIA

• elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	**59,70**



16 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	■	350	**139,00**



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248458**	5	450	**34,70**
2.	**248608**	6	625	**44,80**



LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni ,,otwartych"

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**62,90**



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**21,30**
249558	550	**36,60**



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	**36,60**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**153,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**128,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**116,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**137,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**115,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**51,90**

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

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


1


2


3


4


5


6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**21,30**
2.	**212309**	Stalka	300	**28,20**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**27,70**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,35**
5.	**211158**	Widelec	150	**21,70**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**18,35**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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


1


2


3


4


5


6

ETUI NA NOŻE STALGAST

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



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212259**	Stalka	250	**28,60**
2.	**211189**	Widelec	180	**37,10**
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**45,30**
4.	**219209**	Nóż do chleba	200	**39,60**
5.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**41,60**
6.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**36,80**
7.	**200019**	Etui na noże	-	**42,50**

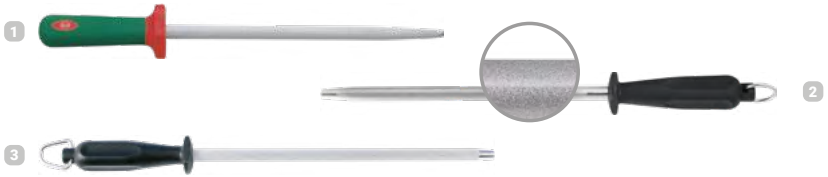
ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
200005	**413,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**168,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**217,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**28,60**
	212309	Stalka	300	**28,20**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,10**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**69,30**

NOWOŚĆ

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	**39,60**

RĘKAWICA OCHRONNA

- rozmiar M

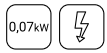


Nr kat.	Cena netto
240001	**329,00**

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

stalgast

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY



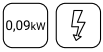
- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża



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	**367,00**



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY



- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki





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	**661,00**

DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**342250**	300	250	20	**51,40**
2.	**342400**	400	300	20	**62,00**
3.	**342500**	500	300	20	**76,70**

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	**799,00**

NOŻYCE









NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**23,90**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**168,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**32,60**
4.	**227220**	Nożyce kuchenne	220	**12,00**

OBIERACZKI





Sanelli

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**18,75**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**21,10**

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

stalgast

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**87,00**

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

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



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	●	45	145	45	103	**71,50**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**32,90**

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	**130,00**



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



STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**59,60**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**33,40**
341452		450	300	13	**33,40**
341453		450	300	13	**33,40**
341454		450	300	13	**33,40**
341455		450	300	13	**33,40**
341456		450	300	13	**33,40**

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

stalgast

ZESTAW DESEK HACCP

- deski wykonane z polietylenu
- deski o grubości 10 mm
- dwustronna gładka
- zestaw zawiera deski w 6 kolorach HACCP
- zalecane mycie ręczne

Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	**95,40**
341510	GN 1/1	**190,00**
341410	450x300	**152,00**



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	**32,70**
341322		325	265	12	**32,70**
341323		325	265	12	**32,70**
341324		325	265	12	**32,70**
341325		325	265	12	**32,70**
341326		325	265	12	**32,70**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



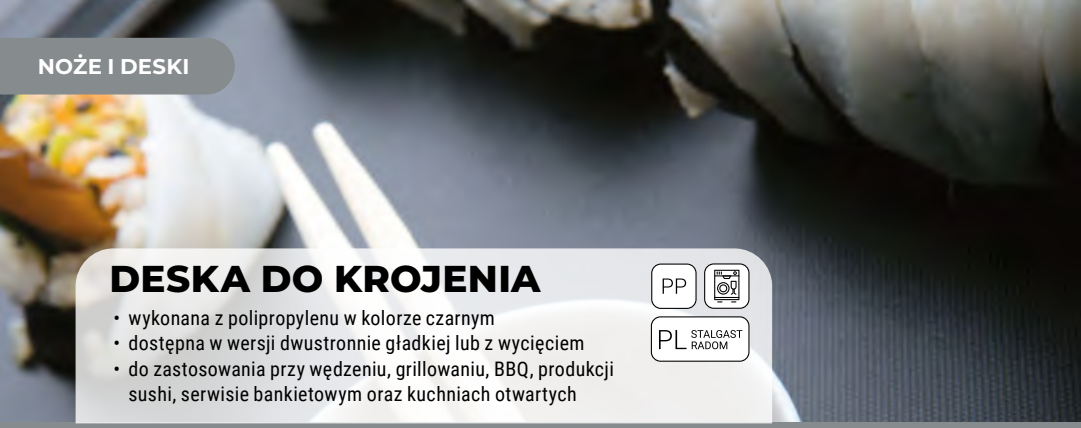
Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	**69,30**
341532		530	325	15	**69,30**
341533		530	325	15	**69,30**
341534		530	325	15	**69,30**
341535		530	325	15	**69,30**
341536		530	325	15	**69,30**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**101,00**
341632		600	400	18	**101,00**
341633		600	400	18	**101,00**
341634		600	400	18	**101,00**
341635		600	400	18	**101,00**
341636		600	400	18	**101,00**



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	**33,40**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**32,70**
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	**69,30**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**101,00**

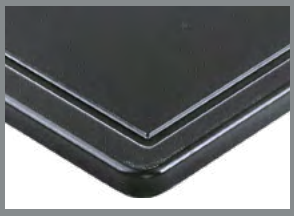


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,35**
340351	350	250	10	**35,70**

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



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztućce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztućce 126-139
Porcelana dla dzieci 140
Porcelana i zastawa stołowa 141-169
Szkło 170-193
Serwetniki 196
Sosjerki, moździerz z tłuczkiem 193
Zestawy do przypraw 194-195
Koszyki do pieczywa, ... 197-198
Lampy stołowe, waza do zupy 184

SZTUĆCE MODERN

- cena za sztukę
- nóż 350080 wykonany ze stali AISI 420

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350060**	Łyżka stołowa	195	12	**5,00**
2.	**350050**	Widelec stołowy	193	12	**5,00**
3.	**350080**	Nóż stołowy	221	12	**6,00**
4.	**350010**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**4,00**

SZTUĆCE HOTEL

- cena za sztukę
- nóż 350180 wykonany ze stali AISI 420

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350160**	Łyżka stołowa	195	12	**5,00**
2.	**350150**	Widelec stołowy	193	12	**5,00**
3.	**350180**	Nóż stołowy	221	12	**6,00**
4.	**350110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**4,00**
5.	**350140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**3,00**
6.	**350120**	Widelczyk do ciasta	139	12	**4,00**

SZTUĆCE BASIC

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354260**	Łyżka stołowa	188	12	**0,95**
2.	**354250**	Widelec stołowy	188	12	**0,95**
3.	**354280**	Nóż stołowy	207	12	**2,08**
4.	**354210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**0,67**

SZTUĆCE BANKIETOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355860**	Łyżka stołowa	200	12	**3,12**
2.	**355850**	Widelec stołowy	200	12	**3,12**
3.	**355880**	Nóż stołowy	226	12	**4,89**
4.	**355810**	Łyżeczka do herbaty	134	12	**2,08**
5.	**355840**	Łyżeczka do kawy	109	12	**1,87**
6.	**355820**	Widelczyk do ciasta	141	12	**2,08**

SZTUĆCE VINTAGE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353560**	Łyżka stołowa	189	12	**1,62**
2.	**353550**	Widelec stołowy	188	12	**1,62**
3.	**353580**	Nóż stołowy	208	-	**2,59**
4.	**353510**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,89**

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,19**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,19**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,99**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,64**



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

stalgast

SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,41**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,51**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,78**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,13**



SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,35**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,35**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,44**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,13**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**2,13**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,94**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**3,17**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,21**

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	**3,55**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,37**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,55**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,48**



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

stalgast

SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,90**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,90**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,58**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,84**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**3,01**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,44**



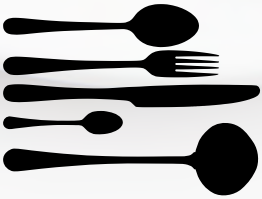
SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**2,98**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**2,98**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**6,11**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,15**
5.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**3,46**



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

stalgast

SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**2,53**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,25**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**6,24**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,90**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,68**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,90**



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	**9,55**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**9,20**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**11,25**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**5,30**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	120	12	**4,58**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,97**



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

stalgast

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**6,86**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**6,86**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**10,10**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,77**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,39**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,77**

SZTUĆCE HIDRAULIC

INOX 18/0

- podczas mycia w zmywarce zalecamy umieszczenie produktów w koszyku na sztućce
- cena za sztukę





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353260**	Łyżka stołowa	200	12	**6,28**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**6,28**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**9,12**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,64**
5.	**353261**	Łyżka stołowa	200	12	**6,73**
6.	**353251**	Widelec stołowy	200	12	**7,57**
7.	**353281**	Nóż stołowy	220	12	**11,05**
8.	**353211**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**4,41**

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**359960**	Łyżka stołowa	200	12	**6,07**
2.	**359950**	Widelec stołowy	198	12	**6,07**
3.	**359980**	Nóż stołowy	207	12	**8,54**
4.	**359910**	Łyżeczka do herbaty	109	12	**2,30**
5.	**359940**	Łyżeczka deserowa	154	12	**4,04**
6.	**359920**	Widelczyk do ciasta	157	12	**4,27**

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.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**13,60**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**13,60**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**16,10**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**10,10**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,80**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**10,10**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**13,60**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**13,60**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**16,10**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**10,10**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,80**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**10,10**

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

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 KIDS II

- wzór rączki z motywem dla dzieci
- nóż 358280 zaokrąglony „czubek" i delikatne ostrze gładkie

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358260**	Łyżka stołowa	161	12	**2,86**
2.	**358250**	Widelczyk stołowy	166	12	**2,86**
3.	**358280**	Nóż stołowy	180	12	**3,12**
4.	**358210**	Łyżeczka do deserów	138	12	**2,29**



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	**3,86**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,78**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,39**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,32**



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	**2,39**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,66**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,13**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,93**

PORCELANA DLA DZIECI

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







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395921**	Talerz płytki	160	-	-	12	**8,26**
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	**11,25**
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	**17,00**
2.	**395924**	Miska	170	-	0,20	12	**13,60**
3.	**395926**	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	**15,85**
4.	**395927**	Kubek	87	100	0,30	12	**11,90**

PORCELANA DLA DZIECI

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**39,60**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**39,00**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**42,60**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**28,40**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**36,50**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**48,70**



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

stalgast

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	**18,30**
2.	**388628**	217	163	19	12	**9,58**
3.	**388629**	280	210	22	12	**12,55**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**13,55**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**16,20**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**18,20**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**16,10**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**20,70**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**18,75**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**16,60**



PORCELANA CZARNA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



1



2

1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**40,20**
396104	305	65	0,45	3	**76,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	**65,60**
396114	305	70	0,50	2	**97,20**

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	**33,00**



TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	330	20	6	**34,00**
	390302	350	20	6	**41,90**
2.	**388615**	330	12	6	**11,90**

LUBIANA

Bormioli



1



2

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

stalgast

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 i zarysowania
- 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



Linia Prima

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- 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	**5,70**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,93**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,67**



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,51**
388652	255	22	6	**7,24**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,78**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**9,73**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**9,34**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**20,80**

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	**71,00**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,57**
388602	250	23	6	**6,63**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**7,14**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**9,03**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**9,70**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**10,90**
388613	300	27	220	6	**19,95**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**9,84**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**9,73**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**11,90**

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

stalgast



ZASTAWA STOŁOWA

NOWOŚĆ

stalgast

Linia Toledo 2

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388801	190	10	6	**3,54**
388802	270	15	6	**7,37**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388803	230	33	0,52	6	**5,01**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388804	125	59	0,42	6	**3,83**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388807	165	64	0,88	6	**5,60**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388808	82	86	0,30	6	**7,67**
388810	80	87	0,27	6	**7,96**

PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388813	300	220	18	2	**10,90**
388814	355	270	21	2	**15,35**

TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388815	320	25	6	**16,05**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388816	100	58	0,30	6	**10,90**

FILIŻANKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388817	85	71	0,25	6	**8,11**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388818	105	50	0,24	6	**2,51**
388819	125	54	0,36	6	**3,39**
388820	150	64	0,62	6	**5,16**
388821	180	75	1,14	6	**7,37**



Linia Ebro 2

NOWOŚĆ

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388851	200	20	6	**4,28**
388852	250	23	6	**6,04**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388853	230	35	0,64	6	**5,45**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388854	140	73	0,60	6	**2,51**



FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388855**	90	74	0,25	6	**8,11**
2.	**388865**	135	17	-	6	**3,24**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388856	140	61	0,48	6	**4,28**

PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388859	350	260	28	6	**14,60**



FLACZARKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388860	135	80	0,70	6	**12,40**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388861	95	60	0,30	6	**10,75**



KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388862**	80	87	0,27	6	**6,78**
2.	**388863**	80	90	0,30	6	**8,00**

Linia Prima 2

NOWOŚĆ

TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388953	215	35	0,55	6	**5,01**

TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388950	150	18	6	**2,80**
388951	200	18	6	**3,69**
388952	255	26	6	**6,34**

SALATERKA - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388954	125	59	0,30	6	**2,65**
388955	160	51	0,55	6	**3,83**

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

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















Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Lubiana
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	**125,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**10,25**
390011	185	55	0,70	6	**12,35**
390012	230	65	1,40	6	**32,10**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**18,75**
390018	170	20	6	**12,35**
390019	190	20	6	**12,75**
390020	210	20	6	**13,45**
390021	260	20	6	**27,00**
390022	270	20	6	**27,10**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**17,45**
390014	Spodek	170	-	-	6	**7,94**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**15,15**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**25,40**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**13,45**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**20,60**

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**9,79**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**6,70**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**12,55**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,90**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**13,15**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**6,90**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**41,30**
390008	330	230	25	6	**52,00**



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



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

Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**11,60**
390420	170	15	6	**12,35**
390421	190	20	6	**12,65**
390422	210	20	6	**13,25**
390423	240	25	6	**15,35**
390424	265	25	6	**18,10**
390425	270	25	6	**25,80**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**14,90**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**14,70**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**10,95**
390427	185	55	0,60	12	**12,25**

BULIONÓWKA

5	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**20,40**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**7,30**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**38,80**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**24,60**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**34,50**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**51,70**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**57,60**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**12,15**

12 FILIŻANKA

13 Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14 12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**12,55**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**6,33**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**14,55**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**6,88**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**17,55**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**7,30**

15 DIP

16 Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**6,60**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**7,45**

17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**40,60**
390412	320	235	30	6	**51,90**



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



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



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**8,97**
390216	230	60	1,0	6	**23,50**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**23,60**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**23,70**
390232	290	50	1,3	6	**29,10**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**176,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**7,76**
390234	170	20	6	**7,76**
390235	190	20	6	**9,06**
390236	210	25	6	**10,30**
390237	245	25	6	**12,45**
390238	265	35	6	**19,50**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**11,60**
390229	240	40	0,8	6	**12,25**

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	**14,60**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**6,90**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**11,25**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**6,75**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**30,20**
390218	145	60	0,22	6	**32,90**

10 PÓŁMISEK OWALNY
11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**21,50**
11.	**390224**	280	195	35	6	**32,00**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**25,10**
390226	240	140	35	6	**26,70**



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**23,50**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**44,30**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**45,80**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**8,22**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**17,95**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**8,33**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**11,30**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**14,55**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**9,50**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**12,35**

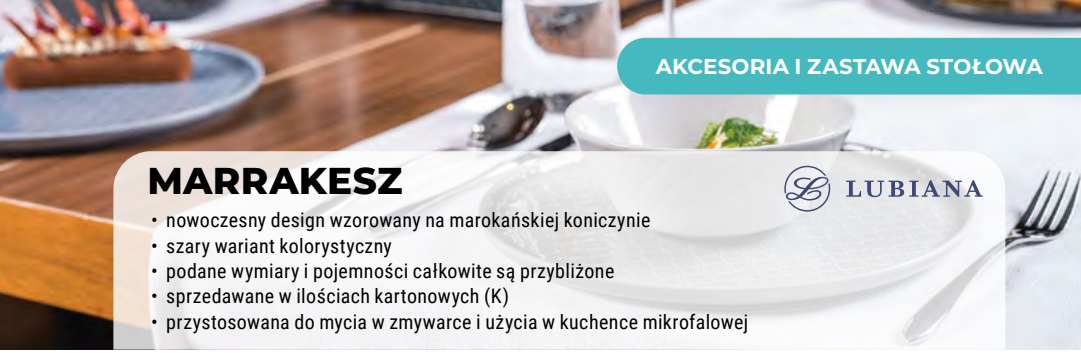
11 FILIŻANKA

12 13

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**390206**	Filiżanka	70	45	0,09	12	**10,30**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**5,85**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**10,75**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**6,64**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**10,85**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**6,39**

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
- 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	**20,40**
390073	200	17	6	**21,00**
390077	260	15	6	**29,80**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	**22,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	**42,40**
390085	205	205	12	6	**53,50**
390078	255	255	15	6	**75,50**
390084	305	305	18	6	**90,50**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	**49,20**
390080	290	130	15	6	**57,30**
390081	310	240	17	6	**70,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	**24,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	**27,90**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	**33,80**
390072	Spodek	150	17	-	6	**13,70**

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	**20,40**
390113	200	17	6	**21,00**
390116	260	15	6	**29,80**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	**22,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	**42,40**
390124	205	205	14	6	**53,50**
390117	255	255	15	6	**75,50**
390122	305	305	18	6	**90,50**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	**49,20**
390119	290	130	15	6	**57,30**
390120	310	240	17	6	**70,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	**24,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	**27,90**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	**33,80**
390112	Spodek	150	17	-	6	**13,70**

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
- 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



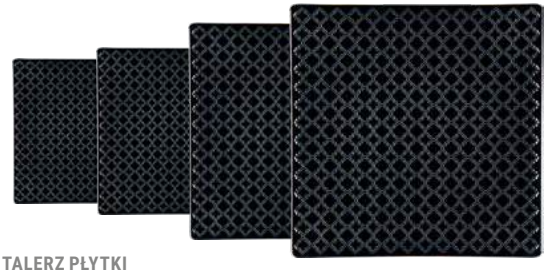
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**20,40**
390128	200	17	6	**21,00**
390131	260	15	6	**29,80**



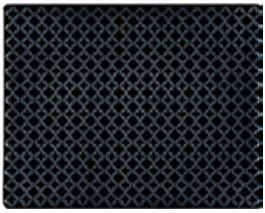
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**22,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**42,40**
390139	205	205	14	6	**53,50**
390132	255	255	15	6	**75,50**
390137	305	305	18	6	**90,50**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**49,20**
390134	290	130	15	6	**57,30**
390135	310	240	17	6	**70,20**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**24,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**27,90**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	**33,80**
390127	Spodek	150	17	-	6	**13,70**

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	**31,70**
390092	270	39	6	**45,80**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	**31,50**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	**31,30**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	**31,10**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	**31,70**
390097	270	39	6	**45,80**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	**31,50**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	**31,30**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	**31,10**

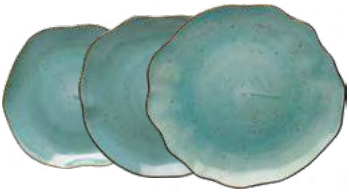
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita



STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- 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	**44,40**
390049	280	31	4	**59,80**
390043	330	30	6	**102,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**42,10**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**110,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	**39,80**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**130,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	**41,50**
390041	220	76	6	**87,70**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	**43,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	**40,90**
390052	Spodek	170	20	-	4	**24,20**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	**28,20**
390053	Spodek	125	20	-	4	**19,00**



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	**44,40**
390063	280	31	4	**59,80**
390059	330	30	6	**102,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	**42,10**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**110,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**39,80**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**130,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	**41,50**
390057	220	76	6	**87,70**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	**43,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	**40,90**
390066	Spodek	170	20	-	4	**24,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	**28,10**
390067	Spodek	125	20	-	4	**18,90**

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

stalgast

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	**23,50**
390034	270	27	6	**34,90**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**24,50**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**31,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**52,60**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**92,20**
390037	235	28	330	6	**122,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**30,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**48,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**42,70**



MOON

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliwa
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390141	180	23	6	**29,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390142	230	26	6	**43,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390143	280	30	4	**58,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390146	150	48	6	**27,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390147	180	53	6	**34,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390148	200	67	6	**49,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390144	230	47	4	**50,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390145	260	47	4	**58,00**

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



SAND

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliwa
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390150	150	20	4	**23,00**
390151	170	22	4	**25,00**
390152	210	45	4	**39,00**
390153	270	25	4	**53,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390156	210	45	4	**45,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390157	65	35	12	**10,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390154	150	43	4	**27,00**
390155	170	45	4	**30,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390158	76	85	0,27	6	**21,00**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390159	270	133	22	6	**48,00**



RUSTY

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliwa
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390160	150	20	4	**23,00**
390161	170	22	4	**25,00**
390162	210	45	4	**39,00**
390163	270	25	4	**53,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	**45,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	**27,00**
390165	170	45	4	**30,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	**21,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	**10,00**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	**48,00**

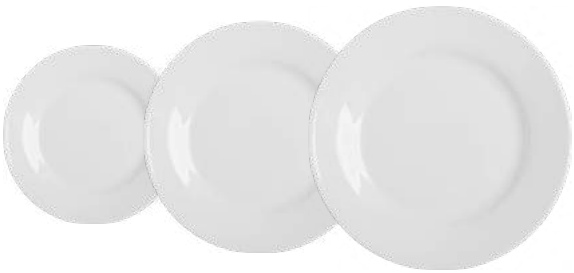
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

CLASSIC

NOWOŚĆ

- klasyczna biała porcelana
- gładka, wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394061	160	18	6	**9,77**
394062	210	24	6	**12,00**
394063	270	26	6	**21,20**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394064	220	45	6	**15,60**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394065	140	85	6	**13,70**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394066	115	62	6	**10,45**
394067	200	95	3	**33,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394068	70	90	0,28	6	**10,30**
394069	80	92	0,30	6	**10,60**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394071	65	45	0,09	12	**6,85**
394072	115	-	-	12	**6,00**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394073	81	60	0,18	12	**9,25**
394074	145	-	-	12	**7,71**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394075	90	60	0,25	12	**10,60**
394076	145	-	-	4	**9,94**

Isabell

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



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

stalgast

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**5,74**
388102	180	22	6	**7,88**
388103	200	23	6	**9,29**
388104	230	23	6	**12,70**
388105	240	23	6	**13,90**
388106	250	25	6	**14,10**
388107	260	25	6	**15,30**
388108	280	33	3	**23,30**
388109	310	30	3	**22,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	**11,10**
388124	230	40	0,300	4	**16,35**
388125	250	45	0,350	4	**12,95**
388126	305	45	0,550	3	**7,19**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**3,65**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**9,21**
388240	Spodek	145	20	-	12	**5,08**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**8,91**
388238	Spodek	140	20	-	12	**4,44**

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**10,30**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,64**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**14,00**
388168	Spodek	140	25	-	12	**6,94**



Isabell



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	**89,30**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	**10,80**
388218	410	42	3	**18,00**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**7,35**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**9,22**

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**19,85**
388184	170	120	0,640	2	**30,00**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**7,78**
388194	Spodek	155	24	-	12	**4,25**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**10,75**
388196	Spodek	160	24	-	12	**6,35**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**11,45**

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

stalgast



1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	**7,29**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**49,80**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	**9,59**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**9,52**

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**28,10**

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**11,25**
388157	145	65	0,550	12	**14,40**

7 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**4,15**
388186	80	35	0,100	24	**3,98**
388187	90	40	0,130	12	**5,32**

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**25,20**



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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

Bormioli Rocco

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**4,52**
2.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,73**
3.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,63**
4.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**6,07**

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400434**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**6,31**
2.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**6,05**
3.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**6,05**

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

stalgast

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**8,59**
2.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**8,59**

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



1 2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400413**		82	88	0,300	6	**6,62**
2.	**400415**		82	88	0,300	6	**6,62**

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



Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400411	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**3,86**

SZKLANKA STONE



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**12,70**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**16,20**

SZKLANKA LONGUE



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**9,85**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**13,60**

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	**13,30**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**13,90**

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	**4,04**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**10,35**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**10,90**

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400118**	Szklanka do piwa Nonix	90	152	0,585	6	**7,90**
2.	**400117**	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	**9,21**



SZKŁO LINIA BARSCHINE

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400241**	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	**9,34**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**9,91**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**11,45**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**12,20**
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**9,72**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**9,72**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**9,72**

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

SZKLANKI CARAVELLE

- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych





1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400071**	Szklanka niska	70	86	0,200	24	**7,27**
2.	**400072**	Szklanka niska	75	92	0,250	6	**7,37**

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

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	**12,70**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**12,40**
3.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**42,50**

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	**8,63**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,97**

SZKŁO EXCLUSIVA

NOWOŚĆ

- szkło Star Glass charakteryzujące się idealną przejrzystością i lekkością oraz większa odpornością na pęknięcia
- nie zawiera ołowiu, nadaje się do recyklingu
- kieliszki o cienkich rantach i nóżkach odpornych na uszkodzenia
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400295**	Szklanka niska	85	90	0,355	12	**10,10**
2.	**400296**	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	**11,45**
3.	**400292**	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	**21,40**
4.	**400293**	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	**24,10**
5.	**400294**	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	**21,10**

KIELISZKI INVENTA

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400156**	Kieliszek do białego	82	200	0,418	6	**16,70**
2.	**400155**	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	**17,75**
3.	**400154**	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	**21,60**
4.	**400157**	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	**17,35**

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

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	**3,49**
400582	73	155	0,400	12	**6,22**

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	**1,61**





SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**6,26**



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	**13,05**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**13,80**



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**9,08**
400572	253	0,500	12	**10,60**



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- 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	**9,16**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**14,00**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,91**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,96**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,50**



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

FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,300	2	**51,10**



KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	Kubek	85	113	0,320	2	**49,90**

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	**5,72**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**7,69**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**8,64**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,92**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,70**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**6,64**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**7,28**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,55**



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	**6,64**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,59**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**8,53**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**7,29**

KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400227**	114	163	0,230	12	**13,50**
2.	**400228**	85	205	0,655	12	**13,90**

KIELISZKI PALOMINO

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401154**	Kieliszek do czerwonego wina	64-75	202	0,350	6	**11,00**
2.	**401155**	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	**12,15**
3.	**401156**	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	**13,40**

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	**4,81**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**4,81**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**5,08**

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	**8,02**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,69**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**7,24**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**8,02**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**6,17**

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	**7,09**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**12,50**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**11,90**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**11,10**

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	**10,25**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**10,60**
3.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**12,00**
4.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**11,35**

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	**15,70**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**16,00**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**14,85**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**15,60**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**13,05**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**19,30**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**18,35**

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







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	**3,25**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,37**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,93**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**5,04**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**5,81**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,74**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**6,29**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,93**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,95**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**8,73**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**10,00**
12.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**35,30**



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





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	**7,36**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**9,40**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**17,20**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**12,30**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**12,95**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**17,10**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**17,80**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**11,25**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	12	**5,75**
10.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**11,45**
11.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**13,30**
12.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**12,10**
13.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**14,95**
14.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**13,90**
15.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**15,80**
16.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**19,10**
17.	**400345**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	**21,10**



NOWOŚĆ

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

stalgast

SZKŁO TIMELESS



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	**22,80**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**12,70**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,90**

SZKLANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



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	**8,76**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**10,60**
3.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**11,80**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**10,05**
400196	84-75	162	0,360	6	**10,30**
400197	91-75	175	0,455	6	**13,40**

SZKLANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



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	**3,75**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**3,75**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**5,56**

SZKLANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,69**

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**5,94**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**6,09**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**6,55**

SZKLANKA LEAFY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400288	76	140	0,345	6	**6,19**

SZKLANKI GRANDE-S


1


2


3


4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**5,94**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**4,04**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**4,39**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**7,59**

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	**4,99**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,57**


1


2

SZKLANKI SIDE


1


2


3


4


5


6


7


8

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	**4,13**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**4,37**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**5,78**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**5,18**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**7,35**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**5,17**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**6,10**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**6,14**

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	**4,36**	
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**4,01**	
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,53**	
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,26**	
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,99**	
6.	**400051**	51-34	74	0,060	4	**8,11**	NOWOŚĆ

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	**12,60**	
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**10,40**	
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**8,89**	
4.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**10,10**	
5.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**19,90**	NOWOŚĆ
6.	**476045**	Szklanica do shakera	-	-	0,450	48	**6,00**	NOWOŚĆ



SZKŁO LINIA HILL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400125**	Szklanka niska	65-55	92	0,200	12	**5,71**
2.	**400126**	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	**6,92**
3.	**400127**	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	**7,62**
4.	**400128**	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	**11,45**

NOWOŚĆ

SZKŁO LINIA ECHO

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400121**	Szklanka niska	85-54	88	0,300	6	**3,44**
2.	**400122**	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	**3,44**
3.	**400123**	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	**4,34**
4.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,35**



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

SZKLANKI I KIELISZKI JOY





NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400051**	Kieliszek do wódki	51-34	74	0,060	4	**8,11**
2.	**400052**	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	**13,05**
3.	**400053**	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	**14,40**
4.	**400054**	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	**13,05**
5.	**400055**	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	**14,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400056**	Kieliszek do szampana	67-66	220	0,175	4	**15,45**
7.	**400057**	Kieliszek do szampana	121-72	147	0,255	4	**17,00**
8.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**19,90**
9.	**400059**	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	**18,20**

SZKŁO LINIA RAIN

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400301**	Szklanka niska	87-74	87	0,300	3	**3,78**
2.	**400302**	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	6	**3,44**
3.	**400303**	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	6	**4,34**
4.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	**4,79**

SZKŁO LINIA ELYSIA







NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**12,70**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**13,80**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**15,20**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**13,30**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**6,99**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**14,95**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**23,20**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**13,90**
9.	**400223**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	**21,10**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**		84	98	0,355	4	**8,76**
2.	**401221**		84	98	0,355	4	**8,76**

SZKLANKI NOVA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	66	81	0,135	6	**3,36**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**5,51**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**6,15**

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

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	**9,32**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**9,45**



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	**4,58**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,51**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**3,03**

KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400050	59	70	0,085	48	**6,88**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,94**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**10,10**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**5,17**

Paşabahçe PROFESSIONAL

1 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**8,99**

2 KUBEK ICONIC

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**8,27**



1



2

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**7,27**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**11,20**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,35**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,70**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,90**
6.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**7,89** NOWOŚĆ

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



2 5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400090**	120	53	0,31	6	**6,02**
2.	**400091**	140	63	0,55	6	**8,29**
3.	**400095**	172	76	1,20	6	**12,40**
4.	**400092**	200	87	1,60	6	**16,90**
5.	**400093**	230	101	2,50	6	**18,55**
6.	**400094**	262	113	3,70	6	**23,50**

POPIELNICZKA



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**6,11**
2.	**400113**	72	37	24	**5,37**

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

stalgast

KUFLE DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**12,50**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**14,20**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**15,60**



SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**4,34**
2.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**9,77**
	400191	75-70	220	0,510	6	**9,90**
	400192	80-73	235	0,660	6	**10,60**

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	121	0,285	48	**5,29**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**8,21**

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400187**	67	188	0,380	6	**8,81**
2.	**400373**	72	180	0,395	6	**8,02**

INOX

NOWOŚĆ

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**469001**	290	345	520	41	1,15	230	**2990,00**
2.	**469004**	310	310	510	41	1,15	230	**2890,00**





SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
469000	**499,00**



NOWOŚĆ

Paşabahçe PROFESSIONAL

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	**11,55**
	400008	97-72	201	1,00	6	**13,75**
	400175	112-86	240	1,85	6	**23,80**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**24,30**



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**23,90**
4.	**400378**	120	248	2,50	6	**26,30**



3



4

KARAFKA DO WINA/WODY

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400206**	51-63	172	0,25	12	**10,10**
	400207	64-80	203	0,50	6	**12,00**
	400208	79-94	249	1,00	6	**19,90**
2.	**400174**	60-67	176	0,25	12	**7,33**
	400173	76-87	213	0,50	6	**9,12**
	400172	93-107	262	1,00	6	**11,55**
3.	**400248**	65	172	0,35	1	**8,04**
	400238	81	230	0,50	1	**11,45**
	400239	100	203	1,18	1	**15,75**
4.	**400223**	65-118	264	0,940	1	**21,10**
5.	**400345**	65-118	264	0,940	1	**21,10**



1



2



3



4



5

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

stalgast

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**9,73**
2.	**400279**	157	0,260	12	**9,49**

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	12	**16,75**
4.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**15,70**



DZBANEK NA OLIWĘ, OCET

- cena za sztukę

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400209	0,18	6	**3,75**

SOSJERKA

Pasabahçe

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**10,15**
400085	94	0,170	12	**17,45**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**18,15**
369250	0,25	**22,20**
369450	0,45	**29,30**

BULIONÓWKA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400410	140-70	77	0,410	12	**9,97**



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	**32,40**


1


2


3


4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**16,90**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**26,60**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**42,00**

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**30,80**

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	**6,54**


5

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,66**
2.	**400082**	120	24	**4,40**

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	**364241**	50	**3,80**


1


2


3

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

NOWOŚĆ


1


3


2

ORGANIZER NA PRZYPRAWY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**319043**	165	-	216	**17,00**
2.	**319044**	195	86	180	**15,00**
3.	**319045**	155	135	140	**39,00**

NOWOŚĆ



CUKIERNICA SZKLANA

- pokrywa stalowa z dozownikiem
- cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400075	0,18	6	**5,04**



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
362402	300	**46,80**

NOWOŚĆ


1


2


3


4

SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400076**	0,06	6	**2,97**
2.	**400077**	0,09	6	**3,36**
3.	**400078**	0,03	12	**2,97**
4.	**400079**	0,06	6	**2,85**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**11,40**



KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**36,40**

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	**6,62**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**2,70**



1



2

SERWETNIK

NOWOŚĆ



1



INOX

2



3

NOWOŚĆ



4



5

NOWOŚĆ



6

Cr



7

NOWOŚĆ



8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**16,85**
2.	**364102**	120	30	87	**12,00**
3.	**364100**	-	-	80	**28,70**
4.	**364110**	-	-	80	**20,00**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	**364111**	-	-	75	**23,60**
6.	**364112**	-	-	75	**19,00**
7.	**364204**	195	195	190	**26,90**
8.	**319046**	195	195	78	**21,00**

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

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**368010**	Widelec do ślimaków	-	-	135	**4,85**
2.	**368020**	Szczypce do ślimaków	-	-	-	**12,60**
3.	**368060**	Talerz do ślimaków	200	170	-	**23,60**

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**29,50**
2.	**364206**	100	115	185	**30,90**

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

stalgast



KOSZ DO PIECZYWA

- okrągły

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**361211**	210	80	**10,00**
2.	**361212**	210	80	**10,00**



KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	**105,00**
361205	GN 2/3	325	355	80	**38,90**



KOSZ DO PIECZYWA

- owalny

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361251**	255	180	80	**13,00**
2.	**361252**	255	180	80	**13,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**30,30**



KOSZ DO PIECZYWA

- podłużny

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361381**	380	165	80	**19,00**
2.	**361382**	380	165	80	**19,00**



KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361230**	owalny	230	150	65	**11,35**
2.	**361235**	owalny	235	150	70	**27,80**



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	**215,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**148,00**

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	**110,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**34,00**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**54,00**

LAMPA STOŁOWA

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**694321**		80	-	-	320	**84,00**
2.	**694322**		80	-	-	320	**84,00**
3.	**694371**		-	110	110	375	**89,00**
4.	**694372**		-	110	110	375	**89,00**
5.	**694381**		-	110	110	375	**75,00**

NOWOŚĆ

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

stalgast



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN 200-215
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 216-217
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 218-225
Torby do pizzy 222
Pakowarki i akcesoria do pakowarek . 226-227
Zgrzewarka do tacek 228
Wózki transportowe i kelnerskie 229-231
Regały 232-233

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	**57,40**
111047	530	325	40	5,0	**70,30**
111067	530	325	65	8,0	**74,70**
111107	530	325	100	14,0	**92,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**27,40**
112067	325	265	65	3,5	**46,80**
112107	325	265	100	6,0	**56,90**
112157	325	265	150	8,5	**74,20**
112207	325	265	200	11,5	**92,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**23,50**
113067	325	176	65	2,5	**37,60**
113107	325	176	100	3,7	**49,90**
113157	325	176	150	5,7	**78,30**
113207	325	176	200	7,3	**91,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	**40,70**
114157	265	162	150	3,6	**65,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**29,60**
116157	176	162	150	2,0	**52,30**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**21,60**
119107	176	108	100	0,8	**35,60**

POKRYWA GN



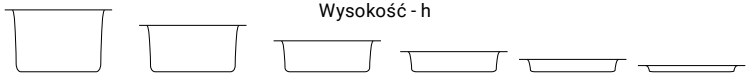
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**63,90**
112007	GN 1/2	**36,60**
113007	GN 1/3	**29,60**
114007	GN 1/4	**23,40**
116007	GN 1/6	**18,40**
119007	GN 1/9	**16,20**

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**129,00**
121107	530	325	100	14,0	**153,00**

Wysokość - h



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

stalgast

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	**97,00**
117040	650	530	40	9,0	**98,20**
117060	650	530	65	18,0	**131,00**
117100	650	530	100	30,0	**153,00**
117150	650	530	150	42,0	**174,00**
117200	650	530	200	58,0	**274,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**48,10**
111040	530	325	40	5,0	**57,60**
111060	530	325	65	8,0	**58,40**
111100	530	325	100	14,0	**71,90**
111150	530	325	150	19,0	**123,00**
111200	530	325	200	26,0	**123,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**41,20**
115040	325	354	40	3,5	**43,50**
115060	325	354	65	5,5	**45,90**
115100	325	354	100	8,0	**58,90**
115150	325	354	150	12,0	**79,70**
115200	325	354	200	18,0	**110,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**29,40**
112040	325	265	40	2,0	**33,90**
112060	325	265	65	3,5	**38,10**
112100	325	265	100	6,0	**45,80**
112150	325	265	150	8,5	**76,30**
112200	325	265	200	11,5	**86,80**

POJEMNIK GN 2/4



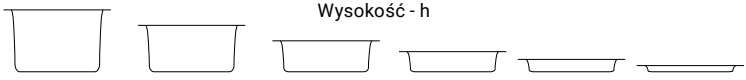
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**43,40**
118060	162	530	65	3,50	**44,40**
118100	162	530	100	5,50	**51,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**25,60**
113040	325	176	40	1,5	**29,60**
113060	325	176	65	2,5	**33,50**
113100	325	176	100	3,7	**40,80**
113150	325	176	150	5,7	**58,80**
113200	325	176	200	7,3	**67,30**

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**19,05**
114040	265	162	40	1,0	**25,90**
114060	265	162	65	1,7	**30,20**
114100	265	162	100	2,8	**34,50**
114150	265	162	150	3,6	**51,40**
114200	265	162	200	5,0	**67,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**22,70**
116100	176	162	100	1,6	**28,00**
116150	176	162	150	2,0	**39,90**
116200	176	162	200	2,8	**55,50**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**16,95**
119100	176	108	100	0,8	**25,80**
119150	176	108	150	1,4	**34,60**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**27,40**

POKRYWA GN

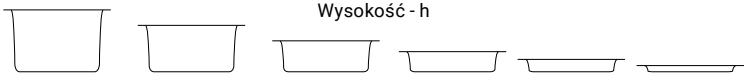


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**113,00**
111000	GN 1/1	**52,10**
115000	GN 2/3	**41,70**
112000	GN 1/2	**33,10**
118000	GN 2/4	**28,00**
113000	GN 1/3	**25,40**
114000	GN 1/4	**22,10**
116000	GN 1/6	**17,00**
119000	GN 1/9	**12,85**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**145,00**
115014	GN 2/3	**123,00**
112014	GN 1/2	**109,00**
113014	GN 1/3	**77,30**
114014	GN 1/4	**73,10**
116014	GN 1/6	**63,90**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

+300 – 40 | INOX 18/10

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**32,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**23,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**19,55**

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	**60,20**
121044	530	325	40	5,0	**65,50**
121064	530	325	65	8,0	**72,00**
121104	530	325	100	14,0	**81,70**
121154	530	325	150	19,0	**134,00**
121204	530	325	200	26,0	**156,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**61,50**

POJEMNIK GN 1/2



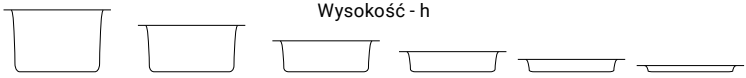
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**43,40**
122104	325	265	100	6,0	**55,40**
122154	325	265	150	8,5	**98,80**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**12,55**
100531	530	**14,85**





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300 / −40 AI

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**99,10**

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**105,00**

BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**116,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**117,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY, COMFORT

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**110,00**
191041	530	325	40	5,0	**124,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

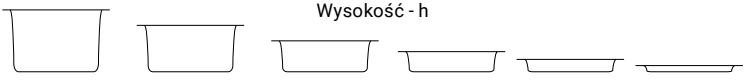
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	**134,00**

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**73,80**
101041	530	325	40	5,0	**86,10**
101061	530	325	65	8,0	**95,70**



Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

+300 −40 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 203

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	**48,30**

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	**39,60**

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	**36,60**

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**

POKRYWA SZCZELNA

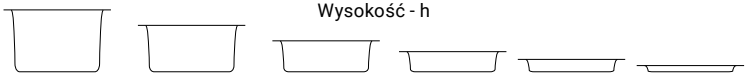
- pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów





Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	**69,40**
112016	GN 1/2	**44,90**
113016	GN 1/3	**37,70**
114016	GN 1/4	**33,70**
116016	GN 1/6	**31,60**
110006	Odpowietrznik do pokrywek	**9,27**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 203

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	**74,50**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	**60,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	**41,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	**41,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	**38,80**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

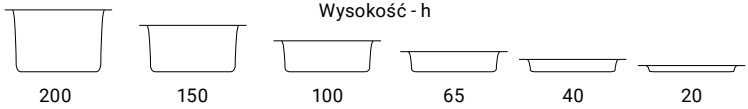


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	**39,80**
121106	530	325	100	14,0	**49,00**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFET

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

+ 70 – 40 PP

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161063	530	325	65	8,0	**24,00**
161103	530	325	100	14,0	**28,00**
161153	530	325	150	19,0	**38,00**
161203	530	325	200	26,0	**45,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162063	325	265	65	3,5	**12,00**
162103	325	265	100	6,0	**14,00**
162153	325	265	150	8,5	**18,00**
162203	325	265	200	11,5	**22,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163063	325	176	65	2,5	**9,00**
163103	325	176	100	3,7	**11,00**
163153	325	176	150	5,7	**14,00**
163203	325	176	200	7,3	**17,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164063	265	162	65	1,7	**7,00**
164103	265	162	100	2,8	**8,00**
164153	265	162	150	3,6	**11,00**

POJEMNIK GN 1/6



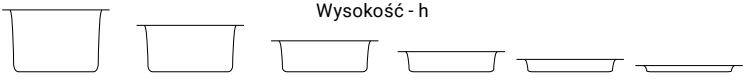
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166063	176	162	65	1,0	**5,00**
166103	176	162	100	1,6	**6,00**
166153	176	162	150	2,0	**9,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161003	GN 1/1	**17,00**
162003	GN 1/2	**9,00**
163003	GN 1/3	**6,00**
164003	GN 1/4	**5,00**
166003	GN 1/6	**5,00**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BUFET

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141063	530	325	65	8,0	**33,00**
141103	530	325	100	14,0	**46,00**
141153	530	325	150	19,0	**66,00**
141203	530	325	200	26,0	**78,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142063	325	265	65	3,5	**17,00**
142103	325	265	100	6,0	**23,00**
142153	325	265	150	8,5	**29,00**
142203	325	265	200	11,5	**39,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143063	325	176	65	2,5	**13,00**
143103	325	176	100	3,7	**17,00**
143153	325	176	150	5,7	**22,00**
143203	325	176	200	7,3	**28,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144063	265	162	65	1,7	**11,00**
144103	265	162	100	2,8	**13,00**
144153	265	162	150	3,6	**15,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146063	176	162	65	1,0	**8,00**
146103	176	162	100	1,6	**11,00**
146153	176	162	150	2,0	**11,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149063	176	108	65	0,5	**6,00**
149103	176	108	100	0,8	**7,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141003	GN 1/1	**28,00**
142003	GN 1/2	**14,00**
143003	GN 1/3	**10,00**
144003	GN 1/4	**8,00**
146003	GN 1/6	**5,00**
149003	GN 1/9	**3,00**

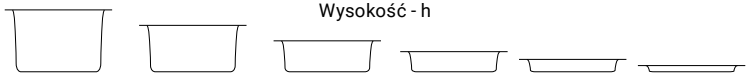
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



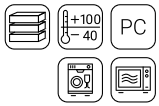
Nr kat.	Opis	Cena netto
141023	GN 1/1	**21,00**
142023	GN 1/2	**10,00**
143023	GN 1/3	**4,00**





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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE, BUFET



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151063	530	325	65	8,0	**34,00**
151103	530	325	100	14,0	**48,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152063	325	265	65	3,5	**18,00**
152103	325	265	100	6,0	**24,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153063	325	176	65	2,5	**14,00**
153103	325	176	100	3,7	**18,00**
153153	325	176	150	5,7	**23,00**

POJEMNIK GN 1/4



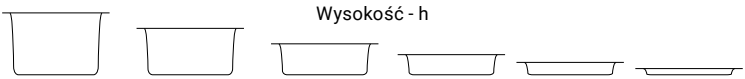
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154063	265	162	65	1,7	**12,00**
154103	265	162	100	2,8	**14,00**
154153	265	162	150	3,6	**16,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156063	176	162	65	1,0	**8,00**
156103	176	162	100	1,6	**11,00**
156153	176	162	150	2,0	**12,00**





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	**31,90**
161102	530	325	100	14,0	**33,20**
161152	530	325	150	19,0	**38,20**
161202	530	325	200	26,0	**50,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**16,75**
162102	325	265	100	6,0	**20,30**
162152	325	265	150	8,5	**24,40**
162202	325	265	200	11,5	**29,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**13,95**
163102	325	176	100	3,7	**19,10**
163152	325	176	150	5,7	**21,60**
163202	325	176	200	7,3	**24,20**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**9,94**
164102	265	162	100	2,8	**13,10**
164152	265	162	150	3,6	**20,50**

POJEMNIK GN 1/6

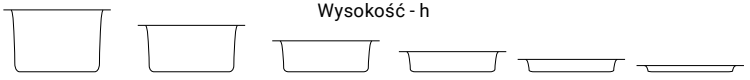


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**10,05**
166102	176	162	100	1,6	**12,05**
166152	176	162	150	2,0	**15,55**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**17,65**
162002	GN 1/2	**9,69**
163002	GN 1/3	**8,58**
164002	GN 1/4	**7,47**
166002	GN 1/6	**6,26**



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

stalgast

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	**45,70**
141102	530	325	100	14,0	**55,70**
141152	530	325	150	19,0	**69,90**
141202	530	325	200	26,0	**73,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**24,90**
142102	325	265	100	6,0	**28,80**
142152	325	265	150	8,5	**39,90**
142202	325	265	200	11,5	**44,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**19,45**
143102	325	176	100	3,7	**23,50**
143152	325	176	150	5,7	**31,20**
143202	325	176	200	7,3	**35,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	**19,65**
144152	265	162	150	3,6	**22,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**10,30**
146102	176	162	100	1,6	**14,75**
146152	176	162	150	2,0	**16,90**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,84**
149102	176	108	100	0,8	**10,50**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**32,20**
142002	GN 1/2	**19,65**
143002	GN 1/3	**13,10**
144002	GN 1/4	**11,15**
146002	GN 1/6	**9,39**
149002	GN 1/9	**7,10**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



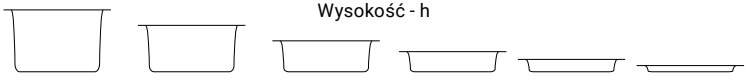
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**35,10**
142011	GN 1/2	**24,40**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**39,90**
142019	GN 1/2	**18,55**
143019	GN 1/3	**10,50**



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	**35,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**16,40**
182102	325	265	100	6,0	**22,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	**14,75**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**8,59**
184102	265	164	100	2,8	**11,45**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	**8,73**
186152	176	162	150	2,0	**13,40**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**21,30**
182002	GN 1/2	**9,33**
183002	GN 1/3	**5,83**
184002	GN 1/4	**5,94**
186002	GN 1/6	**6,01**

POKRYWA GN SZCZELNA

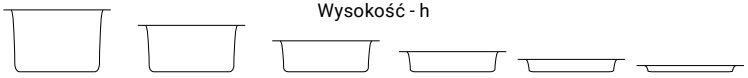
PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**35,10**
142011	GN 1/2	**24,40**

Wysokość - h



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

stalgast

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	**53,20**
151102	530	325	100	14,0	**71,90**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**25,90**
152102	325	265	100	6,0	**29,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**20,30**
153102	325	176	100	3,7	**23,50**
153152	325	176	150	5,7	**34,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**14,95**
154102	265	164	100	2,8	**19,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**12,75**
156102	176	162	100	1,6	**14,75**
156152	176	162	150	2,0	**20,60**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**17,15**
153002	GN 1/3	**5,51**
156002	GN 1/6	**9,60**

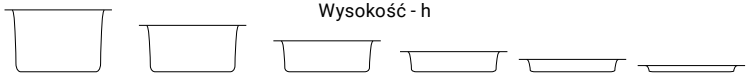
POKRYWA GN SZCZELNA

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**35,10**
142011	GN 1/2	**24,40**

Wysokość - h





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	**131,00**
161205	530	325	200	28,0	**136,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**110,00**
165205	325	354	200	19,0	**117,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**76,30**
162155	325	265	150	10,0	**89,80**
162205	325	265	200	12,5	**104,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**52,90**
163155	325	176	150	6,0	**63,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**38,70**
164155	265	162	150	4,3	**38,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**33,70**
166155	176	162	150	2,6	**34,20**

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





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**21,60**
169105	176	108	100	1,0	**23,50**
169155	176	108	150	1,5	**32,10**

Etykieta

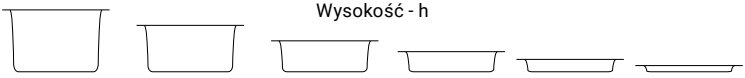


System ColorClip





Wysokość - h



POJEMNIK

- 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	**63,90**
067120	310	375	20,0	**83,70**

POKRYWA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	**35,00**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- 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	**260,00**
	062761	○	710	440	380	79	**328,00**
2.	**062532**	●	710	440	270	53	**260,00**
	062762	●	710	440	380	79	**328,00**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- wzmocniona konstrukcja i wyprofilowane uchwyty do przenoszenia
- otwory w uchwytach ułatwiające odprowadzenie wilgoci po umyciu
- wymiar wewnętrzny 505x265 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
062530	595	390	270	40	**125,00**

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

POJEMNIK FIFO

PP

araven

- 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)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**110,00**
064101	415	340	200	16,0	**84,30**
064102	395	200	200	7,0	**57,30**

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	**1030,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**27,90**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

araven

- w komplecie 4 tace
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**169,00**

ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

araven

- zestaw dedykowany do pojemnika 061500
- każda z tac posiada 30 miejsc na jajka
- perforacja zapewnia odpowiednią cyrkulację



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061504	290	290	40	**49,00**

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

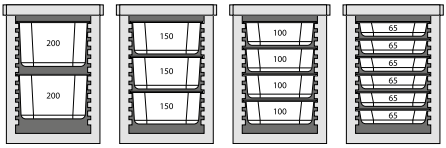


Zawór odpowietrzający



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. 229
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





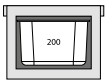
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1155,00**

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	**823,00**

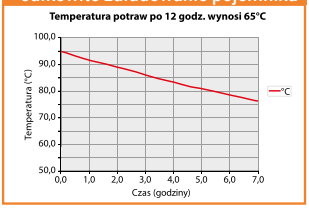
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

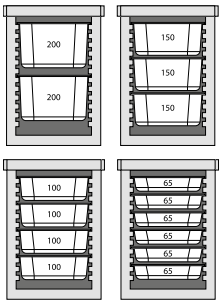
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1065,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



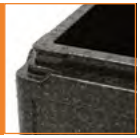
Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**107,00**

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	**194,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**203,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**165,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**298,00**

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	**289,00**
058251	●	675	400	335	45	**337,00**

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	**173,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**230,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**234,00**
056303	685	485	360	80	**277,00**

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	**156,00**

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	**202,00**

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	**72,00**

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	**647,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**728,00**

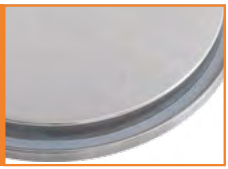
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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







TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**397,00**
051154	330	295	15	**464,00**
051204	330	365	20	**492,00**
051254	330	440	25	**561,00**
051304	330	475	30	**631,00**
051354	330	585	35	**637,00**
051504	480	400	50	**736,00**

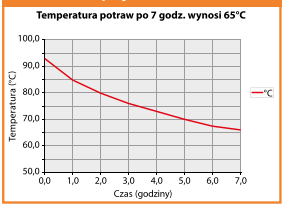


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	**474,00**
052204	330	365	20	**522,00**
052254	330	585	25	**617,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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

stalgast

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	**340,00**
051151	330	270	15	**421,00**
051201	330	365	20	**445,00**
051301	330	450	30	**565,00**

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. 227
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



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	**1620,00**

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	370	300x290x~80	0,63	230	**3965,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

HENKELMAN BUSCH

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- 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
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**10440,00**

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



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**71,30**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**39,60**
691922	200	300	do 120	100	**55,60**
691923	250	350	do 120	100	**74,60**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

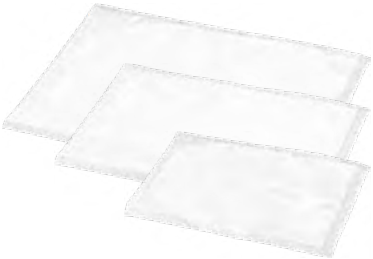


Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**22,10**
691915	200	300	-18 do 99	100	**36,80**
691916	250	350	-18 do 99	100	**48,30**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- 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



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**33,00**
691908	200	300	-18 do 99	100	**56,20**
691909	250	350	-18 do 99	100	**81,90**



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

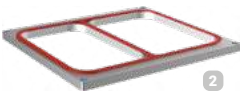
- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa



1





2



3



4

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	-	260	565	220	0,65	230	**2970,00**	
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**365,00**	
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**365,00**	
4.	**691938**	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	**354,00**	NOWOŚĆ

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	720	490	810	**418,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**976,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

- 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	**852,00**
	662211	590	670	1735	**1290,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**965,00**

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	**2840,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna 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 pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	**575,00**







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

stalgast

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	**305,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**363,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**430,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**505,00**

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	**467,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**540,00**

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	**432,00**



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

Łatwy montaż

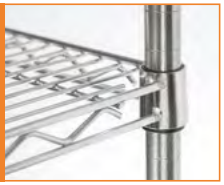


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**414,00**

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	**591,00**
680092	910	455	1800	**650,00**
680122	1220	455	1800	**828,00**
680152	1525	455	1800	**1035,00**
681062	610	610	1800	**670,00**
681092	910	610	1800	**811,00**
681102	1060	610	1800	**966,00**
681122	1220	610	1800	**1000,00**
681152	1525	610	1800	**1190,00**
681182	1825	610	1800	**1360,00**

MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM

- 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	**1185,00**
686092	900	560	1680	**1300,00**
686151	1510	460	1680	**1575,00**
686152	1510	560	1680	**1670,00**

ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**15,85**



REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**641,00**
686096	859	560	1680	**702,00**
686125	1164	460	1680	**859,00**
686126	1164	560	1680	**927,00**
686155	1469	460	1680	**885,00**
686156	1469	560	1680	**945,00**



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 235
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 236-240
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup . 241-244
Dzbanki, termosy stołowe 246-248
Urządzenie do schładzania napojów 248
Tace 250-252
Półmiski 249
Pokrywa Roll-Top 253
Płyty do finger food z łupka 255
Naczynia do finger food 254, 256-257

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	**513,00**

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	**576,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**30,80**

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	**320,00**
692601		173	0,25	230	**276,00**
692602		173	0,25	230	**283,00**

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	**340,00**
692611		290	0,25	230	**341,00**
692612		290	0,25	230	**353,00**



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 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	**189,00**

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	**173,00**

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

stalgast



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	**522,00**

LINIA BUFFET

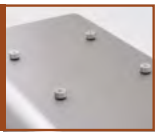
INOX

- 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 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	**811,00**



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	**568,00**

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



1

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**437010**	670	520	450	9	**743,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	**437012**	635	485	420	11,2	**499,00**



2



3

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
3.	**437801**	575	480	295	11,2	**650,00**

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**431113**	320	330	570	13	**447,00**



4

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

stalgast

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	**906,00**

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



SUNNEX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**953,00**

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	**5,89**

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	**4,42**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**14,00**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**63,90**

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	**11,80**

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, 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	**242,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**277,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**228,00**
430700	250	200	0,70	230	**389,00**

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

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	**346,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej





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	**513,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**105,00**



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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**304,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

SUNNEX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	**790,00**



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

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	**447,00**



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	**427,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**522,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**73,80**

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	**315,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**359,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**73,80**

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	**428,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**554,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**73,80**



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	**368,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**459,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**73,80**

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	**711,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**926,00**

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

stalgast

PRZYBORY DO SERWOWANIA

NOWOŚĆ

INOX

- polecany wieszak nr 321001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**320011**	Chochla	355	**31,00**
2.	**320021**	Widelec	390	**28,00**
3.	**320031**	Łyżka perforowana	395	**31,00**
4.	**320041**	Łyżka	390	**31,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**31,00**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**33,00**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**31,00**
8.	**320082**	Łopatka	385	**31,00**

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.	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	310	-	**26,20**
2.	**420032**	315	-	**32,60**
3.	**420052**	310	0,08	**35,50**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**11,40**

TABLICZKA INFORMACYJNA

PL STALGAST RADOM

INOX

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	120	43	37	**6,62**
2.	**486026**	120	43	37	**2,70**

TABLICZKA STOŁOWA

NOWOŚĆ

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486023**	160	-	290	**11,00**
2.	**486024**	180	345	-	**25,00**

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeno-szenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**268,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**380,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**30,10**

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.	**383250**	Termos	-	360	2,5	**101,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**30,10**

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	**153,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**198,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**30,10**

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

stalgast



NOWOŚĆ

TERMOS STOŁOWY

PP

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382152	1,5	**45,00**



NOWOŚĆ

TERMOS STOŁOWY

PP

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382153	1,5	**42,00**





TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**50,30**
382200	2,0	**54,10**



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
382151	245	1,5	**75,00**
382201	285	2,0	**83,40**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**162,00**
386150	250	1,50	**172,00**
386200	295	2,00	**180,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**25,10**
373101	1,0	**41,60**
373151	1,5	**53,80**
373201	1,9	**59,30**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**31,20**
372060	0,60	**39,90**
372100	1,00	**45,60**
372150	1,50	**77,90**
372200	2,00	**90,40**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**77,00**

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**34,80**


1


2


3

DZBANEK

- 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	**23,90**
2.	**400177**	78-60	153	0,50	6	**11,55**
	400008	97-72	201	1,00	6	**13,75**
	400175	112-86	240	1,85	6	**23,80**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**24,30**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**26,30**


4

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	**3695,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- 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	**8300,00**

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	**405,00**

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	**411,00**

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	**360,00**

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**67,50**

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**19,70**
401302	302	202	**24,20**
401352	348	233	**27,60**
401402	392	262	**39,40**
401502	498	346	**60,90**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**42,10**
406280	300	235	25	**46,50**
406310	325	250	25	**44,50**
406340	355	275	25	**62,30**
406400	420	295	25	**77,90**
406460	480	340	25	**104,00**
406550	580	365	25	**168,00**

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	**16,90**
	412400	405	-	-	25	**26,30**
2.	**411450**	-	405	305		**26,90**
	411500	-	460	360		**28,40**
	411560	-	510	380		**47,90**
	411650	-	650	450		**64,40**


1


2

TACA LAMINOWANA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414020	530	325	**45,40**

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C


1 2 3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413370**	530	370	17	**44,10**
2.	**413460**	460	360	20	**40,00**
3.	**413530**	530	325	17	**47,30**

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	**58,80**

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
1.	**414531**	530	325	15	**60,00**
2.	**414532**	530	325	15	**53,60**
3.	**414533**	530	325	15	**53,60**

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	Cena netto
1.	**413001**	530	325	**45,20**
2.	**413010**	530	325	**120,00**

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**40,50**
2.	**413033**	456	356	-	**27,00**
3.	**413032**	415	305	-	**21,40**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**22,40**

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	**9,96**
413252		250	350	**9,96**
413253		250	350	**9,96**
413254		250	350	**9,48**
413255		250	350	**10,05**
413256		250	350	**10,25**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**11,35**
413302		300	400	**11,35**
413303		300	400	**11,35**
413304		300	400	**11,45**
413305		300	400	**11,45**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**16,95**
413353		350	450	**16,95**
413354		350	450	**16,95**
413355		350	450	**16,95**
413356		350	450	**17,10**

STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**228,00**

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

stalgast

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	**151,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**399,00**
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	**31,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**151,00**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**45,40**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**45,20**

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	-	-	-	**151,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**568,00**

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	**151,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**58,40**

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.





1 2

PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**14,55**
399102	200	100	5	**7,76**
399103	300	300	5	**23,70**
399104	300	200	5	**16,45**

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**311,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**219,00**

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



5

NOWOŚĆ



6

NOWOŚĆ



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	**400283**	Miseczka finger food	110	6	**4,41**
2.	**400284**	Miseczka finger food	96	6	**4,15**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**3,53**
4.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**5,94**
5.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**5,75**
6.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,35**
7.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	**4,79**



PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane 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	**56,20**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**30,10**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**21,60**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**18,15**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**14,55**
399103	300	300	5	1	**23,70**
399117	100	100	5	4	**15,85**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	**23,50**
399120	330	5	1	**26,30**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**28,60**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,76**
399104	300	200	5	1	**16,45**
399115	400	250	5	1	**27,60**
399116	400	120	5	1	**14,05**

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

INOX

- stal gładka



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	**7,56**

MINI DIP

INOX

- stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**6,52**
2.	**546045**	72	48	0,120	**5,36**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**23,30**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**33,20**

MINI WIADERKO

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	**18,30**
546035	120	120	0,900	**26,10**

KUBEK NA FRYTKI

INOX

- 546025 stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**16,95**
2.	**546025**	88	85	0,41	**16,20**

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**30,70**
2.	**546010**	110	60	0,38	**28,40**

KOSZYK NA SERWETKI

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319046	195	195	78	**21,00**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**13,75**

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

stalgast

NOWOŚĆ



KOSZYK NA PRZEKĄSKI FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319047	115	82	**12,00**

NOWOŚĆ



KOSZYK DO SERWOWANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319048	270	170	295	**39,00**

NOWOŚĆ



KOSZYK NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319049	270	130	**25,00**



1 KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- do serwowania przekąsek lub dań

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546052	80	65	**11,75**



1

2 KOSZYK FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
546005	105	90	60	**25,20**



2



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 259-260
Wiszące lampy grzewcze..... 259-259
Stolik grzewczy..... 260
Lampy grzewcze gazowe..... 261
Meble cateringowe..... 262
Pokrowce na meble cateringowe 263
Słupek hotelowy..... 263

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa





2

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	**347,00**

2 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	**280,00**



3

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	105	3,6	2,0	230	**315,00**

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

AI

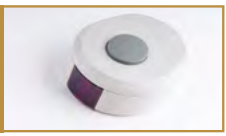


1



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	**253,00**

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	**584,00**

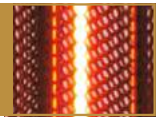
STOLIK GRZEWCZY

- 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	**615,00**

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	**1485,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**82,20**

LAMPA GRZEWCZA, PROMIENNIK

- lampa, promiennik cieplny do zastosowania na zewnątrz
- doskonałe efekty cieplne wraz pięknym wyglądem z 4 stron
- obudowa ze szkła hartowanego
- przeznaczony na gaz propan, butan lub propan-butan
- kamienie z lavy wulkanicznej w komplecie (1,5kg)
- wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie
- wąż przyłączeniowy w zestawie bez reduktora

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
693220	420	420	1360	11	Gaz	**999,00**

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	**270,00**

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	**390,00**

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	**382,00**

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	**160,00**

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	**270,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**306,00**

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

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 dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej



Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	○	**60,20**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**60,20**
2.	**950167**	Pokrowiec na stół 950131	●	**39,70**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	○	**51,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**51,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	○	**62,80**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**62,80**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	○	**34,70**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**35,60**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**114,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	**224,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	**28,80**
689003	●	1500	**49,60**



1

3



2



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 265-268
Nalewaki, dozowniki, otwieracze 269-270
Sitka, miarki, moździerze, shakery. . . . 271-272
Naczynia miedziane do serwowania 273
Łyżeczki i maty barmańskie,
formy silikonowe. 273-275
Pojemniki termoizolacyjne 276
Wiaderka do szampana i podstawy 276
Syfony do wody. 277-278
Wyciskarka do cytrusów 278-282
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 283-287
Chłodziarki i lodówki barowe. 289-290

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 zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz





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	**540,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**



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
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



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	**669,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**

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





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	**914,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- pokrywa wyciszająca
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484051



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484050	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	**999,00**
484051	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	**189,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484030



NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484730	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	**499,00**
484030	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	**169,00**

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

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	**2145,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**806,00**

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	**6210,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1200,00**

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 poliwęlanu
- 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	**9205,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1200,00**

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	**6375,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1220,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2430,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1270,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2665,00**

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	**1,53**

DOZOWNIK, NALEWAK Z KULKAMI

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
475020	0,025	**9,00**
475035	0,035	**9,00**
475050	0,050	**9,00**

DOZOWNIK DO ALKOHOLU

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	**22,00**
475351	0,035	**22,00**
475551	0,045	**22,00**

STOJAK NA BUTELKĘ Z DOZOWNIKIEM

- 475110 montowany do ściany
- 475140 montowany do półki
- w zestawie dozownik 30 ml
- zalecana wysokość butelek H 240-350 mm

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Montaż	H mm	V litry	Cena netto
1.	**475110**	do ściany	390	0,03	**49,00**
2.	**475140**	do półki	390	0,03	**55,00**

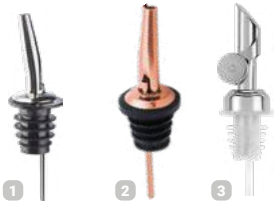


1 2



NALEWAK

- 475985 - samodomykający się
- cena za sztukę



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto	
1.	**475980**	103	1	**8,81**	
2.	**475986**	103	6	**5,00**	NOWOŚĆ
3.	**475985**	120	2	**9,00**	NOWOŚĆ

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**18,85**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	**12,00**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478050	480	450	355	70	**71,60**

PROWADNICE DO POWIESZANIA KIELISZKÓW

NOWOŚĆ

- 1 - rzędowy



Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	**478010**	120	55	400	40	**22,00**
2.	**478011**	120	55	400	40	**15,00**

OTWIERACZ

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	
1.	**472100**	-	127	**9,51**	
2.	**472102**	30	90	**7,00**	NOWOŚĆ
3.	**472105**	40	178	**10,00**	NOWOŚĆ

OTWIERACZ KELNERSKI



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	
1.	**472999**	120	**17,95**	
2.	**472140**	110	**9,65**	
3.	**472998**	120	**14,00**	NOWOŚĆ

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
472110	**6,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	
1.	**474000**	55	208	**39,20**	
2.	**474001**	80	225	**25,00**	NOWOŚĆ

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**62,90**

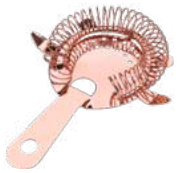
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

SITO BARMAŃSKIE

- miedziana powłoka
- zalecane mycie ręczne

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
472091	148	118	30	**22,00**

SITO BARMAŃSKIE JULEP

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
472092	10,3	215	**20,00**

SITO BARMAŃSKIE JULEP

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
472060	78	165	**19,00**

SITO BARMAŃSKIE, STOŻKOWE

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**472081**	80	213	**11,50**
2.	**472082**	80	213	**15,00**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**23,20**

MOŹDZIERZ

- uchwyt stalowy

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472202	200	**9,00**

MOŹDZIERZ

- uchwyt miedziowany
- zalecany mycie ręczne

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472203	200	**12,00**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**32,30**

MIARKA Z PODZIAŁKĄ ZEWNĘTRZNĄ 15-75 ML

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
474075	0,075	**15,00**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	
1.	**474301**	0,020-0,040	**16,80**	
	474302	0,025-0,050	**16,90**	
2.	**474305**	0,025-0,050	**16,00**	NOWOŚĆ
3.	**474306**	0,025-0,050	**26,00**	NOWOŚĆ
4.	**474307**	0,025-0,050	**26,00**	NOWOŚĆ

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy


1


2


3


4


5


6

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	
1.	**476070**	0,7	**62,50**	
2.	**476051**	0,5	**29,90**	
	476071	0,7	**34,30**	
3.	**476050**	0,5	**29,00**	NOWOŚĆ
4.	**476055**	0,5	**32,00**	NOWOŚĆ
5.	**476075**	0,7	**39,00**	NOWOŚĆ
6.	**476080**	0,8	**21,00**	NOWOŚĆ

SHAKER PARYSKI



NOWOŚĆ

Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	**49,00**

SHAKER BOSTOŃSKI


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	
1.	**476002**		90	180	0,9	**10,10**	
2.	**476000**		90	180	0,9	**19,45**	
3.	**476082**		-	-	0,8	**52,00**	NOWOŚĆ

KUBEK STALOWY DO SHAKERA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
472014	130	0,53	**15,25**

SZKLANICA DO SHAKERA

- do zastosowania z shakerem typu "Boston"

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0.45	48	**6,00**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	**22,80**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	
1.	**472010**	200	1	**16,90**	
2.	**472011**	285	1	**11,65**	
3.	**472012**	202	12	**0,72**	
4.	**472015**	400	1	**19,00**	NOWOŚĆ
5.	**472016**	300	1	**13,00**	NOWOŚĆ
6.	**472020**	210	1	**16,10**	



NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**13,00**

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,35**
340351	350	250	10	**35,70**

SZPIKULEC DO LODU

- wykonany ze stali nierdzewnej
- rączka z drewna i stopu cynku
- przeznaczony do obróbki brył lodu

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	w mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**472211**	61	188	0,16	**39,00**
2.	**472213**	36	176	0,11	**39,00**

MIEDZIANE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała, miedziana powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych

INOX NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**472040**	78	90	0,40	1	-	**25,00**
2.	**472045**	96	205	0,47	1	-	**55,00**
3.	**472050**	92	100	0,50	1	-	**26,00**
4.	**472210**	64	218	0,21	2	-	**35,00**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
5.	**472225**	120	162	0,25	2	-	**35,00**
6.	**472245**	96	98	0,45	2	-	**30,00**
7.	**472250**	90	210	-	2	0,5	**35,00**

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ścierecką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473900**	590	80	16	**36,80**
2.	**473910**	450	300	10	**51,30**
3.	**473905**	600	200	9	**27,00**

NOWOŚĆ



POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**43,40**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**113,00**

STACJA BARMAŃSKA

- 5 pojemników na dodatki z pokrywą
- 2 duże pojemniki na akcesoria barowe

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473600	600	150	85	**79,00**

KRUSTOWNICA

- 3 rozsuwane poziomy pojemników do zdobień kieliszków

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	75	**29,00**

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	**137,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**50,10**

BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI

- 473001 posiada atomizer

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**473001**	67	106	0,10	**29,00**
2.	**473002**	35	110	0,03	**29,00**
3.	**473003**	65	136	0,15	**23,00**

TABLICZKA STOŁOWA

NOWOŚĆ

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486023**	160	-	290	**11,00**
2.	**486024**	180	345	-	**25,00**

FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU

SIL

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471001**	190	120	35	**19,00**
2.	**471002**	170	110	52	**18,00**

FORMA SILIKONOWA

SIL

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471003**	165	75	76	**15,00**
2.	**471004**	250	120	60	**25,00**

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	**141,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	
1.	**477201**	1,9	**59,80**	
2.	**477202**	1,9	**79,00**	NOWOŚĆ

MISA DO SZAMPANA

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**477991**	350	230	**115,00**
2.	**477992**	350	230	**125,00**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**52,80**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,20**

WIADERKO DO SZAMPANA

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
477441	4	**65,00**

PODSTAWA STOŁOWA DO WIADERKA

- średnica uchwytu pod wiaderko ok 17 cm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
478616	420	175	120	**29,00**

PODSTAWA DO WIADERKA

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto	
1.	**478610**	600	**179,00**	
2.	**478680**	680	**180,00**	
3.	**478690**	725	**99,00**	NOWOŚĆ



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

stalgast

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	**255,00**

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	**309,00**

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	**19,55**

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	**177,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

INOX

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**136,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**254,00**

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

INOX

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**469001**	290	345	520	41	1,15	230	**2990,00**
2.	**469004**	310	310	510	41	1,15	230	**2890,00**

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
469000	**499,00**

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
- 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.







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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**

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	**2175,00**

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	**2370,00**

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	**3385,00**

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	**3535,00**

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	**23220,00**

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	**1675,00**



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	**851,00**

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	**19000,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	30	9	0,25	230	**998,00**

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	**6380,00**

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	**155,00**





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	**1180,00**

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	**13800,00**

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

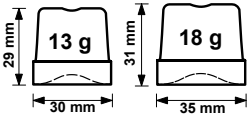
stalgast

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

Wzór kostki



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgast.com


1

do 21 kg/24h


2

do 21 kg/24h


5

do 48 kg/24h


6

do 72 kg/24h

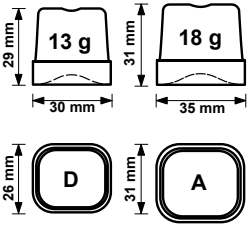
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4450,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4860,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5975,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6850,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**7050,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**7720,00**
6.	**872651**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**10110,00**
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**10600,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**10960,00**

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 872212 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	**4475,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4860,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5975,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6850,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**7320,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**7720,00**
6.	**872652**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**10110,00**
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**10600,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**10960,00**

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



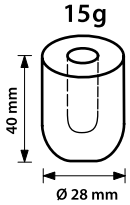
KOSTKARKA

- 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





do 26 kg/24h

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	**3220,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3450,00**

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

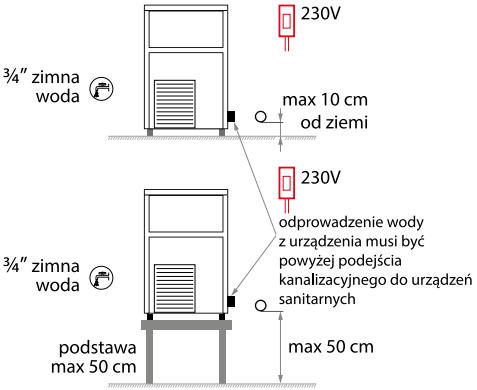


do 153 kg/24h

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	**14830,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**14830,00**
2.	**873151**	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**16400,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	509



Nr kat.	Nr strony
822990	509



Nr kat.	Nr strony
822998	509

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	509

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	506

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	506

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

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

LED

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**3500,00**

CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

LED

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**4900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

NOWOŚĆ

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882133**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**2100,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2700,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3400,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

NOWOŚĆ



1



3

2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882143**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**3500,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4800,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
  - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

NOWOŚĆ

1



2



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882214**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**2990,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**3850,00**



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy 292, 294-295
Podgrzewacz filiżanek. 292
Lodówka na mleko do kawy. 293
Młynek do mielenia kawy 296
Stół pod ekspres. 297
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw. 298-299
Chemia do ekspresów. 299
Szkło do kawiarni 300-301

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia 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.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**10920,00**

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielacza do kawy, nie mleka w proszku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486860	405	540	660	6	30	2,9	230	**21500,00**

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	**26,00**
820078	Tabletki czyszczące	**18,00**
822310	Filtr do ekspresu	**159,00**

PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	**2080,00**

ORGANIZER KAWOWY

- organizer przeznaczony do uporządkowania strefy kawowej
- polecany na kubki, mieszadełka, torebki z cukrem i inne

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486015	356	256	180	**85,00**

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

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	**4880,00**





LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844108	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**2080,00**

LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844110	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**2800,00**



LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

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	**1355,00**



EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nóżki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup" h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
486010	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	**6675,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486020	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	**12540,00**
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	**16280,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- pompa wolumentryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samouczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion"
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486320	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	**16450,00**
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	**20450,00**

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
486325	Pasuje do modeli 486320, 486330	**997,00**





EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard" h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486420	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	**16100,00**
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	**20330,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- zaparzacz przelewowy do kawy
- pojemność zbiornika na wodę 2,2 l
- dzbanek na kawę w zestawie
- dolna płyta podtrzymuje temperaturę

NOWOŚĆ





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752218	Ekspres	203	403	469	1,8	2,06	230	**59,00**
752222	Dzbanek	-	-	-	1,8			**999,00**

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



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	**1815,00**



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	**2130,00**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**3460,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

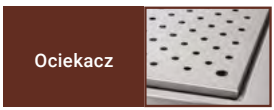
INOX

- 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	**4355,00**







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	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**307,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**244,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**249,00**

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	**73,80**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**27,20**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**28,30**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**27,40**

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	**283,00**
2.	**486018**	245	345	90	**323,00**

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniana mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	**83,00**
376036	●	0,35	**83,00**
376045	●	0,45	**88,70**
376046	●	0,45	**88,70**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**31,20**
372060	0,60	**39,90**
372100	1,00	**45,60**
372150	1,50	**77,90**
372200	2,00	**90,40**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	**79,50**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	**73,10**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	58	94	0,4	**105,00**

MATA POD TAMPER

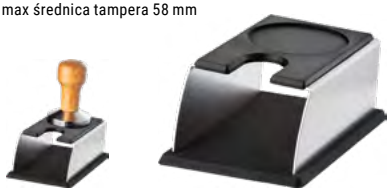
- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	**34,10**

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	**64,90**

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	**26,10**

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	**27,30**
648050	5	**89,10**
648100	10	**174,00**

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	**26,00**

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. 147-169

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,94**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**10,10**



1



2

SZKŁO LINIA BARSCHINE

NOWOŚĆ



1 2 3



4



5



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400241**	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	**9,34**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**9,91**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**11,45**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**12,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**9,72**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**9,72**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**9,72**

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



FILIŻANKA 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
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	**51,10**

KUBEK TERMICZNY

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	**49,90**

NOWOŚĆ



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**8,99**

KUBEK HILL

Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	**11,45**



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,90**



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**4,37**



SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**10,05**
400196	84-75	162	0,360	6	**10,30**
400197	91-75	175	0,455	6	**13,40**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 303-307
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów 308-309
Worki, końcówki do wyciskania 310-311
Akcesoria cukiernicze 311-312
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 313
Urządzenie do gorącej czekolady 314
Patery do tortów i owoców 315-317
Palnik, foremki do crème brûlée 317
Miesiarki planetarne 318-320
Witryny chłodnicze 321

SYFONY

- 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 CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	**500052**		0,5	**232,00**
2.	**500053**		0,5	**232,00**

SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054		0,5	**263,00**

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	**504,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**48,70**

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	**294,00**
500101	1,0	**350,00**

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	**366,00**
500210	1,0	**497,00**

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

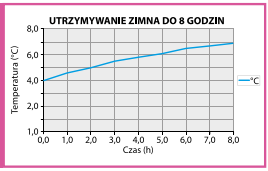


3 końcówki w standardzie

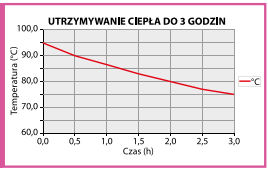


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**465,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C

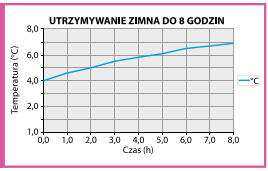


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**829,00**



AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus









1 2 3



4



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	30,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	30,30

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	76,30

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	93,40

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	142,00

NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące 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	**17,60**
500016	Naboje Professional	24	**41,60**
500017	Naboje Professional	50	**87,20**

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	**48,70**

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	**159,00**

KUWETA DO LODÓW



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**63,70**
2.	**535017**	360	250	80	5	**67,30**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM

INOX

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	270	95	90	**86,80**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536005	270	95	90	**74,00**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1330,00**

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

AI

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**150,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**147,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**174,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**174,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**174,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**183,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**183,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**183,00**

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

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	**9,16**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**14,00**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,91**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,96**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,50**



1



2



3



4

Pasabahce PROFESSIONAL





5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**7,27**
2.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**11,20**
3.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,35**
4.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,70**
5.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**13,90**
6.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**7,89**

NOWOŚĆ

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**1,44**
515030	3	**1,44**
515040	4	**1,44**
515050	5	**1,44**
515060	6	**1,44**
515070	7	**1,44**
515080	8	**1,96**
515110	11	**1,66**
515120	12	**1,86**
515130	13	**1,66**
515140	14	**1,66**
515150	15	**1,66**
515180	18	**8,65**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**1,44**
514040	4	**1,44**
514080	8	**1,44**
514100	10	**1,44**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,65**
516060	6	**8,82**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**1,08**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**1,08**
517021	10	2	**1,44**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**1,44**
517031	16	2,0	**1,08**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**6,48**

SKROBKA, NÓŻ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	**14,00**

NOWOŚĆ

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**6,48**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**69,20**
510011	460	100	**94,70**

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

stalgast

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
512301	300	**9,00**
512351	350	**10,00**
512401	400	**11,00**
512451	450	**12,00**

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
513301	300	**9,00**
513351	350	**10,00**
513401	400	**11,00**
513451	450	**12,00**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
518126	200	100	50	**55,00**

WAŁEK DO CIASTA

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	**69,00**

WAŁEK DO CIASTA

- 524471 powłoka stalowa
- 524472 powłoka nieprzywierająca
- powierzchnia robocza L 250 mm

NOWOŚĆ



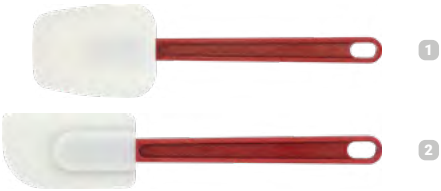
Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**524471**	63	470	**65,00**
2.	**524472**	63	470	**75,00**

WYBIERAK DO CIASTA

- szpatuła silikonowa
- otwór do zawieszania
- odporność termiczna do +220°C

SIL

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	L mm	W mm	Cena netto
1.	**525253**	250	260	**10,00**
2.	**525252**	250	260	**9,00**
	525362	360	260	**15,00**
	525402	400	260	**16,00**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**273,00**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**10,45**
523080	80	**29,10**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**105,00**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**16,60**
528035	100	45	**20,00**
528036	120	45	**22,60**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**29,20**

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,85**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**17,30**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**18,70**
313301	300	**22,00**
313401	400	**24,60**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**20,50**

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,00**

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

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**252351**	Nóż do krojenia ciast	350	**66,60**
2.	**253351**	Nóż do biszkoptów	350	**51,00**
3.	**261250**	Szpatuła cukiernicza	250	**46,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**261300**	Szpatuła cukiernicza	300	**51,00**
5.	**261301**	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	**40,60**
6.	**263250**	Szpatuła cukiernicza, kątowa	250	**57,20**

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
- wodoopodporny 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	**155,00**
2.	**521380**	■	380	-	100	-25 + 230	1	**69,30**









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	-	**165,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**24,30**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527170	7 noży	**169,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**137,00**



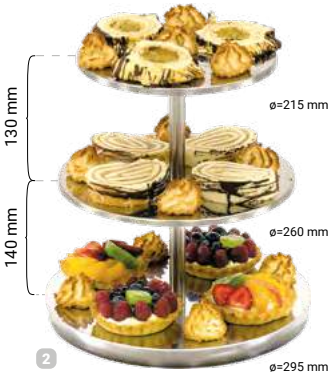
URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- 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	**2270,00**

PATERY DO TORTÓW





NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



NOWOŚĆ









1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	**485,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**269,00**

3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	**159,00**

4 PATERA STALOWA OBROTOWA

- patera stalowa z rantem
- model z obracanym spodem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545013	310	85	**185,00**

5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419300	310	**27,00**

6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**106,00**

7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**36,90**

8 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355640	220	**2,23**



MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**25,70**
2.	**545018**	187	1	**24,40**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**55,80**
545044	260-130	121	1	**43,50**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**47,90**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**57,10**

PATERA Z KLOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**84,60**

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	**19,10**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**15,10**

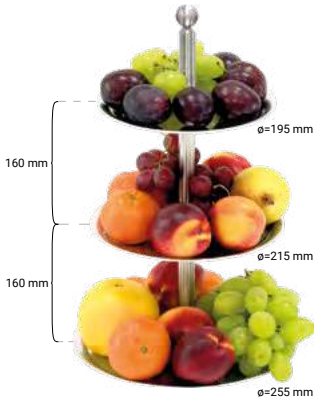
PATERA Z KLOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**72,40**

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



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**258,00**



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**310,00**

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	**92,50**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**106,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Pasabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**5,17**

PALNIK GAZOWY

- bezpieczna i łatwa instalacja palnika na wkładzie gazowym
- duży, mocny płomień z regulacją
- temperatura płomienia: 1300°C
- oferowany bez wkładu gazowego

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	Cena netto
500650	165	55	75	1300	0,183	**75,00**

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	**2530,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**3100,00**

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	**4360,00**

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
  783101 - 2,5 kg
  783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak:	783101 od 52 do 242 RPM 783201 od 60 do 240 RPM
łopata:	783101 od 52 do 323 RPM 783201 od 60 do 320 RPM
rózga:	783101 od 52 do 500 RPM 783201 od 60 do 503 RPM





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**783101**	420	510	720	10	42	0,75	230	**4500,00**
2.	**783201**	490	600	820	20	63	1,10	230	**5500,00**

3 końcówki w komplecie



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 urządzenia 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	**4505,00**

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	**106,00**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**227,00**
3.	**785214**	Dzieża	**351,00**

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	**4235,00**

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 urządzenia 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	**6290,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**14790,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**10890,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**10040,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**14870,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 323-332
Wałkowarki do ciasta. 333-334
Miksery spiralne 334-336
Łopaty, łopatki do pizzy 337-339
Pojemniki na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców . . . 338-339
Blachy, siatki i talerze do pizzy 340
Torby, pojemniki termoizolacyjne 340-341
Rękawice piekarskie. 341
Stoły chłodnicze. 342

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

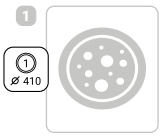
Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm**
- **zakres pracy do 350°C**
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Układ komory pieca



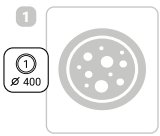
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4230,00**	1

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**



Układ komory pieca



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	**2810,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**5135,00**	1

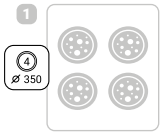


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- 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**

GREDIL

- 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



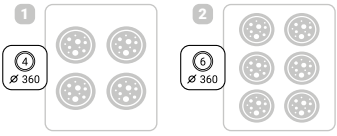
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**4030,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5970,00**	1

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

stalgast



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	**4975,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**8290,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9880,00**	2

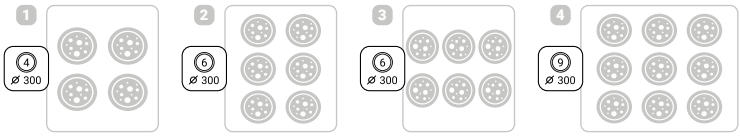


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- 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**

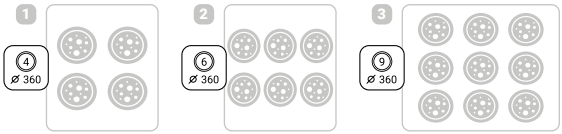


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**5340,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**10170,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**11120,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7485,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**13290,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9995,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**16170,00**	4

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

stalgast

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	**6605,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10400,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**15270,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**19570,00**	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- 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**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



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
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**12900,00**	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**17540,00**	2

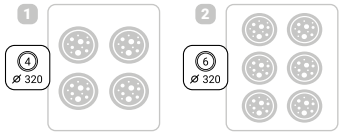


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- 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	**4490,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6555,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7805,00**	2

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

stalgast

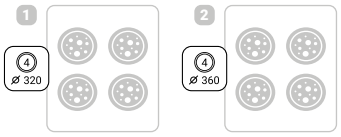


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- 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	**11650,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**14630,00**	2

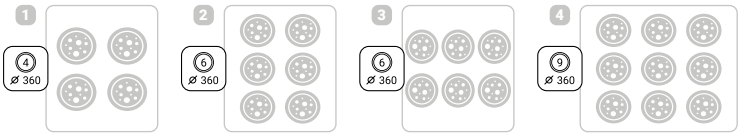


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- 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**



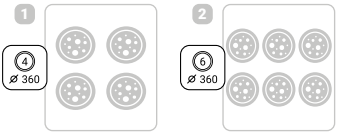
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**8100,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**13800,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**16910,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**11030,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**19690,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**24290,00**	4

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

stalgast



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

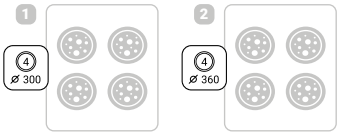
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



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
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**15900,00**	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**21500,00**	2

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy:**
  781542 - 30 cm
  781642, 781842 - 36 cm
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze"rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

1





2 3

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF
stalgast.com

Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	**781542**	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9205,00**	1
2.	**781642**	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9930,00**	2
3.	**781842**	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12830,00**	2

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

PODSTAWA DO PIECA

PL STALGAST RADOM

- konstrukcja skręcana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1020,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**995,00**
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	**995,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**995,00**
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	**995,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**995,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**995,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**995,00**
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	**995,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**995,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**995,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**995,00**



WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
  786931 - 140/310 mm
  786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
  786931 - 80-210 gr
  786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie

Włącznik nożny





1



2

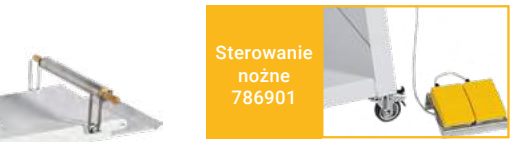
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786931**	445	340	640	29	0,50	230	**4865,00**
2.	**786942**	540	390	720	34	0,37	230	**5400,00**

NOWOŚĆ

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych płatów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0.1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
  786958 ~ 8 kg
  786961 ~ 10 kg

Sterowanie nożne 786901







Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786958**	Wałkowarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	**20240,00**
2.	**786961**	Wałkowarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	**23000,00**
3.	**786901**	Sterowanie nożne do wałkowarki	-	-	-	-	-	-	**650,00**

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







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	**3760,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4290,00**

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

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	**3875,00**

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	**6920,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**8390,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**10490,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 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	**9130,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10750,00**



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**

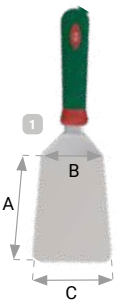
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4440,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5590,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6410,00**

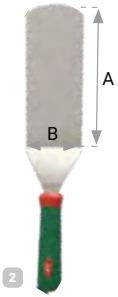


MIKSER SPIRALNY

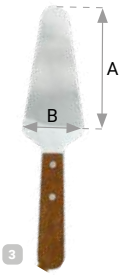
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali 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	**7660,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**9320,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**151,00**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**16,70**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**191,00**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**53,10**
564052	260	300	450	**77,80**
564102	260	300	1000	**103,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**23,60**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**127,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**181,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**208,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**242,00**











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	**53,00**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**58,10**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**32,50**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**35,60**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**25,60**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**268,00**

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

ŁOPATA DO PIZZY, OPERACYJNA

AI NOWOŚĆ

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia



Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
564123	972	228	1200	**99,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

NOWOŚĆ

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie miedziane ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia



Nr kat.	L mm	Cena netto
564420	1200	**75,00**

ŁOPATA DO PIZZY

NOWOŚĆ

- drewniana rączka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

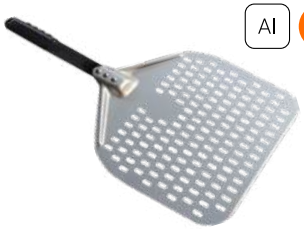


Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**564642**	325	305	335	640	**55,00**
2.	**564852**	515	305	335	850	**59,00**

ŁOPATA DO PIZZY

AI NOWOŚĆ

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia



Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564660	310	300	350	660	**87,00**

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	**34,00**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**41,90**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,90**

LUBIANA



Bormioli Rocco



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	**19,80**
560261	260	25	**23,00**
560281	280	25	**22,00**
560301	300	25	**23,70**
560321	320	25	**26,20**
560361	360	25	**30,00**
560401	400	25	**33,00**
560451	450	40	**47,90**
560501	500	40	**52,90**

SIATKA DO PIZZY

Al



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	**13,15**
562311	280	300	**16,30**
562330	310	330	**16,90**
562361	350	380	**18,75**
562400	380	400	**22,20**
562460	430	460	**24,40**
562500	480	500	**31,00**
562600	570	600	**53,10**

BLACHA DO PIZZY

Al

- wykonane z anodowanego aluminium

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	**33,00**
560332	330	**35,00**
560402	400	**45,00**
560452	450	**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	**72,00**

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

stalgast

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	**202,00**

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	**156,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**151,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**143,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste





Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto	
1.	**505013**	430	do 230	**53,90**	
2.	**505015**	430	do 230	**35,00**	NOWOŚĆ

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**144,00**

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





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	**3310,00**

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





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	**5535,00**

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



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	**2620,00**
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**1990,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**5460,00**



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. 344
Krajalnice do wędlin i serów. 345-347
Kotleciarka. 348
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa 348-350
Nadziewarki do kiełbas. 350
Sokowirówki. 351
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne . 352-364
Cuttery i miksery ręczne 365-373

OBIERACZKA

PL STALGAST RADOM

- ergonomiczny 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	**4855,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5950,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**440,00**

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

stalgast

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**2400,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**2195,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**2110,00**











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	**4395,00**

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	**5860,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com













Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**6840,00**

KOTLECIARKA

NOWOŚĆ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wielkość otworu wsadowego 180x30 mm
- w komplecie wałki nacinające



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721572	220	495	410	0,3	230	**2690,00**

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	**4505,00**

Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



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	**820,00**

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 przeciw przeciążeniowe 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	**1370,00**

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

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 przeciw przeciążeniowe
- 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	**3055,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**4130,00**

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


3


4

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	**2395,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**3010,00**


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	**58,30**
	721020	-	721221, 721224	**83,10**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**99,20**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**83,60**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**103,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**99,20**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**102,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**91,10**
	721022	3	721221, 721224	**64,80**
	721023	4,5	721221, 721224	**125,00**



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**873,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**964,00**

MIESZARKA DO FARSZU

INOX

- mieszarka z uchylaną dzieżą
- napęd ręczny za pomocą korbki
- umożliwia wyrobienie mięsa
- wyjmowane części ułatwiają utrzymanie higieny
- antypoślizgowe nóżki

NOWOŚĆ



Nr kat.	Max. wsad kg	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
721410	6,5 - 7	390	250	370	10	**799,00**
721420	13 - 16	450	300	420	20	**990,00**
721430	20 - 25	480	330	420	30	**1290,00**

MIESZARKA DO FARSZU

- urządzenie przeznaczone do wyrabiania mięsa
- 4 kółka z hamulcem dla ułatwienia przemieszczania
- uchylna misa ułatwia wyjmowanie wsadu
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min.	M kg	P kW	U V	Cena netto
721450	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	**8900,00**

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
- 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.







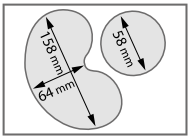
Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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. 361-362
- 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



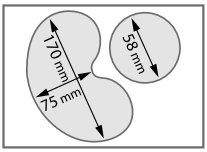
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3620,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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. 361-362





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



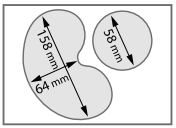
Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i purée



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 purée 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. 361-362

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

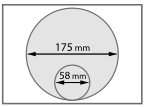


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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

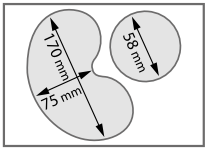
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**10880,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10880,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	**11965,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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

stalgast

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

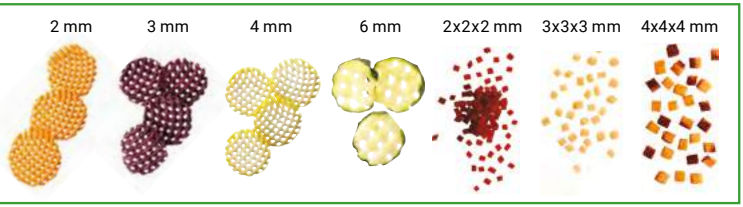
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- 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,
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



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. 361-362

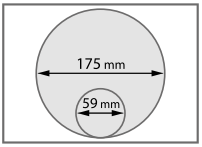


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę




2

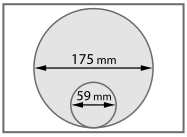
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**18945,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**18945,00**
713553	Szatkownica do warzyw 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. 361-362



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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. 361-362

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**

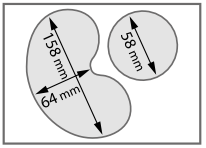
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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





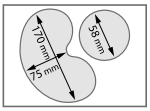
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10655,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10655,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**990,00**

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

stalgast

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

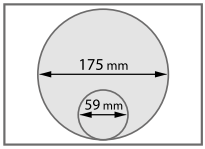
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13780,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2900,00**

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. 361-362

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







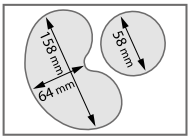
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

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. 361-362





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: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, 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, CL60, 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**



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	**800,00**





ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

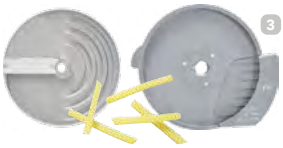
Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**865,00**

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**

3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	**1490,00**



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

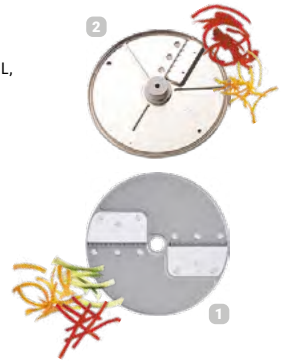
TARCZA SŁUPKI

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**	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	**165,00**

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plastrów pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet



Nr kat.	Cena netto
714197	**600,00**

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

stalgast

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



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

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO



Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



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**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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





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	0,55	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

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

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechylnych
- 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 250 W	12 l 270 W	15 l 310 W	30 l 350 W	50 l 440 W	100 l 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



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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	711354	711355	711450	711455	711550	711600	711800	711805
MP 350 Ultra	MP 350 Ultra TP	MP 350 V.V. Ultra	MP 450 Ultra	MP 450 V.V. Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo	MP 800 Turbo TP
50 l 440 W	<100 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	>100 l 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

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

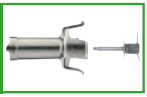


Nr kat.	Cena netto
711995	**405,00**

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

stalgast

MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonały do miksowania zup i sosów
- uchwyt ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug" wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku





1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	**711354**	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	**2765,00**
2.	**711805**	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	**5530,00**



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 376, 379-380, 392
Frytownice 375, 377, 381
Gofrownice, naleśnikarki 378, 383-384
Płyty grillowe 377, 382
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 389-392
Bemary nastawne 378
Rolkowy podgrzewacz do parówek 380
Rożen do kurczaków 388
Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander 385-387
Płyta grzewcza 393
Kuchenki mikrofalowe 394-396
Kuchenka indukcyjna 387, 396-398
Cyrkulator Sous Vide 399



FRYTOWNICA INDUKCYJNA

NOWOŚĆ

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę





Lp.	Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**746781**	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	**1500,00**
2.	**746782**	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	**2900,00**

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	**1090,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1410,00**

Ryflowana powierzchnia





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

stalgast

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746067**	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**539,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**569,00**
2.	**746068**	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1050,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1050,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**844,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1550,00**

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



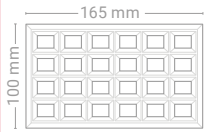
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1880,00**

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	**1160,00**

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	**1200,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**62,30**

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	**545,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**619,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**728,00**

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

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
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	**3100,00**

KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	**3850,00**

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	**2375,00**

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	**3970,00**
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	**3690,00**

GRILL CERAMICZNY

- szklano ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777215	390	600	260	14	3	230	**4400,00**





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	**3130,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4010,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4810,00**

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	**2075,00**





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	**2585,00**

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

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	**1095,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**2005,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2350,00**



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	**2235,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3275,00**



FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
  - 4 kW podtrzymanie temperatury
  - 8 kW praca ze świeżymi produktami
  - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777160	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	**6165,00**
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**6770,00**

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	**2805,00**





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	**2155,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2950,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	**3900,00**





PŁYTA GRILLOWA

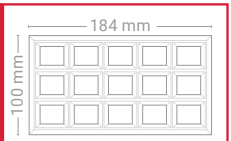
- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	**4325,00**

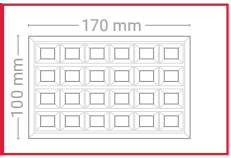
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra Brussels model 777220 i 777222



Wymiary gofra Liege model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli







Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777220**	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	**3340,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3340,00**
3.	**777222**	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**6815,00**

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	**1850,00**

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	200	17,5	3,6	gaz	**1945,00**

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777244	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	**4745,00**

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

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 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	**1220,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1850,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 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	**3205,00**

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 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- 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):
  777263; 270x330x320 mm
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm


1


2


3


4

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	**2635,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2810,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3800,00**
4.	**777263**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**2890,00**

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



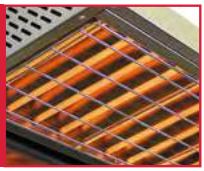
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4230,00**

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

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	**8605,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	**10790,00**
777381	800	640	590	60	4,5	380	**12970,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6350,00**

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**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	**10130,00**

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	**840,00**

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	**5150,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5510,00**

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	**5610,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**6020,00**

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	**3560,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3560,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3755,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3765,00**
777540	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3905,00**
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	**3905,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6295,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgast.com

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	**4885,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5295,00**

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

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	**5425,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5420,00**

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	**170,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**6,22**

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	**142,00**

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	**735,00**

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	**416,00**

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



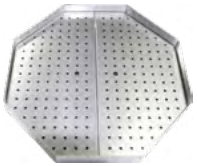


Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**112,00**
2.	**777589**	górny	**112,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

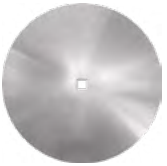
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**543,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**132,00**



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	**207,00**



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	**3160,00**
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3925,00**
777618	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4315,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**260,00**



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	**1725,00**



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**1250,00**

PŁYTA GRZEWCZA

NOWOŚĆ

- odporna na stłuczenia szklana powierzchnia z wysokiej jakości aluminiową ramą
- szkło ceramiczne grubość 5 mm
- temperatura pracy 60°C-105°C
- regulacja co 5°C
- maksymalne obciążenie - 15 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770250	380	550	25	0,23	230	**399,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne za pomocą pokrętła, regulacja czasu
- skuteczny magnetron gwarantuje efektywną pracę
- gładki spód bez talerza obrotowego
- alarm końca cyklu



NOWOŚĆ

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775303	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**1390,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- gładki spód bez talerza obrotowego
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie), 20 (rozmrażanie),50 ,70, 100 %
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- alarm końca cyklu



NOWOŚĆ

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775402	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**1490,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**732,00**

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	**1195,00**

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	**1875,00**

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	**1860,00**

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
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3925,00**

SAMSUNG

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	**3870,00**

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	**4265,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

ROLLER GRILL

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6350,00**

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

stalgast

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

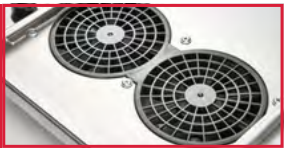
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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	**1145,00**



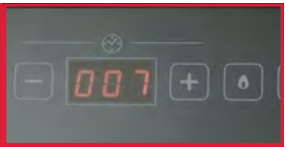
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



KUCHENKA INDUKCYJNA

NOWOŚĆ

- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770355	318	403	54	3	230	**550,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

NOWOŚĆ

INOX

- szkło ceramiczne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 10 poziomów mocy
- wyświetlacz LCD
- sterowanie za pomocą pokrętła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770356	395	395	95	3,5	230	**1220,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

NOWOŚĆ

INOX

- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770357	340	430	117	3,5	230	**559,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

NOWOŚĆ

INOX

- korpus ze stali nierdzewnej
- szkło ceramiczne
- sterowanie suwakiem dotykowym
- biała dioda LED
- kabel bez wtyczki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770361	400	600	155	5	400	**2990,00**

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. 226

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500w

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	**1345,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**73,30**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**44,20**

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	**2050,00**



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**71,30**



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 406
Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast SmartCook 407-408
Piece GASTRONOMICZNE
FM STG 20 GN 409
Akcesoria do pieców
gastronomicznych 410-411
Piece PIEKARNICZE FM 418-419
Piece PIEKARNICZE
FM STB 16 1600x400 420
Akcesoria do pieców piekarniczych . 422-423
Piece ODPIEKOWE
Piec Stalgast 425
Piece FM ST-Fast 426-427
Piec Speed Chef 428
Piece FM RX 431-433
Akcesoria do pieców odpiekowych . 433-434
Akcesoria uniwersalne
do pieców Stalgast i FM 434-436

Wspieramy gastro od kuchni

stalgast Chefs

Chcesz pracować sprawniej i efektywniej?
Szukasz nowych pomysłów w swojej kuchni?

Umów się na bezpłatny pokaz lub szkolenie!



Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.

Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.

Szkolenie przygotujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.

Szkolenia dla pracowników HoReCa i obiektów żywienia zbiorowego, w szczególności w szkołach i przedszkolach.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas**:
szkolenia@stalgast.com
Ustalmy razem dogodny termin spotkania!



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



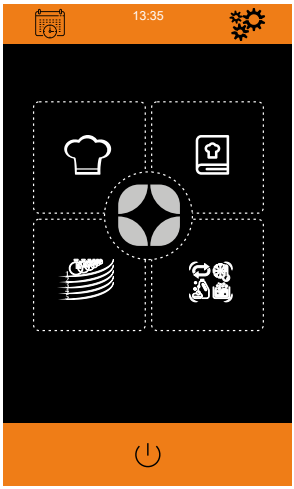
Sterowanie elektroniczne

- 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**	**14260,00**	**19670,00**

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	**25740,00**	**31640,00**

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**	**28060,00**	**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	**40310,00**	**44590,00**

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	**36860,00**	**42980,00**

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	**45600,00**	**49200,00**

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

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	**55770,00**

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	**69300,00**

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	**82820,00**

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	**76450,00**

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	**10910,00**



GN 1/1

PODSTAWY















Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**897,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1145,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1245,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**885,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1180,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1310,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1080,00**

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	**8250,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**9335,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**10120,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10680,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8790,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1055,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1760,00**



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	**2115,00**



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**1065,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**783,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**793,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**167,00**



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	**8680,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**11040,00**







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 linii Compact to intuicyjne i funkcjonalne urządzenia, pozwalające na ekonomiczne gotowanie, a także zapewniają:

- dostęp do książki kucharskiej zawierającej aż 72 przepisy,
- gotowanie na kilku poziomach dzięki systemowi Multicook,
- synchronizację wydania różnych potraw w tym samym momencie dzięki systemowi AllOnTime,
- funkcję regulacji załadunku oraz trzy tryby wstępnego nagrzewania,
- opcje garowania i regeneracji potraw,
- pięć programów myjących.

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

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	**11510,00**	**15510,00**	**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	**1495,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1525,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**2010,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**457,00**
2.	**908012**	10x1	**570,00**

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



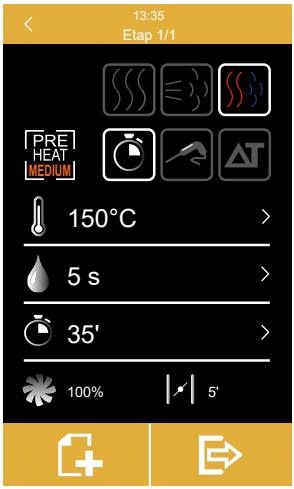
Sterowanie elektroniczne

- 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

AOT

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

MULTI

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

PRE HEAT MEDIUM
PRE HEAT SOFT
PRE HEAT HARD

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

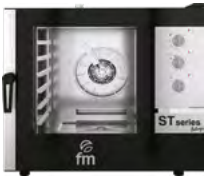
600x400





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	**16850,00**	**18230,00**	**23870,00**

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	**31480,00**	**35460,00**

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

Piece FM

Automatyczny system myjący w modelach 9120590, 9120592, 9120596









600x400

Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
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	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
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	**25530,00**	**27650,00**	**26810,00**	**29750,00**	**39250,00**	**40500,00**





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	**39030,00**	**48650,00**

Sterowanie elektroniczne i dotykowe

Piece FM **STB 16 600x400**



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	**50770,00**

600x400



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500, 9120502

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120500**	**9120502**
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**63510,00**	**66930,00**

600x400

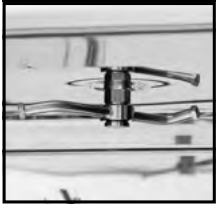


9120501

Wózek w komplecie

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	**81860,00**

Automatyczny system myjący w modelu 9120502



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 języku 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	**16440,00**	**18360,00**



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	**8005,00**



PODSTAWY

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**851,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1115,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1235,00**

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	**8715,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8715,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**9335,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8880,00**



ZESTAW INSTALACYJNY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1055,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1760,00**
3.	**9120711**	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**3190,00**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**2020,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3430,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**167,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8775,00**



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



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**

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	**1650,00**



Masz klienta i mało czasu? Szukasz dobrego rozwiązania?

Poznaj zalety **ST-FAST!**

Użyj naszego pieca ST-Fast i przygotuj!



Frytki (500 g)



Pizzę (1 kawałek)



Wrap z kurczakiem

... i nie tylko te potrawy

ST-Fast to idealne rozwiązanie dla barów, kawiarni, fast foodów, firm oferujących dania na wynos, sklepów, stacji benzynowych, kanapkowni i innych!

MINIMALNE WYMIARY

Kompaktowe wymiary zewnętrzne bez straty w powierzchni użytkowej komory

NISKA EMISJA HAŁASU

Efektywna izolacja akustyczna - idealny wybór dla kuchni otwartych

INTUICYJNY WYŚWIETLACZ

Prosty w obsłudze, krok po kroku pozwoli osiągnąć idealne parametry obróbki

ATRAKCYJNY DESIGN

Przyciągnie uwagę wszystkich Klientów



HIGIENA

Komora wykonana ze stali nierdzewnej - gładka powierzchnia i zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie

WYSOKA JAKOŚĆ W KRÓTSZYM CZASIE

Połączone technologie pieczenia to lepsze efekty kulinarne

WENTYLACJA WEWNĘTRZNA

Pozwala uniknąć konieczności zastosowania okapu zewnętrznego

WEJŚCIE USB

Możliwość pobrania danych HACCP oraz eksportu/importu przepisów

SKUTECZNA TERMOIZOLACJA

Maksymalizacja bezpieczeństwa w miejscu pracy

PERSONALIZACJA PRZEPISÓW

Możliwość zapisania nawet 300 przepisów

ZINTEGROWANE WIFI

Zarządzanie przepisami w chmurze

stalgast

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofali
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofala
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**909721**		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**28030,00**
	909731		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**28030,00**
2.	**909722**		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30310,00**
	909732		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30310,00**



KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909754	270	270	**224,00**



KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia gładka

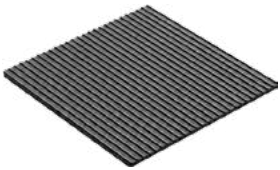
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909755	265	265	**234,00**



TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	**1240,00**



TACA GRILLOWA

- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	**1405,00**



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

stalgast

- 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	**24490,00**

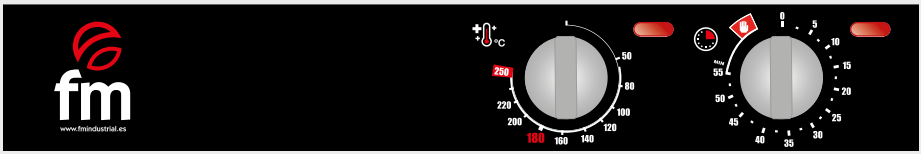


ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**138,00**

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		✓	

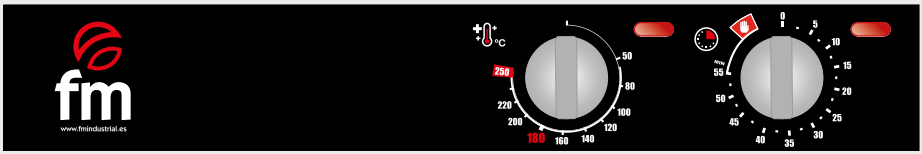


Sterowanie elektroniczne




	912060	912061
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
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	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
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	**2860,00**	**3795,00**	**8215,00**

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	**3210,00**	**6440,00**	**6680,00**

Piece FM **RX**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki FM
stalgast.com

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	**6040,00**	**8520,00**

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	**7180,00**	**8125,00**

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	**6935,00**	**10140,00**

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	**5020,00**



PODSTAWY





Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1115,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1235,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**474,00**

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	**5505,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**6025,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1565,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1565,00**

KONDENSER PARY



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1575,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2815,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**78,20**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**43,20**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**74,50**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**99,10**



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**105,00**



BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**116,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**117,00**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**755,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**525,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**448,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**768,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

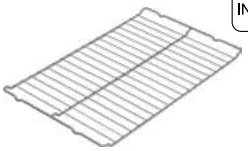
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**73,80**



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

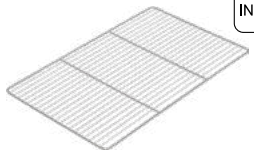
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**86,10**





RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**86,40**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 200-206

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**105,00**



RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**114,00**



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	**91,60**
911102	600	400	**106,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**86,30**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**159,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**330,00**



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**151,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**188,00**
647205	20	**367,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**79,00**
647106	10	**156,00**



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**127,00**

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.
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 440-443, 455-457
Stoły chłodnicze, mroźnicze 444-446
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 447-449, 450-453
Stoły chłodnicze do pizzy 449-451
Chłodziarki i lodówki barowe 458-459
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 460-465
Schładzarka szokowa 465
Zamrażarki skrzyniowe 466-467
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 468

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

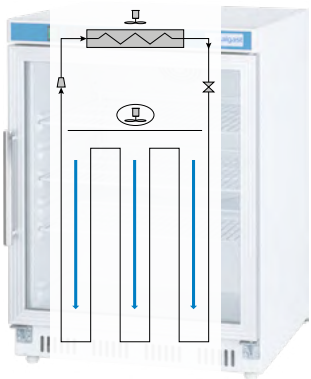
Drzwi suwane

LED Oświetlenie LED

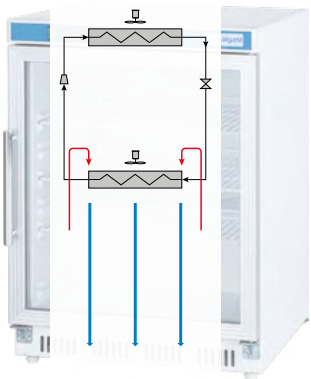
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- 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
- oświetlenie LED





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645

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.	**830592**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**5200,00**
2.	**830622**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5605,00**
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6515,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645

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.	**830132**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**8690,00**
2.	**830147**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**9790,00**

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

stalgast

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) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED w szafach INOX

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- 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	826	600	396	4	**5210,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5455,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6530,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 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	1590	1300	960	4	**8720,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**9700,00**

SZAFA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 ℃
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- bryła solna, filtr z węglem aktywnym i sterylizacja UVC
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- oszczędzanie energii poprzez sterowanie pracą wentylatora
- regulowane półki
- alarm temp. i wilgotności

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
852400	700	800	1650	1 ~ 4℃	102	0,160	230	400	**11900,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1
- samodomykające się drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- 21 poziomów na prowadnice



NOWOŚĆ



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
840590	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	**4990,00**

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 półki - nr kat. 840645





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	**9260,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	**4940,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	**6955,00**

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
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



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	940	240	179	4	**3100,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



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	E	1825	368	219	4	**4825,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 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	898	220	92	4	**5615,00**

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 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
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**6280,00**

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm



INOX GN 1/1

Lp.	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
1.	**831260**	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**5465,00**
2.	**831360**	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	**6615,00**

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



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	827	282	187	4	**5425,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**6370,00**

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



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	1166	417	312	4	**6395,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**7120,00**

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



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	**4105,00**



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 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. 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	**3070,00**



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	**4445,00**

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







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	**3590,00**

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





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	**4245,00**

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





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	**5695,00**

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

stalgast

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



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	**4000,00**



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
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu

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



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	**5535,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





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	**3310,00**

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witryną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031





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	**2620,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1990,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





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	E	1825	368	219	4	**5460,00**

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

stalgast

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



INOX

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834631	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	**2365,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2350,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



INOX

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	**2910,00**
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2800,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



INOX 600/400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	**7965,00**

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	**1875,00**

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	**2620,00**
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2365,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1990,00**

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	**2195,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





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	**2575,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2350,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





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	**2910,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





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	**2800,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**887026**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**9900,00**
2.	**887036**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**11900,00**
3.	**887046**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**14100,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm


4


6


5

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**14800,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**19500,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**21300,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm


7


8

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**887236**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	**16200,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	**19500,00**

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



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

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	**4645,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5410,00**

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. 505x410 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	**4090,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4450,00**



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	**2230,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2535,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880603 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa

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	**5430,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5760,00**



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 880406 - 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	**4380,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4980,00**

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







Wnętrze szafy mroźniczej 880176

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	**2690,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**2920,00**

SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA Z PANELEM

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- mechaniczny termostat
- drzwi przeszklone, podwójna bezpieczna szyba
- 4 kółka, 2 z hamulcem
- samodomykające się drzwi
- pionowe oświetlenie LED
- podświetlany panel reklamowy
- agregat z tyłu urządzenia zwiększa powierzchnię i komfort
- czynnik chłodniczy
  850390- R600a
  850590 - R290

NOWOŚĆ



1



2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**850390**	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	**2990,00**
2.	**850590**	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	**5100,00**

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED **NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**3500,00**

CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED **NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**4900,00**

LODÓWKA BAROWA

- obudowa w kolorze czarnym, wnętrze wykonane z aluminium
- dostępne również wersje wykonane ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED **NOWOŚĆ**

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882133**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**2100,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2700,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3400,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- dostępne również wersje w kolorze czarnym
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

NOWOŚĆ



1



3

2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882143**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**3500,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4800,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach:
  - stalowe, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
  - czarne, wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882214**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**2990,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**3850,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

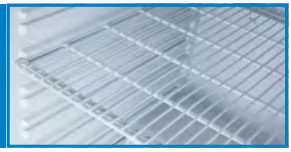
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

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	**4880,00**

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej





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	**3990,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka 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	**2105,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne 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	**1835,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1835,00**
3.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1945,00**



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	**3115,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny

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
852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2575,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny

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
852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2585,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie





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	**11010,00**

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	**4615,00**

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



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	**6590,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**14790,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**10890,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**10040,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
stalgast.com

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**14870,00**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**10510,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**13240,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**13680,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**20160,00**



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.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2655,00**
2.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3550,00**
3.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**4810,00**

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
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda
  (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz


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	**3430,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3745,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**4420,00**


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	**2965,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3640,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**4055,00**



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	**49,20**



KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**35,50**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH





MODUŁ 2 SZUFLAD

- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	**831000**	304x525x140 mm	**998,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**897,00**

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet



Nr kat.	Produkt	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	**104,00**
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	**125,00**

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	-	-	**72,50**
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**68,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	410	**73,50**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	**74,20**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**114,00**



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**59,70**

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**34,30**

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



MEBLE

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
Okap przyścienny skrzyniowy 472
Szafki i półki wiszące 472
MEBLE SPAWANE
Półka wisząca pod urządzenia 473
Umywalka Gredil 473
Szafy porządkowe 473
Szafy magazynowe 473
MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU
Stoły przyścienne i centralne 474
Stoły ze zlewem 475-477
Stoły z basenem 477-478
Regały magazynowe 478

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.

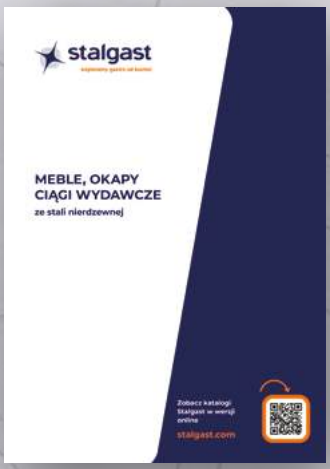
Skontaktuj się z nami:

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



Ergonomiczne meble, okapy i ciągi wydawcze ze stali nierdzewnej dla każdej kuchni!

Wyposażone w regulowane nóżki oraz ochronny bolec ekwipotencjalny.

Zobacz katalogi Stalgast w wersji online

https://stalgast.com/katalogi-cenniki

stalgast

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)

- rant płaski 40 mm

BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną

NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych 40 x 40 mm
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm

PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym

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 100 kg/m^2
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych

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)

BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze Ø=52 mm

BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze Ø=52 mm

MEBLE SKRĘCANE 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
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:
  9510801010 i 9510801012 - 1 lampa
  9510801015 i 9510801020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Filtry szt.	Wymiary Filtra WxD mm	Średnica króćca mm	Cena netto
9510801010	1010	1000	400	2	500x500	250	**2100,00**
9510801012	1210	1000	400	3	400x500	250	**2350,00**
9510801015	1510	1000	400	3	500x500	2x250	**2650,00**
9510801020	2010	1000	400	4	500x500	2x250	**3300,00**

AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
952320006	Lampa oświetleniowa	-	**145,00**
952320010	Zaślepka króćca	-	**33,30**
952320011	Króciec	150	**78,00**
952320012	Króciec	200	**88,40**
952320014	Króciec	315	**134,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	**1445,00**
951723120	1200	300	600	**1600,00**
951724100	1000	400	600	**1550,00**
951724120	1200	400	600	**1715,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	**1430,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	pojedyncza	1200	300	400	**334,00**
951773120	podwójna	1200	300	660	**695,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

stalgast

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
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9810366055	Półka pod piec	550x569	550	600	300	**350,00**
9810367060	Półka pod piec	600x669	600	700	300	**400,00**
9810365060	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	**320,00**
9810366065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	**360,00**
9810366050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	**320,00**
9810365055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	**310,00**

UMYWALKA ZABUDOWANA

GREDIL

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517. 512-514

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670001	400	350	150	**543,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	**2320,00**
951475100S	1000	500	2000	**3470,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- dwie półki przestawne
- środkowa półka mocowana na stałe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	**3340,00**

SZAFA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	**4205,00**

GREDIL

MEBLE SKRĘCANE GREDIL

- meble dostępne od ręki
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze swojego lokalu w jeden dzień
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- do samodzielnego montażu

INOX

24h

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671066	600	600	850	**550,00**
671086	800	600	850	**540,00**
671106	1000	600	850	**610,00**
671107	1000	700	850	**720,00**
671126	1200	600	850	**640,00**
671127	1200	700	850	**780,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671266	600	600	850	**660,00**
671267	600	700	850	**823,00**
671286	800	600	850	**699,00**
671287	800	700	850	**947,00**
671306	1000	600	850	**760,00**
671307	1000	700	850	**1050,00**
671326	1200	600	850	**836,00**
671327	1200	700	850	**1100,00**
671346	1400	600	850	**1020,00**
671347	1400	700	850	**1150,00**
671356	1500	600	850	**1355,00**
671357	1500	700	850	**1460,00**
671366	1600	600	850	**1100,00**
671367	1600	700	850	**1180,00**

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

stalgast

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676106	1000	600	850	**590,00**
676107	1000	700	850	**841,00**
676126	1200	600	850	**620,00**
676127	1200	700	850	**926,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676266	600	600	850	**620,00**
676267	600	700	850	**755,00**
676286	800	600	850	**680,00**
676287	800	700	850	**877,00**
676306	1000	600	850	**740,00**
676307	1000	700	850	**1010,00**
676326	1200	600	850	**799,00**
676327	1200	700	850	**1050,00**
676346	1400	600	850	**1020,00**
676356	1500	600	850	**1240,00**
676357	1500	700	850	**1345,00**
676366	1600	600	850	**1120,00**
676367	1600	700	850	**1180,00**
676647	1400	700	850	**1100,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA LODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 400x500x250
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

NOWOŚĆ



Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
672427	P	1000	700	850	**1690,00**
672447	P	1200	700	850	**1745,00**
672527	L	1000	700	850	**1690,00**
672547	L	1200	700	850	**1745,00**

GREDIL

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673306	P	400x400x250	1000	600	850	**1290,00**
673307	P	400x500x250	1000	700	850	**1390,00**
673326	P	500x400x250	1200	600	850	**1695,00**
673327	P	500x500x250	1200	700	850	**1855,00**
674106	L	400x400x250	1000	600	850	**1170,00**
674126	L	500x400x250	1200	600	850	**1695,00**
674127	L	500x500x250	1200	700	850	**1855,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673466	600	600	850	**970,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
674066	600	600	850	**999,00**
674067	600	700	850	**1475,00**

stalgast

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komory 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
675106	1000	600	850	**1270,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673706	C	400x400x250	1000	600	850	**1480,00**
673707	C	400x500x250	1000	700	850	**1790,00**
673726	C	500x400x250	1200	600	850	**2260,00**
673727	C	500x500x250	1200	700	850	**2535,00**
673846	P	400x400x250	1400	600	850	**2465,00**

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

NOWOŚĆ

- wysokość komory h = 300 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671466	600	600	850	**1340,00**
671467	600	700	850	**1400,00**
671486	800	600	850	**1100,00**
671487	800	700	850	**1585,00**
671506	1000	600	850	**1200,00**
671507	1000	700	850	**1775,00**
671526	1200	600	850	**1795,00**
671527	1200	700	850	**1965,00**

GREDIL

NOWOŚĆ

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 400 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671686	800	600	850	**1605,00**
671687	800	700	850	**1765,00**
671706	1000	600	850	**1775,00**
671707	1000	700	850	**1965,00**

NOWOŚĆ

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profila
- półki przykręcane do nóg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670084	800	400	1800	**843,00**
670104	1000	400	1800	**893,00**
670105	1000	500	1800	**975,00**
670106	1000	600	1800	**1055,00**
670125	1200	500	1800	**1045,00**
670126	1200	600	1800	**1165,00**
670145	1400	500	1800	**1115,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**66,40**
2.	**651220**	Korek	48	200	**61,90**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**41,70**

stalgast



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung . . . 480
Odzież robocza 481-482
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 482, 488
Szafki BHP 483
Pojemniki na odpady 484-485
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 486-487
Urządzenia do dezynfekcji 489
Chemia 490-492

SAMSUNG

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	**6210,00**

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- urządzenie energooszczędne klasy A+++



ZESTAW DO PIĘTROWANIA SUSZARKI NA PRALCE

- łącznik umożliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

Nr kat.	Kolor	M kg	Cena netto
807100	●	1,43	**429,00**

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	**7040,00**

stalgast

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
634052	S	102-106	72-73	49-50	**78,80**
634053	M	107-120	74-75	50-51	**77,50**
634054	L	121-128	76-78	51-52	**78,10**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**25,80**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
507221	200	**7,55**
507251	250	**8,33**

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	**35,70**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	**38,40**
634023	●	700	**35,40**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042







Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**	●	920	**71,10**
2.	**634042**	●	920	**71,50**
3.	**634043**	●	960	**60,00**



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	**5,76**
505052	M	**6,84**
505053	L	**5,76**

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	**78,60**

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	**197,00**

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	**82,00**

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz





Drążek z haczykami na ubrania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**576,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1135,00**

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	**440,00**

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	**147,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**36,40**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	**181,00**

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika









Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**260,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**236,00**


1


2


3

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**71,00**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**71,70**

2 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	**242,00**
068120	510	550	690	120	**339,00**

3 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	130	**166,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**190,00**


1



2


3

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	**57,20**
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	**59,10**
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	**86,10**

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	**185,00**
068754	●	455	558	590	75	**284,00**
068128	●	520	630	700	120	**336,00**

3 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	**330,00**

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	**208,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**266,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**306,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**31,40**
692015	Świetlówka do 692216	15	**35,90**
692020	Świetlówka do 692221	18	**39,50**

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 m^2
  692216 do 100 m^2
  692213 do 150 m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**207,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**235,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**272,00**

*P1 moc świetlówek

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

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	**437,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**22,10**

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
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**309,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**25,20**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- 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	**1145,00**

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





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	**51,80**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**64,80**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**72,10**



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

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	**302,00**



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	**609,00**



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	**733,00**



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	**1105,00**



CHEMIA

HACCP

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców







Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**159,00**
641100	10	**235,00**
641200	20	**483,00**





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	**123,00**
642100	10	**247,00**

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	**27,30**
648050	5	**89,10**
648100	10	**174,00**

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

stalgast



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**35,10**
820999	25	**75,50**

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	**19,20**

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**34,30**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**26,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**59,70**

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	**79,00**
647106	10	**156,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PARAWYCH

- 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	**188,00**
647205	20	**367,00**

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	**35,40**
647050	5	**122,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**127,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**457,00**
2.	**908012**	10x1	**570,00**

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	**26,10**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**18,00**

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

stalgast



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki ELFRAMO . . . 494-495
Zmywarko wyparzarki AQUA. 496-502
Kosze do zmywarek 498, 503-505
Ociekacz na talerze. 506
Zmiękczacze do wody. 506-508
Rozdrabniacz odpadów organicznych. 510
Korki przelewowe 511
Umywalki bezdotykowe. 511
Napełniacze i baterie 512-517
Kolumna wodna do linii 700. 514

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- 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
802440	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	**10280,00**
802441	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	460	530	700	3,3	230	**11150,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802450	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	**13700,00**
802451	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	600	620	830	6,4	400	**14560,00**

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

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803040	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	**21850,00**
803045	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	**21560,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- 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
805040	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	**30800,00**



ZMYWARKI STALGAST

AQUA



Polska produkcja:
Nowoczesna Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

Czy wiesz że ...

w Radomiu powstają zmywarki dla gastronomii do mycia naczyń, które doceniane są w profesjonalnych kuchniach na całym świecie!

AQUA

Nasza rodzina zmywarek

NOWOCZESNY DESIGN

WYSOKA JAKOŚĆ

NIEZAWODNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

Zmywarki Stalgast opracowane z myślą o potrzebach i wymaganiach klientów. Oferujemy kompleksową, ekonomiczną linię zmywarek podblatowych (do szkła i uniwersalnych), kapturowych oraz do garnków i tac - opracowanych i produkowanych w fabryce Stalgast.



Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Panel sterowania



Dolne ramiona myjąco - płuczące



W komplecie uniwersalny kosz



ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC

- profesjonalna zmywarka do garów i tac z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu: 180/360 sek
- kontrolki pracy grzałki bojlera i komory
- pompa zrzutowa
- pompa wspomagająca płukanie
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,1-4 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- kosz 620x570 mm
- w komplecie kosz uniwersalny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

PL STALGAST RADOM

INOX

570

620

AQUA

NOWOŚĆ

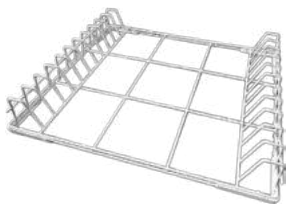


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805025	690	830	1700	12,2	400	**19900,00**

KOSZ DO TAC I POJEMNIKÓW GN

- do zmywarki 805025
- maksymalna wysokość pojemnika GN - 40 mm
- pojemność - 11 tac/pojemników GN

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810025	570	620	**199,00**

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

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











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	**10640,00**

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












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	**11530,00**
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**13380,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**14050,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



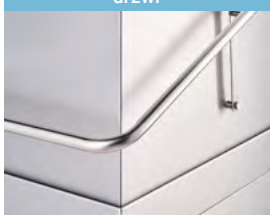
Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA

500 | 320 | INOX

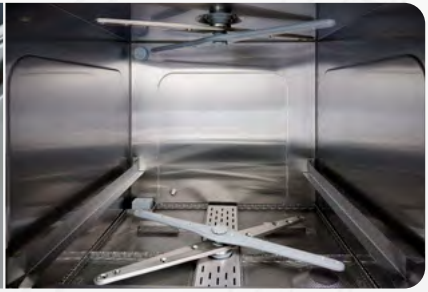
AQUA

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	**6795,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**7185,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7965,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8295,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**503,00**

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

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





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	**5570,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5925,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6280,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6720,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**7185,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**386,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**503,00**

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





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	**4215,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4560,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4820,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**5150,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**503,00**

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)



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	**6020,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**6325,00**

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

stalgast

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**32,30**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**13,05**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**50,10**

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	**159,00**
2.	**815400**	265	305	200	**166,00**

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	**37,30**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**32,00**



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**56,00**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**56,00**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**57,80**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**56,00**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**63,10**
810400	400	400	**63,40**

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	**80,20**

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

150kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**489,00**

POKROWIEC ZABEZPIECZAJĄCY NA KOSZE DO SZKŁA

- pokrowiec wykonany z materiału syntetycznego
- odporny na warunki atmosferyczne
- duża wytrzymałość mechaniczna
- posiada paski z rzepem

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
812761	510	510	762	**45,00**
812762	510	510	1524	**75,00**

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

stalgast

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	**51,10**
811600	16 elementów	500	500	104	**73,70**
812500	25 elementów	500	500	104	**72,00**
813600	36 elementów	500	500	104	**73,70**
814900	49 elementów	500	500	104	**78,80**

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	**26,20**
811610	16 elementów	500	500	45	**30,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**30,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**26,20**
814910	49 elementów	500	500	45	**26,20**

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!

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	**436,00**



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**18,35**



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"	**157,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**157,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**757,00**
822827	124	123	476	3464	**499,00**
822829	117	108	421	2086	**343,00**
822831	117	108	265	831	**236,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**374,00**

FILTRY 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

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalgast.com

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	**2535,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**440,00**



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	**1950,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**506,00**



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	**3635,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**714,00**

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**99,00**

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 dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	**241,00**

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



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**207,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**248,00**

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	**85,60**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**21,00**



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	**1690,00**

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	**1140,00**

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	**405,00**
820121	185	510	12	**485,00**
820161	185	610	16	**574,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**35,10**
820999	25	**75,50**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki 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 nierdzewnej
- 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	**847,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
650090	**218,00**

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	**1065,00**

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

stalgast

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
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**66,40**
2.	**651220**	Korek	48	200	**61,90**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**41,70**

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	**1170,00**

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

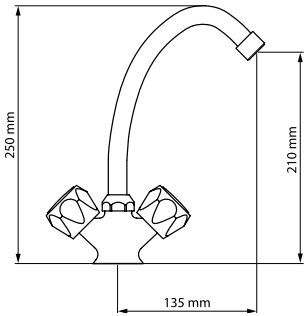


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**987,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm

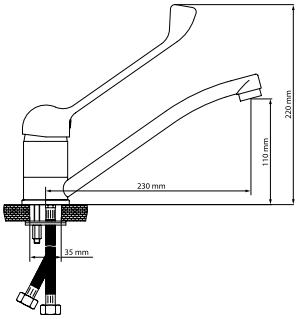


Nr kat.	Cena netto
651100	**255,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm



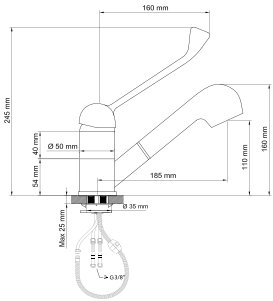
Nr kat.	Cena netto
651110	**396,00**



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=40mm

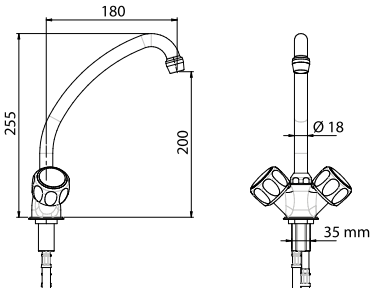


Nr kat.	Cena netto
651111	**565,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



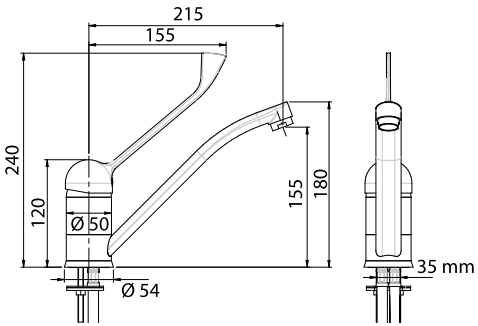


Nr kat.	Cena netto
651102	**402,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



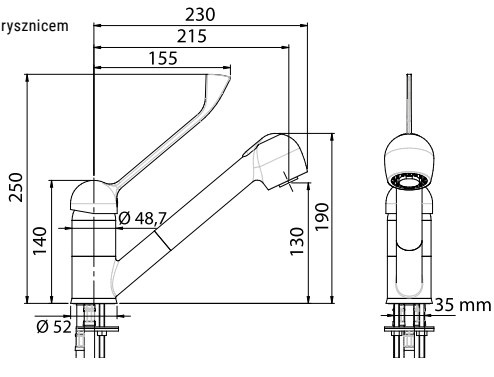


Nr kat.	Cena netto
651112	**445,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø=35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	**649,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**1050,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1275,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

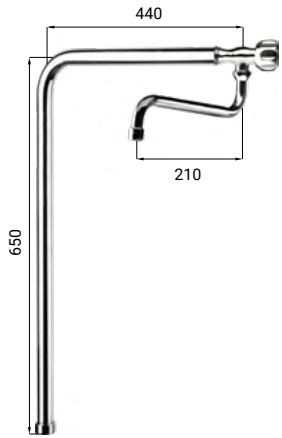
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10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



Nr kat.	Cena netto
651116	**1915,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



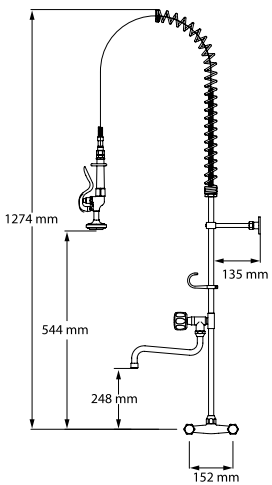
Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**993,00**

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

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



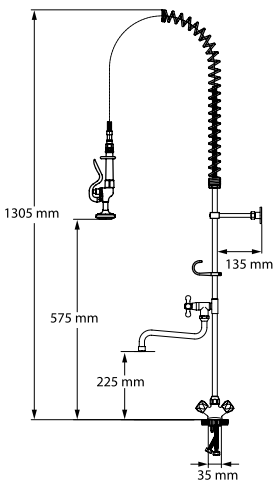


Nr kat.	Cena netto
651542	**1110,00**

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



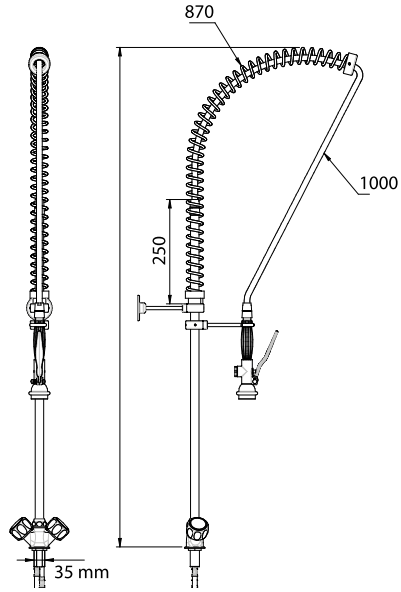


Nr kat.	Cena netto
651522	**1060,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



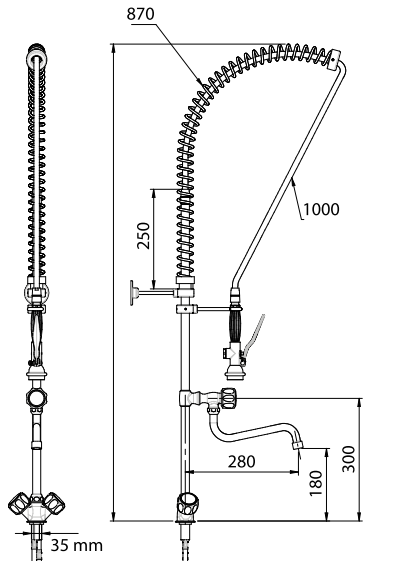


Nr kat.	Cena netto
651513	**926,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





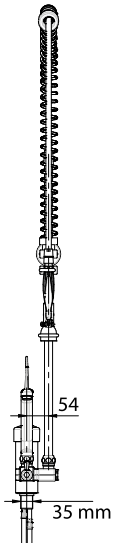
Nr kat.	Cena netto
651524	**1475,00**

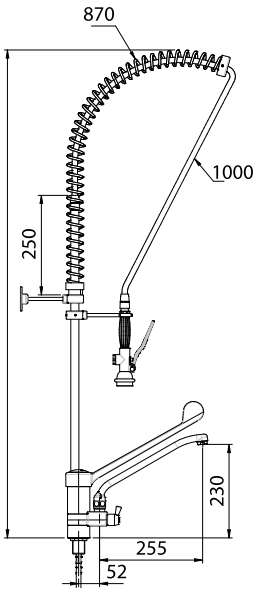
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





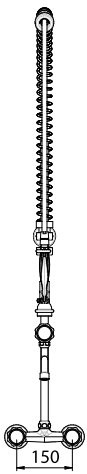


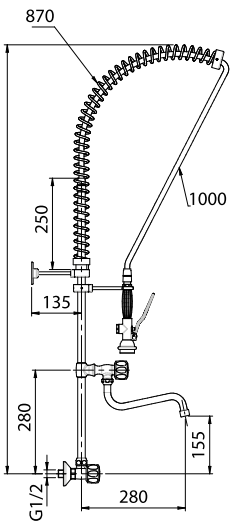
Nr kat.	Cena netto
651525	1915,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)







Nr kat.	Cena netto
651543	1420,00

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/outlet

Nr kat.	Strona
010100	506
010404	69
010505	69
010606	69
011162	68
011201	66
011202	68
011241	66
011242	68
011245	67
011281	66
011282	68
011285	67
011321	66
011322	68
011325	67
011342	68
011345	67
011361	66
011362	68
011365	67
011401	66
011402	68
011405	67
011410	69
011452	68
011455	67
011502	68
011505	67
012161	66
012162	68
012166	67
012201	66
012202	68
012206	67
012241	66
012242	68
012246	67
012281	66
012282	68
012285	67
012286	67
012322	68
012325	67
012326	67
012361	66
012362	68
012365	67
012401	66
012402	68
012405	67
012452	68
012455	67
012502	68
013166	67
013201	66

Nr kat.	Strona
013202	68
013206	67
013241	66
013242	68
013246	67
013282	68
013286	67
013321	66
013322	68
013326	67
013361	66
013362	68
013401	66
013402	68
014201	70
014203	70
014241	70
014243	70
014244	71
014281	70
014283	70
014284	71
014321	70
014323	70
014324	71
014361	70
014363	70
014401	70
014403	70
015126	67
015146	67
015161	66
015162	69
015164	69
015166	67
015201	66
015202	69
015204	69
015206	67
015241	66
015242	69
015244	69
015246	67
015282	69
015284	69
016362	69
017161	66
017201	66
017202	69
017241	66
017242	69
018203	73
018204	73
018243	73
018244	73
018246	72

Nr kat.	Strona
018247	72
018261	72
018263	73
018264	73
018283	73
018284	73
018286	72
018287	72
018303	73
018321	72
018323	73
018324	73
018326	72
018361	72
018363	73
018364	73
018366	72
018403	73
018404	73
018406	72
019100	69
019200	69
019201	66
019241	66
019281	66
019321	66
019361	66
019401	66
020320	69
020361	66
031200	75
031240	75
031280	75
031320	75
031360	75
031400	75
032250	75
032260	74
032261	74
032280	75
032301	74
034240	71
034241	71
034280	71
034281	71
034320	71
034380	75
035200	74
035201	74
035240	74
035241	74
035280	74
035281	74
035321	74
035361	74
035401	74

Nr kat.	Strona
036200	75
036240	75
036280	75
037280	71
037400	42, 70
037401	42, 70
049003	76
049004	76
049012	76
051101	225
051104	224
051151	225
051154	224
051201	225
051204	224
051254	224
051301	225
051304	224
051354	224
051504	224
052154	224
052204	224
052254	224
053100	222
053200	222
053870	218
054030	221
054201	221
054300	218
055106	219
056151	220
056201	220
056203	221
056231	219
056251	220
056301	220
056303	221
057231	221, 341
057301	221, 341
058201	220
058251	220
059001	229
059002	229
061500	217
061504	217
062530	216
062531	216
062532	216
062761	216
062762	216
063110	503
064100	217
064101	217
064102	217
064990	217
065105	93

Nr kat.	Strona
065115	93
065164	93
065166	93
065169	93
065316	94
065721	93
065722	93
065723	93
065804	94
065806	94
065902	94
065903	94
067060	484
067061	484
067110	216
067120	216
067194	216
068000	483
068044	485
068048	485
068080	485
068081	485
068084	485
068120	485
068121	485
068124	485
068128	485
068138	485
068144	485
068202	484
068203	195, 484
068213	484
068754	485
068764	485
071255	82
071280	82
071285	82
071315	82
071320	82
071360	82
071410	82
072190	79
072363	82
072403	82
072452	82
072502	82
073200	81
073210	81
073250	81
073300	81
074300	82
074350	82
074450	312
075200	81
075201	81
075240	81

Nr kat.	Strona
075241	81
076120	81
076150	81
076180	81
076200	81
077220	82
077260	82
081161	80
081201	80
081241	80
081281	80
081301	80
081351	80
081401	80
082180	80
082200	80
082240	80
082280	80
082300	80
082320	80
082360	80
082400	80
082500	80
082550	80
082600	80
082700	80
082800	80
082900	80
083400	80
083450	80
083500	80
091061	78
091063	78
091101	78
091103	78
091123	78
091151	78
091153	78
092101	78
092103	78
092123	78
092151	78
092153	78
093101	78
093103	78
093123	78
093151	78
093153	78
094100	79
098010	81
098020	81
099102	92
099103	92
099104	92
099105	92
100321	203

Nr kat.	Strona
100531	203
101021	204, 435
101041	204, 435
101061	204
103114	436
103115	436
103644	436, 468
107061	204
110006	205
110100	202
111000	202
111006	205
111007	200
111014	202
111016	205
111020	201
111026	205
111027	200
111040	201
111046	205
111047	200
111060	201, 253
111066	205
111067	200
111100	201
111106	205
111107	200
111150	201
111156	205
111200	201
111206	205
112000	202
112006	205
112007	200
112014	202
112016	205
112020	201
112026	205
112040	201
112046	205
112047	200
112060	201
112066	205
112067	200
112100	201
112106	205
112107	200
112150	201
112156	205
112157	200
112200	201
112206	205
112207	200
113000	202
113006	205
113007	200

Nr kat.	Strona
113014	202
113016	205
113020	201
113040	201
113047	200
113060	201
113066	205
113067	200
113100	201
113106	205
113107	200
113150	201
113156	205
113157	200
113200	201
113206	205
113207	200
114000	202
114006	205
114007	200
114014	202
114016	205
114020	202
114040	202
114060	202
114066	205
114100	202
114106	205
114107	200
114150	202
114156	205
114157	200
114200	202
114206	205
115000	202
115014	202
115020	201
115040	201
115060	201
115100	201
115150	201
115200	201
116000	202
116006	205
116007	200
116014	202
116016	205
116060	202
116066	205
116100	202
116106	205
116107	200
116150	202
116156	205
116157	200
116200	202

Nr kat.	Strona
116206	205
117000	202
117020	201
117040	201
117060	201
117100	201
117150	201
117200	201
118000	202
118040	201
118060	201
118100	201
119000	202
119006	205
119007	200
119060	202
119066	205
119067	200
119100	202
119106	205
119107	200
119150	202
121024	203
121044	203
121064	203
121066	206
121067	200
121104	203
121106	206
121107	200
121154	203
121204	203
122064	203
122104	203
122154	203
125064	203
131206	206
132104	203
132206	206
133104	203
133206	206
134206	206
136104	203
136206	206
141002	211
141003	208
141011	211-213
141019	211
141023	208
141062	211
141063	208
141102	211
141103	208
141152	211
141153	208
141202	211, 399

Nr kat.	Strona
141203	208
142002	211
142003	208
142011	211-213
142019	211
142023	208
142062	211
142063	208
142102	211
142103	208
142152	211
142153	208
142202	211, 399
142203	208
143002	211
143003	208
143019	211
143023	208
143062	211
143063	208
143102	211
143103	208
143152	211
143153	208
143202	211
143203	208
144002	211
144003	208
144063	208
144102	211
144103	208
144152	211
144153	208
146002	211
146003	208
146062	211
146063	208
146102	211
146103	208
146152	211
146153	208
149002	211
149003	208
149062	211
149063	208
149102	211
149103	208
151002	213
151062	213
151063	209
151102	213
151103	209
152062	213
152063	209
152102	213
152103	209

Nr kat.	Strona
153002	213
153062	213
153063	209
153102	213
153103	209
153152	213
153153	209
154062	213
154063	209
154102	213
154103	209
154153	209
156002	213
156062	213
156063	209
156102	213
156103	209
156152	213
156153	209
161002	210
161003	207
161062	210
161063	207
161102	210
161103	207
161152	210
161153	207
161155	214
161202	210
161203	207
161205	214
162002	210
162003	207
162062	210
162063	207
162102	210
162103	207
162105	214
162152	210
162153	207
162155	214
162202	210
162203	207
162205	214
163002	210
163003	207
163062	210
163063	207
163102	210
163103	207
163105	214
163152	210
163153	207
163155	214
163202	210
163203	207
164002	210
164003	207
164062	210
164063	207
164102	210
164103	207
164105	214
164152	210
164153	207
164155	214
165155	214
165205	214
166002	210
166003	207
166062	210
166063	207
166102	210
166103	207
166105	214
166152	210
166153	207
166155	214
169065	215
169105	215
169155	215
181002	212
181062	212
182002	212
182062	212
182102	212
183002	212
183102	212
184002	212
184062	212
184102	212
186002	212
186102	212
186152	212
191021	204
191041	204
200005	109, 118
200019	117
201180	108
201220	108, 116
202200	108
202240	108
203139	111
203180	108
203209	111, 117
204189	111
204220	108, 116
205280	108
207160	108
208160	108
209159	111, 117
209160	108, 116
210208	112, 117
210240	108
211158	112, 117
211189	111, 117
212220	109, 118
212257	118
212259	111, 117
212300	109, 118
212309	112, 117
213160	109
214100	109, 116
214108	112, 117
214109	111
214138	112
215120	109
216060	109
216088	112
216089	111
217139	111
218200	108, 116
218208	112, 117
218209	111, 117
218250	108
218258	112
218259	111
218300	108
218309	111
219208	112
219209	111, 117
219240	108
219320	108
220320	108
225330	108
226161	109
226180	109
227180	120
227220	120
227250	120
227259	112, 120
231360	109
240001	118
242001	119
242180	119
247040	121
247090	121
247500	118
247502	118
247514	121
247519	121
248458	116
248608	116
249338	117, 116
249448	116
249558	116, 116
250012	113
252351	313
253351	313
261090	88, 312
261250	313
261300	313
261301	313
263250	313
264170	88, 109
270150	88, 109
270260	88, 109
281211	113
281212	113
281213	113
281214	113
281216	113
281251	113
281252	113
281253	113
281254	113
281255	113
281256	113
282151	113
282154	113
283028	114
283078	114
283098	114
283107	114
283117	114
283130	115
283157	114
283187	115
283188	115
283197	115
283217	115
283218	115
283219	115
283226	115
283257	115
283258	115
283266	115
283351	115
284251	114
284259	115
285081	113
285082	113
285083	113
285092	113, 273
285102	113
286062	110
286102	110
286182	110
286212	110
286222	110
286242	110
286243	110
286252	110
287070	110
287110	110
287111	110
287112	110
287120	110
298120	142
300000	98
300010	98
300400	98
300640	98
301151	90
302190	91
302191	91
302192	91
302300	92
302920	92
302922	92
303211	96
303220	96
304017	90
304033	90
304060	90
304072	90
304073	90
304101	90
304102	90
304350	90
304710	90
305020	90
305100	90, 217
310160	89
310161	89
310200	89
310201	89
310241	89
311100	84
311500	84
312340	84
313250	89
313251	312
313300	89
313301	312
313350	89
313400	89
313401	312
313450	89
313500	89
313550	89
313600	89
314075	89
314100	89
314125	89
314130	89
314300	89
314301	89
314460	89
314461	89

Nr kat.	Strona
314610	89
314611	89
319000	90
319041	256
319043	195
319044	195
319045	195
319046	196, 256
319047	257
319048	257
319049	257
320010	84
320011	86, 245
320020	84
320021	86, 245
320030	84
320031	86, 245
320040	84
320041	86, 245
320060	84
320061	86, 245
320070	84
320071	86, 245
320080	84
320081	86, 245
320082	86, 245
321001	85
321010	85
321020	85
321030	85
321040	85
321050	85
321060	85
321070	85
321100	85
321110	85
321120	85
321150	85
321160	85
323061	83
323062	83
323081	83
323082	83
323092	83
323101	83
323102	83
323121	83
323122	83
323141	83
323142	83
323162	83
323182	83
323201	83
324100	83
324101	83
324120	83

Nr kat.	Strona
324121	83
324140	83
324141	83
324160	83
324161	83
324201	83
325010	87
325030	87
325040	87
325070	87
325080	87
325120	87
325130	87
331010	98
332030	96
334070	97
334090	97
334100	120
334101	97
334102	97
334103	97
334106	97
334118	120
334150	310
334165	87
334175	87
334251	87
334252	87
334272	97
334321	88
336003	98
336130	98
340270	124, 273
340351	124, 273
341310	123
341321	123
341322	123
341323	123
341324	123
341325	123
341326	123
341327	124
341410	123
341451	122
341452	122
341453	122
341454	122
341455	122
341456	122
341457	124
341510	123
341531	123
341532	123
341533	123
341534	123
341535	123

Nr kat.	Strona
341536	123
341537	124
341631	123
341632	123
341633	123
341634	123
341635	123
341636	123
341637	124
342250	120
342400	120
342500	120
348030	93
348031	93
348042	94
348043	94
348050	94
348052	94
348053	94
349060	122
350010	126
350050	126
350060	126
350080	126
350110	126
350120	126
350140	126
350150	126
350160	126
350180	126
350210	134
350250	134
350260	134
350270	134
350280	134
351010	136
351011	132
351050	136
351051	132
351060	136
351061	132
351080	136
351081	132
351120	136
351140	136
353010	131
353051	131
353060	131
353081	131
353111	138
353112	138
353121	138
353122	138
353151	138
353152	138
353161	138

Nr kat.	Strona
353162	138
353181	138
353182	138
353191	138
353192	138
353210	137
353211	137
353250	137
353251	137
353260	137
353261	137
353280	137
353281	137
353310	137
353320	137
353340	137
353350	137
353360	137
353380	137
353510	127
353550	127
353560	127
353580	127
354010	129
354050	129
354060	129
354080	129
354110	128
354150	128
354160	128
354180	128
354210	127
354250	127
354260	127
354280	127
355011	130
355051	130
355061	130
355081	130
355440	315
355640	315
355670	86
355710	135
355720	135
355740	135
355750	135
355760	135
355780	135
355810	127
355820	127
355840	127
355850	127
355860	127
355880	127
357010	133
357050	133

Nr kat.	Strona
357060	133
357080	133
357120	133
357140	133
358011	139
358051	139
358061	139
358081	139
358110	139
358150	139
358160	139
358180	139
358210	139
358250	139
358260	139
358280	139
359910	138
359920	138
359940	138
359950	138
359960	138
359980	138
361201	197
361205	197
361211	197
361212	197
361230	197
361235	197
361251	197
361252	197
361270	197
361381	197
361382	197
362001	194
362002	194
362004	194
362020	194
362130	193
362402	195
362901	194
363150	298
363200	298
363300	298
364100	196
364101	196
364102	196
364110	196
364111	196
364112	196
364204	196
364205	196
364206	196
364241	194
365011	198
365241	198
365301	198

Nr kat.	Strona
368010	196
368020	196
368060	196
369150	193
369250	193
369450	193
371200	247
372035	247, 298
372060	247, 298
372100	247, 298
372150	247, 298
372200	247, 298
373051	247
373101	247
373151	247
373201	247
376035	298
376036	298
376045	298
376046	298
377170	248
382150	247
382151	247
382152	247
382153	247
382200	247
382201	247
383140	246
383250	246
383300	243-244
383400	246
383500	246
385140	246
385951	246
386100	247
386150	247
386200	247
388101	167
388102	167
388103	167
388104	167
388105	167
388106	167
388107	167
388108	167
388109	167
388120	169
388123	167
388124	167
388125	167
388126	167
388127	169
388137	169
388138	168
388139	168
388149	169
388156	169
388157	169
388165	167
388166	167
388167	167
388168	167
388170	168
388175	169
388181	169
388182	168
388183	168
388184	168
388185	169
388186	169
388187	169
388193	168
388194	168
388195	168
388196	168
388217	168
388218	168
388233	167
388237	167
388238	167
388239	167
388240	167
388601	144
388602	144
388603	144
388604	144
388607	144
388608	144
388610	144
388612	144
388613	144
388615	142, 340
388616	141
388617	141
388618	141
388619	141
388620	141
388626	141
388627	141
388628	141
388629	141
388630	141
388651	144
388652	144
388653	144
388654	144
388655	144
388656	144
388659	144
388751	143
388752	143
388753	143
388801	145
388802	145
388803	145
388804	145
388807	145
388808	145
388810	145
388813	145
388814	145
388815	145
388816	145
388817	145
388818	145
388819	145
388820	145
388821	145
388851	146
388852	146
388853	146
388854	146
388855	146
388856	146
388859	146
388860	146
388861	146
388862	146
388863	146
388865	146
388950	146
388951	146
388952	146
388953	146
388954	146
388955	146
390001	149
390002	149
390003	149
390004	149
390005	149
390006	149
390007	149
390008	149
390009	149
390010	149
390011	149
390012	149
390013	149
390014	149
390015	149
390016	149
390017	149
390018	149
390019	149
390020	149
390021	149
390022	149
390023	149
390031	161
390032	161
390033	161
390034	161
390035	161
390036	161
390037	161
390038	161
390039	161
390040	161
390041	159
390042	159
390043	159
390044	159
390047	159
390048	159
390049	159
390050	159
390051	159
390052	159
390053	159
390054	159
390055	159
390056	159
390057	160
390058	160
390059	160
390060	160
390061	160
390062	160
390063	160
390064	160
390065	160
390066	160
390067	160
390068	160
390069	160
390070	160
390071	155
390072	155
390073	155
390074	155
390076	155
390077	155
390078	155
390079	155
390080	155
390081	155
390083	155
390084	155
390085	155
390086	155
390087	155
390088	158
390089	158
390090	158
390091	158
390092	158
390093	158
390094	158
390095	158
390096	158
390097	158
390101	151
390102	151
390103	151
390104	154
390105	151
390111	156
390112	156
390113	156
390114	156
390115	156
390116	156
390117	156
390118	156
390119	156
390120	156
390121	156
390122	156
390123	156
390124	156
390125	156
390126	157
390127	157
390128	157
390129	157
390130	157
390131	157
390132	157
390133	157
390134	157
390135	157
390136	157
390137	157
390138	157
390139	157
390140	157
390141	162
390142	162
390143	162
390144	162
390145	162
390146	162
390147	162
390148	162
390150	163
390151	163
390152	163
390153	163
390154	163

Nr kat.	Strona
390155	163
390156	163
390157	163
390158	163
390159	163
390160	164
390161	164
390162	164
390163	164
390164	164
390165	164
390166	164
390167	164
390168	164
390169	164
390201	153
390202	153
390203	154
390204	154
390205	154
390206	154
390207	154
390208	154
390209	154
390210	154
390211	154
390212	154
390213	154
390214	154
390215	153
390216	153
390217	153
390218	153
390219	154
390220	154
390221	153
390222	154
390223	153
390224	153
390225	153
390226	153
390227	153
390228	153
390229	153
390230	153
390231	153
390232	153
390233	153
390234	153
390235	153
390236	153
390237	153
390238	153
390239	153
390301	142, 340
390302	142, 340

Nr kat.	Strona
390402	151
390403	151
390404	151
390405	151
390407	151
390408	151
390409	151
390410	151
390411	151
390412	151
390414	151
390415	151
390416	151
390417	151
390418	151
390419	151
390420	151
390421	151
390422	151
390423	151
390424	151
390425	151
390426	151
390427	151
394061	165
394062	165
394063	165
394064	165
394065	165
394066	165
394067	165
394068	165
394069	165
394071	165
394072	165
394073	165
394074	165
394075	165
394076	165
395921	140
395922	140
395923	140
395924	140
395926	140
395927	140
395944	140
395945	140
395946	140
395947	140
395948	140
395949	140
396103	142
396104	142
396113	142
396114	142
398000	92

Nr kat.	Strona
398100	92
398150	92
399101	254-255
399102	254-255
399103	254-255
399104	254-255
399111	255
399112	255
399113	255
399114	255
399115	255
399116	255
399117	255
399119	255
399120	255
399122	255
400001	177
400002	177
400003	177
400004	177
400005	177
400006	177
400007	190
400008	192, 248
400009	181
400010	181
400011	181
400012	181
400013	181
400014	181
400015	181
400016	181
400017	181
400018	181, 301
400019	181
400020	178
400021	178
400022	178
400023	178
400024	183
400026	177
400030	183
400031	184
400032	184
400033	184
400034	184
400035	184
400036	184
400038	184
400039	191
400040	183
400041	180
400042	180
400044	185
400045	180
400046	180

Nr kat.	Strona
400050	189
400051	185, 187
400052	187
400053	187
400054	187
400055	187
400056	187
400057	187
400058	185, 187
400059	187
400061	185
400062	185
400063	183, 301
400064	189
400065	189
400066	185
400067	185
400068	189
400071	173
400072	173
400075	195
400076	195
400077	195
400078	195
400079	195
400082	194
400084	193
400085	193
400086	190, 309
400087	194
400088	189, 317
400090	80, 190
400091	80, 190
400092	80, 190
400093	80, 190
400094	80, 190
400095	80, 190
400096	190, 309
400097	190, 309
400098	189, 300
400099	189, 300
400104	191
400105	191
400106	191
400109	191
400110	181
400112	177
400113	190
400117	172
400118	172
400119	191
400121	186
400122	186
400123	186
400124	186, 254
400125	186

Nr kat.	Strona
400126	186
400127	186
400128	186, 301
400140	180
400141	180
400142	180
400143	180
400144	180
400145	180
400146	180
400150	179
400151	179
400153	179
400154	174
400155	174
400156	174
400157	174
400169	192, 248
400172	192
400173	192
400174	192
400175	192, 248
400176	192, 248
400177	192, 248
400179	193
400180	185
400181	185
400183	185
400187	191
400190	191
400191	191
400192	191
400193	183, 301
400196	183, 301
400197	183, 301
400206	192
400207	192
400208	192
400209	193
400210	184
400211	184
400212	184
400213	184
400214	184
400215	184
400223	188, 192
400224	188
400225	188
400226	188
400227	178
400228	178
400230	184
400234	188
400235	185, 188
400236	188
400237	188

Nr kat.	Strona
400238	192
400239	192
400240	188, 309
400241	172, 300
400242	172, 300
400243	172, 300
400244	172, 300
400245	172, 300
400246	172, 300
400247	172, 300
400248	192
400250	179
400252	179
400253	179
400254	179
400259	190, 309
400263	254
400279	193
400283	254
400284	254
400286	183, 254
400288	183
400290	193
400291	193
400292	174
400293	174
400294	174
400295	174
400296	174
400301	187
400302	187
400303	187
400304	187, 254
400320	182
400321	182
400322	182
400323	182
400324	182
400325	182
400326	182
400327	182
400328	182
400329	182
400330	183, 272
400336	182
400337	182
400338	182
400339	182
400341	182, 254
400343	183, 309
400344	182
400345	182, 192
400353	190, 301
400373	191, 179
400374	179
400375	179
400376	179
400377	179
400378	192, 248
400380	188
400381	188
400382	188
400386	189
400387	189
400400	190
400410	193
400411	171
400413	171
400415	171
400422	171
400426	171
400431	170
400434	170
400435	170
400506	172
400507	172
400526	172
400527	172
400528	171
400529	171
400536	173
400537	173
400538	172
400565	173
400566	173
400569	173
400571	175
400572	175
400577	175
400581	175
400582	175
400585	175
400589	175
400591	175
400595	176, 309
400596	176, 309
400597	176, 309
400612	170
400613	170
400614	170
400616	170
400621	176, 309
400623	176, 309
400631	171
400632	171
400903	176, 301
400904	176, 301
401154	178
401155	178
401156	178
401220	188
401221	188
401240	183
401241	183
401252	249
401302	249
401321	183
401340	183
401341	183
401350	183
401352	249
401402	249
401502	249
406250	249
406280	249
406310	249
406340	249
406400	249
406460	249
406550	249
409250	249
411450	250
411500	250
411560	250
411650	250
412350	250
412400	250
413001	251, 253
413010	251
413031	251
413032	251
413033	251
413251	252
413252	252
413253	252
413254	252
413255	252
413256	252
413301	252
413302	252
413303	252
413304	252
413305	252
413351	252
413353	252
413354	252
413355	252
413356	252
413370	250
413460	250
413530	250
414020	250, 253
414090	251
414371	250
414531	251
414532	251
414533	251
415000	252
419000	253
419001	198
419100	253
419112	253
419202	198
419300	315
420012	86, 245
420032	86, 245
420052	86, 245
421040	95
421050	95
421060	95
422241	95
422242	96
422243	96
422251	96
422301	95
422302	96
422303	96
422401	95
423224	95
423284	95
423285	95
425110	95
425410	95
430001	240
430002	240
430003	240
430005	240
430010	240
430300	241
430350	241
430401	241
430700	241
431113	238, 243
432100	242
432101	242
432110	241
432115	242
432190	242
433241	239
434090	237
435090	237, 253
435130	239
436110	236
436120	236
437010	238
437011	237
437012	238
437801	238
467001	249
468001	249
468002	249
469000	191, 278
469001	191, 278
469004	191, 278
469102	248
469105	314
469112	248
471000	283
471001	275
471002	275
471003	275
471004	275
471101	95
471160	283
471600	283
472010	273
472011	273
472012	273
472014	272
472015	273
472016	273
472020	273
472030	269
472031	269
472040	273
472045	273
472050	273
472060	271
472081	271
472082	271
472091	271
472092	271
472100	270
472102	270
472105	270
472110	270
472140	270
472200	271
472202	271
472203	271
472210	273
472211	273
472213	273
472225	273
472245	273
472250	273
472998	270
472999	270
473000	270
473001	275
473002	275
473003	275
473012	278
473500	274
473600	274
473900	274
473905	274
473910	274
474000	96, 270
474001	96, 270

Nr kat.	Strona
474075	271
474251	271
474301	271
474302	271
474305	271
474306	271
474307	271
474310	275
475020	269
475035	269
475050	269
475110	269
475140	269
475251	269
475351	269
475551	269
475975	269
475980	269
475985	269
475986	269
476000	272
476002	272
476045	185, 272
476050	272
476051	272
476055	272
476070	272
476071	272
476075	272
476080	272
476081	272
476082	272
477000	274
477100	274
477201	276
477202	276
477351	276
477441	276
477771	276
477991	276
477992	276
478010	270
478011	270
478050	270
478610	276
478616	276
478680	276
478690	276
479200	276
480012	282
480021	282
482600	280
482610	280
482620	280
482630	281
482650	281
483030	364
483080	279, 351
483090	279, 351
483100	279, 351
484016	265
484020	265
484030	266
484050	266
484051	266
484416	265
484419	265
484421	265
484600	267
484601	267
484610	267
484611	267
484620	268
484621	268
484630	268
484631	268
484632	268
484633	268
484634	268
484730	266
486001	292
486005	299
486006	299
486010	294
486012	299
486013	299
486014	298
486015	292
486017	298
486018	298
486020	294
486023	245, 275
486024	245, 275
486025	195, 245
486026	195, 245
486030	294
486031	195, 245
486113	299
486320	295
486325	295
486330	295
486420	295
486430	295
486500	296
486502	296
486700	297
486710	297
486812	292
486860	292
500001	306
500002	306
500006	306
500007	306
500009	306
500010	277
500015	307
500016	307
500017	307
500026	304, 307
500051	304
500052	303
500053	303
500054	303
500101	304
500126	304
500205	305
500210	305
500250	307
500305	305
500410	305
500500	277
500504	277
500505	277
500521	278
500600	317
500650	317
500700	317
503118	86, 312
503200	88
503205	88
503210	337
503220	312
503230	88
504010	310
505011	341
505013	341
505014	341
505015	341
505020	436, 341
505051	482
505052	482
505053	482
506010	91
506015	91
506052	91
506053	91
506102	91
506103	91
506202	91
506203	91
506303	91
506503	91
507221	481
507251	481
510010	310
510011	310
510022	314
510023	314
511252	310
512301	311
512351	311
512401	311
512451	311
513301	311
513351	311
513401	311
513451	311
514020	310
514040	310
514080	310
514100	310
515020	310
515030	310
515040	310
515050	310
515060	310
515070	310
515080	310
515110	310
515120	310
515130	310
515140	310
515150	310
515180	310
516050	310
516060	310
517011	310
517020	310
517021	310
517030	310
517031	310
518126	311
521325	313
521380	313
523040	312
523080	312
524390	312
524431	311
524471	311
524472	311
525252	311
525253	311
525362	311
525402	311
527170	314
527250	314
528010	312
528034	312
528035	312
528036	312
528103	312
530009	308
530300	308
530400	308
531120	96
531121	96
531300	308
531360	308
531400	308
532300	308
532360	308
532400	308
535014	308
535017	308
536004	308
536005	308
542030	315
542031	315
544030	317
544032	317
545011	315
545012	315
545013	315
545014	316
545015	316
545016	316
545018	316
545020	316
545024	316
545025	316
545030	316
545034	316
545044	316
546005	257
546009	256
546010	256
546022	256
546024	256
546025	256
546034	256
546035	256
546040	256
546043	256
546044	256
546045	256
546052	257
560241	340
560261	340
560281	340
560301	340
560302	340
560321	340
560332	340
560361	340
560401	340
560402	340
560451	340
560452	340
560501	340
561101	337

Nr kat.	Strona
562281	340
562311	340
562330	340
562361	340
562400	340
562460	340
562500	340
562600	340
563407	338
563408	338
563409	338
563410	338
563411	338
563412	338
563453	222, 340
564022	337
564030	337
564052	337
564102	337
564123	339
564411	338
564412	338
564413	338
564420	339
564642	339
564660	339
564852	339
610004	511
610005	511
620010	104
620011	104
620110	104
620210	104
620310	104
620510	104
620711	104
634003	481
634011	481
634021	481
634023	481
634041	481
634042	481
634043	481
634044	482
634052	481
634053	481
634054	481
641050	490
641100	490
641200	490
642050	490
642100	490
643000	482
643500	482
643510	468, 491
643520	488
643530	488
643600	488
646010	491
647010	492
647050	492
647056	436, 492
647105	436, 492
647106	436, 492
647205	436, 492
648010	299, 490
648011	292, 491
648050	299, 490
648100	299, 490
648200	299, 492
649010	468, 491
649450	489
650022	510
650025	510
650090	510
651100	512
651102	513
651110	512
651111	512
651112	513
651113	513
651114	514
651115	514
651116	514
651202	63, 436
651210	478, 511
651220	478, 511
651225	478, 511
651513	516
651522	515
651524	516
651525	517
651542	515
651543	517
651601	514
661020	231
661022	231
661030	231
661033	231
661035	231
661040	231
661050	231
662001	483
662006	483
662111	229
662211	229
662461	229
664001	230
670001	473
670084	478
670104	478
670105	478
670106	478
670125	478
670126	478
670145	478
671066	474
671086	474
671106	474
671107	474
671126	474
671127	474
671266	474
671267	474
671286	474
671287	474
671306	474
671307	474
671326	474
671327	474
671346	474
671347	474
671356	474
671357	474
671366	474
671367	474
671466	477
671467	477
671486	477
671487	477
671506	477
671507	477
671526	477
671527	477
671686	478
671687	478
671706	478
671707	478
672427	475
672447	475
672527	475
672547	475
673306	476
673307	476
673326	476
673327	476
673466	476
673706	477
673707	477
673726	477
673727	477
673846	477
674066	476
674067	476
674106	476
674126	476
674127	476
675106	477
676106	475
676107	475
676126	475
676127	475
676266	475
676267	475
676286	475
676287	475
676306	475
676307	475
676326	475
676327	475
676346	475
676356	475
676357	475
676366	475
676367	475
676647	475
680062	232
680092	232
680122	232
680152	232
680200	232
680541	120
681062	232
681092	232
681102	232
681122	232
681152	232
681182	232
686003	233
686091	233
686092	233
686095	233
686096	233
686100	230
686125	233
686126	233
686151	233
686152	233
686155	233
686156	233
689001	263
689002	263
689003	263
689011	263
690310	393
690552	487
690620	489
690640	489
691100	399
691250	399
691251	227, 399
691310	226
691312	226
691350	226
691640	489
691907	227
691908	227
691909	227
691914	227
691915	227
691916	227
691921	227
691922	227
691923	227
691935	228
691936	228
691937	228
691938	228
692003	487
692010	486
692015	486
692020	486
692116	486
692211	486
692212	486
692213	486
692216	486
692221	486
692265	487
692266	487
692310	259
692311	259
692312	259
692315	487
692321	260
692322	260
692333	260
692400	235
692500	235
692510	235
692600	235
692601	235
692602	235
692610	235
692611	235
692612	235
693210	261
693211	261
693220	261
694321	198
694322	198
694371	198
694372	198
694381	198
711151	368
711161	371
711191	371
711192	371
711241	371
711242	371

Nr kat.	Strona
711251	371
711252	372
711300	371
711302	372
711350	372
711351	371
711352	372
711354	373
711355	372
711450	372
711452	372
711455	372
711550	372
711600	372
711800	372
711805	373
711995	372
711998	371
711999	372
712003	365
712005	365
712020	365
712022	363
712033	363
712040	366
712044	363
712050	367
712051	367
712055	363
712070	367
712080	367
712100	367
712150	367
712212	358
712300	360
712301	360
712402	358
712403	358
712502	359
712752	359
713200	352
713300	354
713400	354
713500	353
713501	353
713510	355
713520	354
713521	354
713522	354
713550	356
713551	356
713553	356
713600	357
714011	361
714012	361
714013	361
714014	361
714015	361
714016	361
714021	361
714022	361
714023	361
714026	361
714029	361
714031	361
714042	362
714043	362
714044	362
714045	362
714046	362
714050	362
714058	362
714059	362
714068	361
714072	361
714073	352, 354
714097	362
714099	362
714102	362
714103	362
714104	362
714109	362
714111	361
714112	361
714113	361
714114	361
714115	361
714118	361
714121	361
714122	361
714123	361
714124	361
714125	361
714127	361
714131	361
714132	361
714139	362
714140	362
714141	362
714142	362
714143	362
714144	362
714145	362
714146	362
714147	362
714148	362
714150	362
714151	362
714153	362
714154	362
714155	362
714157	362
714159	362
714160	361
714167	361
714168	361
714169	361
714170	361
714171	361
714186	361
714192	361
714193	361
714195	361
714196	361
714197	362
714198	353-354
714201	353
721010	349
721011	349
721012	349
721013	349
721014	349
721015	349
721016	349
721020	349
721022	349
721023	349
721121	349
721124	349
721129	348
721221	349
721224	349
721305	350
721307	350
721410	350
721420	350
721430	350
721450	350
721570	348
721571	348
721572	348
722125	346
722130	346
722141	347
722221	345
722252	345
722255	345
730001	99
730002	99
730003	100, 103
730011	102, 298
730012	102, 298
730013	102, 298
730030	102
730031	103
730032	99
730035	100
730036	100
730060	102
730061	103
730062	99
730065	100
730066	100
730150	102
730151	103
730152	99
730155	100
730156	100
730301	102
730302	99
730311	103
731152	101
732063	101
732153	101
732353	101
741155	378
741156	378
741205	378
742018	376
742028	376
742038	376
745104	377
746067	377
746068	377
746069	377
746079	377
746096	377
746097	377
746781	375
746782	375
751087	243
751102	244
751105	243
751106	244
751185	243
751186	244
751192	244
751205	243
751209	244
751220	244
752218	296
752222	296
770250	393
770351	397
770355	398
770356	398
770357	398
770361	398
771101	388
772284	378
772289	378
772326	378
773000	51
773001	51
773003	51
773011	51
773013	51
773020	54
773025	53
773028	53
773035	52
773036	52
773051	52
773052	52
773135	53
773138	53
773139	53
775002	394
775010	394
775303	394
775313	395
775319	395
775402	394
775412	395
775415	396
775419	396
777101	385
777102	385
777107	385
777134	463
777160	381
777171	382
777172	382
777173	382
777174	382
777175	382
777195	388
777210	381
777213	379
777214	379
777215	380
777217	379
777218	379
777220	383
777221	383
777222	383
777224	379
777242	384
777243	384
777244	384
777254	323, 386
777263	386
777264	386
777265	386
777266	386
777271	385
777290	380
777300	380
777301	380
777303	380

Nr kat.	Strona
777304	380
777320	381
777323	381
777325	381
777326	381
777333	381
777351	387
777361	387
777370	389
777371	389
777373	389
777374	389
777381	387
777430	321, 464
777450	463
777451	321, 464
777470	321, 464
777480	321, 465
777520	390
777521	390
777525	390
777530	390
777531	390
777535	390
777540	390
777541	390
777551	390
777560	391
777561	391
777581	392
777582	391
777583	391
777584	391
777585	391
777586	391
777587	392
777588	391
777589	391
777590	392
777591	392
777612	392
777615	392
777618	392
777645	392
777700	387, 396
778002	63
781040	329
781045	329
781301	328
781302	328
781312	328
781421	325
781422	325
781432	325
781501	326
781502	326
781512	326
781521	326
781522	326
781531	326
781532	326
781542	332
781601	327
781602	327
781622	327
781642	332
781702	327
781712	327
781722	327
781801	330
781802	330
781812	330
781822	331
781842	332
781901	330
781902	330
781912	330
781922	331
782001	324
782002	324
782010	333
782011	333
782012	333
782013	333
782014	333
782015	333
782016	333
782017	333
782018	333
782019	333
782020	333
782021	333
782050	318
782100	323
782120	323
783070	318
783071	318
783100	320
783101	319
783201	319
783210	320
783250	320
785211	320
785213	320
785214	320
785300	388
786010	335
786023	335
786034	335
786045	335
786100	334
786102	336
786200	334
786202	336
786302	336
786400	336
786402	336
786500	336
786502	336
786901	334
786931	333
786942	333
786958	334
786961	334
789003	344
789061	344
789120	344
801021	501
801350	501
801351	501
801400	501
801401	501
801501	502
801502	502
801505	501
801506	501
801507	501
801516	501
801517	501
801555	500
801556	500
801565	500
801566	500
802010	500-501
802440	494
802441	494
802450	494
802451	494
803021	499
803035	499
803036	499
803037	499
803040	495
803045	495
804012	501
805025	498
805040	495
807000	480
807100	480
807520	480
810000	504
810025	498
810100	504
810120	506
810150	504
810210	504
810300	504
810350	504
810400	504
810501	504
810900	505
810910	505
811600	505
811610	505
812500	505
812510	505
812761	504
812762	504
813600	505
813610	505
814900	505
814910	505
815010	503
815020	503
815025	275, 503
815100	503
815200	93
815240	93
815250	93
815300	503
815400	503
815500	92
815601	254
815621	254
820010	508
820011	508
820078	292, 492
820081	509
820121	509
820161	509
820998	491, 509
820999	491, 509
822060	508
822080	508
822185	508
822310	292
822800	506
822801	506
822825	506
822827	506
822829	506
822831	506
822990	509
822998	509
823045	507
823046	507
823401	507
823402	507
823850	508
823998	506
824130	507
824131	507
830130	441
830132	440
830145	441
830147	440
830590	441
830592	440
830620	441
830621	441
830622	440
830627	440
830644	468
830645	468
830700	443
831000	468
831001	468
831026	446
831027	446
831036	446
831037	446
831126	446
831260	445
831360	445
831400	443
831443	468
831445	468
832029	444
832039	444
832041	445
832129	447
832139	447
832222	448
832225	449
832232	448
832328	448
833029	342, 450
833031	342, 450
833037	342, 449
833271	451
834141	451, 453
834540	452
834541	451, 453
834630	342, 450
834631	451-452
834641	342, 450
834730	453
834840	452
834930	451, 453
840590	442
840602	443
842045	445
844100	293
844108	293
844110	293
844486	293
849033	465
849053	465
849073	465
849103	465

Nr kat.	Strona
850390	457
850590	457
852103	462
852104	462
852120	462
852170	461
852171	461
852174	461
852180	461
852230	463
852400	442
871101	284
871120	287
871126	287
872211	285
872212	286
872213	285
872214	286
872281	285
872282	286
872331	285
872332	286
872421	285
872422	286
872461	285
872462	286
872651	285
872652	286
872801	285
872802	286
872901	285
872902	286
873151	287
873550	282
873551	284
873901	287
873902	287
880173	456
880174	456
880175	457
880176	457
880245	468
880400	455
880401	455
880402	460
880405	456
880406	456
880600	455
880601	455
880602	456
880603	456
880604	460
880645	468
881120	289, 458
881240	289, 458
882133	289, 458

Nr kat.	Strona
882143	290, 459
882213	289, 458
882214	290, 459
882243	290, 459
882323	289, 458
882324	290, 459
882343	290, 459
883001	467
883002	467
883295	467
883301	466
883395	467
883401	466
883402	467
883459	467
883501	466
883502	467
883602	467
887026	47, 454
887036	47, 454
887046	47, 454
887126	47, 454
887136	47, 454
887146	47, 454
887236	47, 454
887246	47, 454
900390	413
900590	413
900890	413
9050608	410
9051160	413
9051190	413
9051203	422
9051206	422
9051208	422
905123	434
905126	434
905167	413
905640	425
9057931	410
9057932	410
9057961	410
9057962	410
9057981	410
9057982	410
908010	413, 492
908012	413, 492
908111	436, 492
909702	88, 428
909721	427
909722	427
909731	427
909732	427
909754	427
909755	427
909775	428

Nr kat.	Strona
909882	427
909884	427
9100018	411, 423
9100043	406
9100044	407
9100045	406
9100046	406
9100047	407
9100048	407
9100049	406
9100050	406
9100051	407
9100052	407
9100053	408
9100054	408
9100055	408
9100056	408
9100347	411
9100348	411
9100375	411
9100376	411
9100565	409
9100566	409
9100567	409
9100572	409
9100581	411
9100582	411, 423
9100583	411
9100586	411
9100608	410
9100620	411
9100627	411
9100704	411
9100832	411, 423
9100835	411, 423
911101	436
911102	436
911201	436
911211	436
9120346	423
9120489	418
9120490	419
9120491	418
9120492	419
9120493	418
9120494	419
9120495	418
9120496	419
9120497	418
9120498	419
9120499	420
9120500	420
9120501	420
9120502	420
9120514	423
9120515	423

Nr kat.	Strona
9120519	423
912057	431
912058	431
9120580	422
9120581	422
912059	431
9120590	419
9120592	419
9120596	419
912060	432
912061	432
9120626	422
9120632	423
9120705	423
9120711	423
912522	431
912527	431
912528	431
912529	432
912541	432
912544	433
912545	433
912552	434
912553	434
912554	434
912556	434
912604	433
912631	434
912706	434
912781	434
916600	425
917001	204, 435
917003	435
917004	204, 435
917012	204, 435
917028	435
917036	435
917037	435
917340	434
917430	434
917431	434
917640	204, 435
950112	262
950118	262
950120	262
950121	262
950131	262
950141	262
950160	263
950163	263
950167	263
950168	263
950171	263
950172	263
950175	263
950176	263

Nr kat.	Strona
950179	263
9510801010	472
9510801012	472
9510801015	472
9510801020	472
951465050S	473
951475100S	473
951526100S	473
951666080S	473
951704120	472
951723100	472
951723120	472
951724100	472
951724120	472
951753120	472
951773120	472
952320006	472
952320010	472
952320011	472
952320012	472
952320014	472
960001	64
965001	64
970000	48
9700020	48
9700040	48
9700041	48
9700042	48
970005	48
9700060	48
9700061	48
9700062	48
9700071	48
9700072	48
9700073	48
9700081	48
9700082	48
9700200	46
9700210	46
9700400	46
9700410	46
9700600	46
9700610	46
9701200	48
9701400	48
9701600	48
9702200	48
9702400	48
9702600	48
9703100	48
9703200	48
9703300	48
9703400	48
9703500	48
9703600	48
9704005	42

Nr kat.	Strona
9705000	33
9705100	29
9705110	28
9705130	28
9705210	28
9705230	28
9705500	30
9706000	33
9706100	29
9706110	28
9706130	28
9706210	28
9706230	28
9706310	28
9706330	28
9706500	30
9707000	33
9707110	28
9707130	28
9707210	28
9707230	28
9710110	24
9710130	24
9710210	24
9710230	24
9710310	24
9710330	24
9711110	25
9711130	25
9711210	25
9711230	25
9713610	26
9713630	26
9713710	26
9713730	26
9714310	27
9714330	27
9714410	27
9714430	27
9715000	31
9715110	24
9715130	24
9715210	24
9715230	24
9715310	24
9715330	24
9716000	31
9716110	24
9716130	24
9716210	24
9716230	24
9716310	24
9716330	24
9717000	32
9717110	25
9717130	25
9717210	25
9717230	25
9718000	32
9718110	25
9718130	25
9718210	25
9718230	25
9720000	43
9721000	43
9724500	39
9725000	38
9725110	38
9725130	38
9725210	38
9725230	38
9725500	38
9726000	38
9730100	34
9730110	34
9730130	34
9730200	34
9730210	34
9730230	34
9731100	34
9731110	34
9731130	34
9731190	35
9731200	34
9731210	34
9731230	34
9731290	35
9731300	34
9731310	34
9731330	34
9731390	35
9732000	35
9732010	37
9732030	37
9732110	37
9732130	37
9733000	35
9733010	37
9733030	37
9733110	37
9733130	37
9736100	36
9736110	36
9736130	36
9736200	36
9736210	36
9736230	36
9737100	36
9737110	36
9737130	36
9737200	36
9737210	36
9737230	36
9737300	36
9737310	36
9737330	36
973997	37
973998	37
973999	37
9740000	41
9740010	40
9740030	40
9741000	41
9745000	45
9745110	44
9745130	44
978511	57
978513	57
978521	57
978523	57
978531	57
978533	57
978611	58
978613	58
978621	58
978623	58
979250	62
979301	61
979302	61
979311	61
979312	61
979313	61
979500	60
979510	59
979511	55
979513	55
979521	55
979523	55
979531	55
979533	55
979600	60
979610	59
979611	55
979613	55
979621	55
979623	55
979991	38
979992	44-45
979993	44-45
979994	62
9810365055	473
9810365060	473
9810366050	473
9810366055	473
9810366065	473
9810367060	473
9905782	49
9906782	49
999511	56
999513	56
999521	56
999523	56
999531	56
999533	56
999541	56
999543	56
999551	56
999553	56
999611	56
999613	56
999621	56
999623	56

A

Afrodyta . . . 148
Akcesoria do ekspresów . . . 292
Akcesoria do gyrosów Potis . . . 391
Akcesoria do maszynek do mięsa . . . 349
Akcesoria do okapów skręcanych . . . 472
Akcesoria do syfonów iSi . . . 306
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . 468
Akcesoria do szatkownic . . . 362
Automatyczna dysza do spieniania mleka . . . 295
Automatyczna wyciskarka j80/j100 . . . 279, 351
Automatyczny dozownik do mydła . . . 488
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . . . 488
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady . . . 292

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień . . . 514
Bateria umywalkowa . . . 512-513
Bateria umywalkowa z prysznicem . . . 512-514
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem . . . 514
Bemar . . . 43
Bemar nastawny . . . 378
Bemar nastawny z kranem . . . 378
Bemary . . . 43
Blacha aluminiowa . . . 434
Blacha aluminiowa perforowana . . . 434
Blacha do jajek i placków GN 1/1 . . . 435
Blacha do pizzy . . . 340
Blacha emaliowana do smażenia . . . 435
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . . . 435
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 . . . 435
Blacha grillowa, ryflowana, nieprzywierająca GN 1/1 204, 435
Blacha na omlety i placki, nieprzywierająca GN 1/1 . 204, 435
Blacha nieprzywierająca . . . 204, 435
Blacha nieprzywierająca GN 1/1 . . . 204, 435
Blacha wypiekowa . . . 436
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . 435
Blender . . . 265-268
Blender barowy . . . 265-268
Blender kuchenny . . . 268, 365
Blixer . . . 363
Bluza kucharska chef . . . 481
Boss . . . 161
Bulionówka . . . 145-146, 149, 151, 153, 167, 193
Butelka do aromatyzowania koktajli . . . 275
Butelka do oliwy i octu . . . 193
Butelka Quattro Stagioni . . . 175
Butelka Swing . . . 175

C

Cedzak . . . 82
Cedzak niski . . . 82
Cedzak wysoki . . . 82
Chemia . . . 490
Chłodziarka do wina dwustrefowa . . . 289, 458
Chłodziarka do wina jednostrefowa . . . 289, 458
Chochla . . . 83-87, 198, 245
Classic . . . 165
Cukiernica . . . 149, 151, 154, 168
Cukiernica szklana . . . 195
Cutter-wilk . . . 367
Cutter-wilk r2 . . . 365
Cutter-wilk r4 . . . 366
Cutter-wilk r5g . . . 367
Cutter-wilk r7 . . . 367
Cutter-wilk r8 . . . 367
Cutter-wilk r10 . . . 367
Cutter-wilk r15 . . . 367
Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . 399
Cyrkulator do gotowania sous-vide GN 1/1 . . . 399
Czajnik . . . 151
Czapka . . . 481
Czapka kucharska . . . 481

D

Dekanter . . . 173
Deska do krojenia . . . 120, 124, 273
Deska do krojenia HACCP 450x300 . . . 122
Deska do krojenia HACCP 600x400 . . . 123
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 . . . 123
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 . . . 123
Deska gładka . . . 124
Deska z wycięciem . . . 124
Deska z wycięciem GN 1/1 . . . 124
Deska z wycięciem GN 1/2 . . . 124
Deski do krojenia HACCP . . . 122
Deski z wycięciem . . . 123
Dip . . . 151, 163-164, 167
Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . 194
Dozownik do alkoholu . . . 269
Dozownik do lodu . . . 282
Dozownik do mydła . . . 488
Dozownik do napojów . . . 249
Dozownik do płatków . . . 249
Dozownik do płynów . . . 488
Dozownik do ręczników papierowych . . . 482
Dozownik do sosów z pompką . . . 93
Dozownik mydła . . . 482

Dozownik płynu myjącego 501
Dozownik, nalewak z kulkami 269
Drzwi 400 - lewe 48
Drzwi 400 - prawe. 48
Drzwi 600 - lewe 48
Drzwi 600 - prawe. 48
Drzwi do podstaw 48
Dyspenser do przypraw. 298
Dyspenser do sosów 93-94
Dyspenser z pompką 94
Dzbanek. 149, 151, 168-169, 181, 192, 247-248, 265-268, 298
Dzbanek do blendera 266-268
Dzbanek emaliowany 298
Dzbanek miarka 91
Dzbanek na mleko 154
Dzbanek na oliwę. 193
Dzbanek na oliwę, ocet. 193
Dzbanek stalowy 268
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 169
Dzbanek z poliwęglanu. 268
Dzbanki 248
Dzieża. 320
Dzwonek recepcyjny 92

E

Ekspozytor do kanapek. 94
Ekspozytor do kanapek z uchwytem 94
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek 93
Ekspozytor na pojemniki GN 93
Ekspozytory. 93
Ekspres automatyczny do kawy 292
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny. 294
Ekspres do kawy, automatyczny, DELTA 295
Ekspres do kawy, automatyczny, HRC 294
Ekspres do kawy, automatyczny, LEVA 295
Ekspresy kolbowe 294
Elementy neutralne 46
Etui na noże. 117
Etui na noże Stalgast 117

F

Fartuch wodoodporny 482
Fartuchy 481
Filiżanka 145-146, 149, 151, 154, 167-168
Filiżanka do espresso 172, 300
Filiżanka do kawy. 165, 172, 176, 300-301
Filiżanka do kawy i herbaty. 172, 300
Filiżanka ze spodkiem 144, 155-157, 159-161
Filtr do ekspresu 292
Filtr do wody 288, 507
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 508
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf. 508
Filtr zgrubny do wody. 508
Filtry do wody. 506-507
Flaczarka 146
Foremka do terin 81
Foremka na crème brûlée 169, 189, 317
Forma silikonowa. 275
Forma silikonowa do kostek lodu 275
Frytownica 377, 381
Frytownica 1-komorowa 381
Frytownica 2-komorowa 381
Frytownica elektryczna 38, 62
Frytownica elektryczna wolnostojąca 62
Frytownica gazowa 38
Frytownica indukcyjna 375
Frytownica podwójna. 38, 377, 381
Frytownica podwójna pozioma. 377
Frytownica podwójna z kranem 377, 381
Frytownica pojedyncza 38, 62, 377, 381
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 38
Frytownica pojedyncza pozioma 377
Frytownica pojedyncza z kranem 377, 381
Frytownica wolnostojąca z szafką 381
Frytownice 38, 381

G

Garnek do duszenia 69
Garnek niski 66-68
Garnek średni. 66-68
Garnek wysoki 66-68
Garnek z kranem 69
Garnki Basic Line 67
Garnki Comfort Line 66
Garnki Gredil 67
Garnki Premium Line 68
Garownik / komora wzrostowa. 422, 433
Generator ozonu 489
Głowica 506, 508
Głowica purity c by-pass 0% 506
Głowica purity c by-pass 30% 506
Gniazdo korka 478, 511
Gofrownica 378, 383
Grangusto. 141
Granitor 248
Grill ceramiczny. 380
Grill lawowy. 37
Grill lawowy (s ruszt) 37
Grill lawowy (v ruszt) 37
Grill wodny 35
Grille 34
Grille chromowane 36

Grille elektryczne 61
Grzałka do podgrzewaczy 241
Gyros 389
Gyros elektryczny 390
Gyros gazowy 390-391

I

Imbryk 151, 154

K

Kamienie lawowe 37
Karafka do wina/wody 182, 188, 192
Kaszub / Hel 152
Kieliszek do białego 174
Kieliszek do białego wina 173-174, 177-180
Kieliszek do burgunda 180
Kieliszek do ciężkiego białego wina 180
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . . 180
Kieliszek do czerwonego i białego wina 174
Kieliszek do czerwonego wina 173-174, 177-180, 182
Kieliszek do drinków i koktajli 172
Kieliszek do espresso 189
Kieliszek do jaj 194
Kieliszek do koktajli 182, 185, 188
Kieliszek do koktajli typu „kir" 177
Kieliszek do koniaku 177
Kieliszek do lekkiego białego wina 180
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 180
Kieliszek do likieru 177
Kieliszek do margarity 180, 185
Kieliszek do martini 177, 180, 182
Kieliszek do słodkiego wina 180
Kieliszek do szampana 174, 177-180, 182, 188
Kieliszek do wina 182
Kieliszek do wina białego 179
Kieliszek do wina czerwonego 179
Kieliszek do wódki 172, 181-182, 184
Kieliszek do wódki shot 188
Kieliszek finger food 254
Kieliszek uniwersalny 179
Kieliszki Bistro 177
Kieliszki do koktajli 185
Kieliszki do wódki 185
Kieliszki Enoteca 180
Kieliszki Hudson 178
Kieliszki Imperial 178
Kieliszki Inventa 174
Kieliszki Palomino 178
Kieliszki Primetime 180
Kieliszki Saxon 179
Kloc masarski 120
Kocioł warzelny elektryczny 49
Kocioł warzelny gazowy 49
Kociołek do zup 242
Kociołek elektryczny do zup 241-242
Kociołki elektryczne do zup 241
Kolumna bufetowa 254
Kolumna wodna do linii 700 514
Kolumny bufetowe 254
Kominek 48
Kominek dla modułów 1200 mm 28, 33, 46
Kominek dla modułów 400 mm . . 28-30, 33-35, 41-43, 45-46
Kominek dla modułów 800 mm 28-30, 33-35, 43, 46
Kondenser pary 434
Kontakt grill 376, 392
Kontakt grill panini 376, 379
Kontakt grill panini z timerem 379
Kontakt grill podwójny 379
Kontakt grill pojedynczy 379
Kontakt grille 376, 379
Końcówka do ubijania piany 320
Końcówka do ucierania ciast lekkich 320
Końcówka gwiazdka 310
Końcówka liść 310
Końcówka okrągła 310
Końcówka płatek 310
Końcówka prosta 306
Końcówka róża 310
Końcówka tulipan 306
Końcówka wstążka 310
Końcówki dekoracyjne 310
Końcówki dekoracyjne do worków 311
Korek 478, 511
Korek do butelki szampana 269
Korek przelewowy z sitkiem 478, 511
Kostkarka 284, 287
Kostkarka do kruszonego lodu 284
Kostkarki przeznaczone do zabudowy 286
Kostkarki wolnostojące 285
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 44-45
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 44-45
Kosz do pieczywa 197
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 198
Kosz do szkła 504-505
Kosz do sztućców 503-504
Kosz do tac GN 1/1 504
Kosz do tac i pojemników GN 498
Kosz do talerzy 504
Kosz na śmieci 484
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych 467
Kosz stołowy 195, 484
Kosz uniwersalny 504
Koszyk do pieczenia 427
Koszyk do pieczywa 197

stalgast

Koszyk do serwowania 257
Koszyk finger food 257
Koszyk na owoce 257
Koszyk na przekąski finger food 257
Koszyk na serwetki 256
Koszyk na sztućce 197
Kotleciarka 348
Kotły warzelne 49
Kółko 98
Krajalnica do wędlin 345
Krajalnica do wędlin i serów 345-347
Krustownica 274
Kruszarka do lodu 283
Kruszarka elektryczna 283
Krzesło cateringowe 262
Kubek 140, 144-146, 149, 154-161,163-165, 168-169, 172, 176, 190, 300
Kubek do sztućców 503
Kubek Hill 301
Kubek Iconic 190, 301
Kubek miarka 91
Kubek na frytki 256
Kubek słoik quattro stagioni 175
Kubek stalowy do przesiewania 312
Kubek stalowy do shakera 272
Kubek szklany 186
Kubek termiczny 301
Kubki/szklanki termiczne 176
Kuchenka indukcyjna 387, 396-398
Kuchenka mikrofalowa 394-396
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem 24
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO 26
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 57
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem 25
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO 27
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 58
Kuchnia ceramiczna 30
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem 31
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem 32
Kuchnia elektryczna nastawna 33
Kuchnia elektryczna wolnostojąca 60
Kuchnia gazowa nastawna 28
Kuchnia gazowa wolnostojąca 55-56
Kuchnia indukcyjna 29
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 59
Kuchnie elektryczne 31, 60
Kuchnie gazowe 24, 55
Kuchnie gazowe ECO 26
Kuchnie indukcyjne 29, 59
Kuchnie infrared 30
Kufle do piwa 191
Kuweta do lodów 308

L

Lampa grzewcza 260
Lampa grzewcza do potraw 235
Lampa grzewcza piramida 261
Lampa grzewcza podwieszana do parasola 259
Lampa grzewcza, promiennik 261
Lampa owadobójcza 486-487
Lampa owadobójcza z lepem, led 487
Lampa owadobójcza z wentylatorem 487
Lampa owodobójcza 487
Lampa stołowa 198
Lampy grzewcze 260
Lampy grzewcze do potraw 235
Lejek 90
Lep do lampy owadobójczej 487
Licznik przepływu wody 288, 506, 508
Listwa do bonowania 92
Listwa łącząca blaty urządzeń 48
Listwa magnetyczna 116-117
Listwa magnetyczna z haczykami 116
Listwa wspornikowa 203
Lodówka barowa 289-290, 458-459
Lodówka na mleko 293
Lodówka na mleko do kawy 293
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką 293

Ł

Ławka cateringowa 262
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych 233
Łopata do pizzy 337-339
Łopata do pizzy, operacyjna 339
Łopata operacyjna do pizzy 338
Łopatka 86, 245
Łopatka do pieca 88, 428
Łopatka do pizzy 337
Łopatka do przewracania 84-85, 87-88, 109
Łopatka do przewracania perforowana 109, 116
Łopatka do ryb 84
Łopatka do tortu 315
Łopatka kątowa 88
Łopatka perforowana 86, 245
Łopatki 87
Łuskarka do lodu 287
Łyżeczka barmańska 273
Łyżeczka deserowa 138
Łyżeczka do deserów 139
Łyżeczka do herbaty 126-138
Łyżeczka do kawy 126-127, 133, 135-137
Łyżeczka do latte 138

Łyżka 86, 245
Łyżka cedzakowa 83-87, 89, 245
Łyżka do serwowania 84-87
Łyżka do spaghetti 84-86, 245
Łyżka miarka 91
Łyżka perforowana 84, 86-87, 245
Łyżka stołowa 126-139
Łyżka wazowa 134
Łyżka wazowa Tambre 86

M

Makaroniarka 44-45
Makaroniarka elektryczna 45
Makaroniarka gazowa 44
Makaroniarki 44
Marrakesz 155-157
Maszynka do mielenia mięsa 348-349
Maszynka do ostrzenia noży 119
Mata barmańska 274
Mata pod tamper 299
Matryca 228
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki 228
Matryca jednokomorowa do zgrzewarki 228
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki 228
Meble cateringowe 262
Meble skręcane do samodzielnego montażu 472
Meble skręcane Gredil 474
Meble spawane 473
Miarka 271
Miarka dwustronna 271
Miarka z podziałką zewnętrzną 15-75 ml 271
Miecz do gyrosa 391
Miedziane naczynia do serwowania koktajli 273
Miesiarka planetarna 318, 320
Mieszadło 89
Mieszadło do kotła 89
Mieszarka do farszu 350
Mikser micromix 368
Mikser ręczny 371-373
Mikser spiralny 334-336
Mini dip 256
Mini mp 160 v.V. 371
Mini mp 190 combi 371
Mini mp 190 v.V. 371
Mini mp 240 combi 371
Mini mp 240 v.V. 371
Mini naczynia szklane do finger food 254
Mini patery 316
Mini rondelek 256
Mini wiaderko 256
Misa do szampana 276
Miseczka finger food 186, 254
Miska . . . 80, 140, 144-146, 151, 154, 158, 162-165, 169, 190
Miska kuchenna 80
Młynek do mielenia kawy 296
Młynek do przypraw 195
Młynki do mielenia kawy 296
Moduł 2 szuflad 468
Modułowe regały z aluminium 233
Moon 162
Moździerz 271
Moździerz z tłuczkiem 193
Multifunkcyjna miesiarka planetarna 319

N

Naboje do syfonów 307
Naboje do syfonów do wody 277
Naboje Nitro 304, 307
Naboje Professional 307
Naboje Soda 277
Naczynia do finger food 256
Naczynia żeliwne 76
Naczynie do miksowania z wylewką 183, 272
Naczynie finger food 182, 254
Nadstawa do kosza 505
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 449
Nadziewarka do kiełbas 350
Nadziewarki do kiełbas 350
Nakładka redukcyjna 48, 55-58
Nakładka redukcyjna na ruszt 24-25, 28, 51
Nakładka wok 24-25, 28, 48, 55-58
Naleśnikarka 378, 384
Nalewak 269
Napełniacz 515-517
Napęd do gyrosa 391
Naświetlacz uniwersalny 487
Noże dekoracyjne 97
Noże i szpatuły cukiernicze 313
Noże Sanelli 110
Noże Sanelli linia premana professional 106
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 113
Noże Stalgast ze stali kutej 111
Noże Stalgast ze stali walcowanej 112
Nożyce 120
Nożyce do drobiu 112, 120
Nożyce kuchenne 120
Nóż 98
Nóż dekoracyjny 97
Nóż dekoracyjny do cytrusów 97
Nóż dekoracyjny do masła 97
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy 97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy 97
Nóż do biszkoptów 313

stalgast

Nóż do bułek 113
Nóż do chleba 108, 110-112, 115, 117
Nóż do filetowania 111, 115, 117
Nóż do filetowania giętki 108, 116
Nóż do jarzyn 109-110, 112-114
Nóż do krojenia 113
Nóż do krojenia ciast 313
Nóż do krojenia mięsa 114-115
Nóż do łososia 108
Nóż do mięsa 111, 117
Nóż do nacinania 108
Nóż do obierania 109-110, 112-114, 116-117, 273
Nóż do oddzielania kości 114
Nóż do oddzielania kości prosty 108
Nóż do oddzielania kości wąski 108, 116
Nóż do oddzielania kości zagięty 108
Nóż do pieczeni 108, 110, 112, 117
Nóż do pomidorów 109-110
Nóż do ryb 108
Nóż do sera z dwiema rączkami 109
Nóż do serów miękkich 115
Nóż do serów w blokach 115
Nóż do szatkowania 108
Nóż do warzyw i owoców 114
Nóż do wędlin 108
Nóż elektryczny do gyrosa 392
Nóż japoński 109
Nóż japoński santoku 109
Nóż kuchenny 108, 110-113, 115-117
Nóż masarski 108, 114, 116
Nóż stołowy 126-139
Nóż uniwersalny 110
Nóż, szpatuła cukiernicza 313

O

Obieraczka 344
Obieraczka do warzyw 85, 120
Obieraczka ostrze gładkie 120
Obieraczki 120
Ociekacz GN 208, 211
Ociekacz na talerze 506
Odkamieniacz 292, 299, 490
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego 299, 491
Okap 411, 423, 434
Okap przyścienny skrzyniowy 472
Opiekacz 385
Organizer kawowy 292
Organizer na przyprawy 195
Ostrzałka do noży 118
Ostrze ząbkowane do noża 392
Otwieracz 98, 270
Otwieracz do butelek 270
Otwieracz do konserw 85, 98
Otwieracz kelnerski 270

P

Pakowarka próżniowa 226
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . 226
Pakowarki próżniowe komorowe 226
Paliwo do podgrzewaczy 240
Palnik do crème brûlée 317
Palnik gazowy 317
Papier do pieczenia 313
Patelnia 41, 63, 70, 72-75
Patelnia do naleśników 72-75
Patelnia do naleśników z powłoką granitową 73
Patelnia do ryb 75
Patelnia elektryczna 63
Patelnia głęboka 75
Patelnia grillowa 76
Patelnia nieprzywierająca 71
Patelnia powlekana tytanem 71
Patelnia uchylna 63
Patelnia uchylna elektryczna 41
Patelnia uchylna gazowa 40
Patelnia wielofunkcyjna 41
Patelnia wok 42, 70, 72
Patelnia z powłoką granitową 73
Patelnia ze stali węglowej 71
Patelnie 40, 70
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą 75
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort 73
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite 73
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus 72
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum . 74
Patelnie powlekane tytanem 71
Patera do tortu 315
Patera na ciastka i owoce 316
Patera na owoce 317
Patera stalowa 315
Patera stalowa obrotowa 315
Patera talerz szklany z pokrywą 316
Patera z kloszem 316
Patery do tortów 315
Pędzelek 312
Pęseta do usuwania ości 96
Pęseta zakrzywiona 96
Piec Cheflux™ 413
Piec do pizzy 323, 386
Piec do pizzy E-line 326
Piec do pizzy E-start line 328

Piec do pizzy F-line . . . 327
Piec do pizzy F-line digital . . . 327
Piec do pizzy FR-line . . . 330
Piec do pizzy FR-line digital . . . 331
Piec do pizzy Gas-line . . . 329
Piec do pizzy Gredil . . . 324
Piec do pizzy Rustica E/F/FR-line . . . 332
Piec do pizzy X-line . . . 325
Piec dwukomorowy . . . 323-325
Piec jednokomorowy . . . 323-325
Piec konwekcyjno mikrofalowy . . . 428
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef . . . 428
Piec konwekcyjno mikrofalowy ST-Fast . . . 427
Piec konwekcyjny . . . 386
Piec konwekcyjny Stalgast . . . 425
Piec statyczny . . . 422
Piece do pizzy Compact . . . 323
Piece do pizzy Professional . . . 324
Piece do pizzy Professional Extra Power . . . 330
Piece do pizzy Professional Gas Strong . . . 329
Piece do pizzy Professional Strong . . . 326, 328
Piece FM ST-Fast . . . 426-427
Piece FM RX . . . 431-433
Piece gastronomiczne Stalgast ClassicCook . . . 406
Piece gastronomiczne Stalgast SmartCook . . . 407-408
Piece gastronomiczne FM STG 20 GN . . . 409
Piece odpiekowe . . . 425-433
Piece piekarnicze FM . . . 418-419
Piece piekarnicze FM STB 16 1600x400 . . . 420
Piecyk konwekcyjny . . . 385
Piekarnik . . . 64
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . 312
Pistolet . . . 314
Pistolet do sosów i kremów . . . 314
Płuczka do porcjonera do lodów . . . 308
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych . . . 468, 491
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . 299, 492
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . 492
Płyn do mycia pieców Unox . . . 413, 492
Płyn do mycia szyb i luster . . . 491
Płyn do mycia w zmywarkach . . . 490
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . 468, 491
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . 490
Płyn myjąco-nabłyszczający . . . 436, 492
Płyn myjący . . . 436
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parawych . . . 492
Płyn nabłyszczający . . . 436
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno-parowych . . . 492
Płyta do finger food z łupka . . . 255
Płyta grillowa . . . 377, 382
Płyta grillowa elektryczna . . . 34
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . . . 61
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . . 35
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . . . 36
Płyta grillowa gazowa . . . 34
Płyta grillowa gazowa, chromowana . . . 36
Płyta grzewcza . . . 393
Płyta z łupka . . . 254-255
Podajnik do ziemniaków . . . 361
Podgrzewacz do bułek . . . 380
Podgrzewacz do frytek . . . 39
Podgrzewacz do wody . . . 238, 243
Podgrzewacz elektryczny . . . 253
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . 237, 239
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup . . . 239
Podgrzewacz filiżanek . . . 292
Podgrzewacz GN 1/1 . . . 236, 238
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . 237
Podgrzewacze gastronomiczne . . . 236
Podstawa chłodnicza . . . 47, 454
Podstawa do pieca . . . 333
Podstawa do wiaderka . . . 276
Podstawa do zmywarki 400x400 . . . 501
Podstawa do zmywarki uniwersalnej . . . 500-501
Podstawa na kółkach . . . 485
Podstawa otwarta . . . 48
Podstawa pod garnki . . . 69
Podstawa pod piec Stalgast . . . 425
Podstawa stołowa do wiaderka . . . 276
Podstawa szkieletowa . . . 48
Podstawa z drzwiami . . . 48
Podstawa z szufladami . . . 48
Podstawy . . . 410, 422, 434
Podstawy do pieców Unox . . . 413
Podstawy do urządzeń . . . 48
Podstawy i akcesoria . . . 48
Pojemnik . . . 216-217
Pojemnik barmański . . . 274-275
Pojemnik fifo . . . 217
Pojemnik GN 1/1 . . . 200-201, 203-214
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort . . . 204
Pojemnik GN 1/1, perforowany . . . 200
Pojemnik GN 1/12 . . . 202
Pojemnik GN 1/2 . . . 200-201, 203, 205-214
Pojemnik GN 1/3 . . . 200-201, 203, 205-214
Pojemnik GN 1/4 . . . 200, 202, 205-214
Pojemnik GN 1/6 . . . 200, 202-203, 205-214
Pojemnik GN 1/9 . . . 200, 202, 205, 208, 211, 215
Pojemnik GN 2/1 . . . 201, 204
Pojemnik GN 2/3 . . . 201, 203, 214
Pojemnik GN 2/4 . . . 201
Pojemnik na butelki . . . 275
Pojemnik na ciasto . . . 338
Pojemnik na jajka . . . 217
Pojemnik na kubki do sztućców . . . 503
Pojemnik na odpadki . . . 485
Pojemnik na odpady . . . 484-485
Pojemnik na paliwo i żel . . . 240

Pojemnik na produkty sypkie 217
Pojemnik na sztućce 503
Pojemnik termoizolacyjny 219
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 221
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 276
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 221, 341
Pojemnik termoizolacyjny do wina 276
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 219-220
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 221
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 221
Pojemnik transportowy 216
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy 204
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą 214
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Bufet . . . 207
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard . 210
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, białe Standard 212
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Bufet . . . 208
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, czarne Standard 213
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, czarne, Bufet 209
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . 211
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Basic 206
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard 203
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic . . 206
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard 203
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Basic 205
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Comfort 200
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Standard 201
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, standard 204
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe
ze spienionego polipropylenu 219
Pokal do piwa 179, 191
Pokrowce na meble cateringowe 263
Pokrowiec na krzesło 950121 263
Pokrowiec na stół 950112 263
Pokrowiec na stół 950118 263
Pokrowiec na stół 950131 263
Pokrowiec na stół 950141 263
Pokrowiec zabezpieczający na kosze do szkła 504
Pokrywa 198, 216, 249, 485
Pokrywa do 068044 485
Pokrywa do 068080 485
Pokrywa do 068120 485
Pokrywa do 068128 485
Pokrywa do 068754 485
Pokrywa do kosza 067060 484
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 338
Pokrywa do pojemnika 563411 338
Pokrywa gn 200, 202, 205, 207-208, 210-211, 213
Pokrywa GN szczelna 211-213
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 253
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Podgrzewacz elektryczny . . . 253
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Pojemnik GN 1/1 253
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Taca GN 1/1 253
Pokrywa szczelna 202, 205
Pokrywa z uchwytem 315
Pokrywka 66, 78, 212
Pokrywka szklana 69
Pomocnik barmański 274
Popielnica z koszem na śmieci 484
Popielniczka 190
Porcelana czarna 142
Porcelana dla dzieci 140
Porcelana Isabell 166
Porcelana Lubiana 147
Porcjoner do lodów 308
Porcjoner do ryżu 96
Porcjoner do ryżu i purée 96
Porcjonery do lodów 308
Port RS232 z kablem
do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 99
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm 468
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1 468
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 468
Półka pod mikrofalę 473
Półka pod piec 473
Półka pod salamander 473
Półka wisząca pod urządzenie 473
Półka wisząca przestawna 472
Półka z pojemnikami na przyprawy 92
Półki do szaf i stołów 468
Półmisek 76, 144-146, 161, 163-164, 249
Półmisek owalny 144, 149, 151, 153
Półmisek żeliwny 76
Półmisek/taca 159-160
Pralka ECObubble™ 480
Produkty uzupełniające do kostkarek 288
Profesjonalne noże gastronomiczne HACCP ecco 114
Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania116
Prowadnice do podwieszania kieliszków 270
Prowadnice do powieszania kieliszków 270
Prowadnice do stołów GN 1/1 468
Prowadnice do szaf i stołów 468
Prowadnice do szafy GN 2/1 468
Przybory do serwowania 86-87, 245
Przybory do ślimaków 196
Przybory kuchenne 85
Przybory kuchenne monoblok 83-84
Przystawka do krojenia pomidorów 362

Pucharek do lodów 188
Pucharek do lodów i deserów 183
Pucharki do lodów 190, 309
Pucharki do lodów i deserów. 176
Purity 450 507
Purity 450 steam 507
Purity 1200 clean 507

R

R211 XL 358
R402 358
R502g 359
R752 359
Radełko do pizzy 337
Radełko proste 85
Rant cukierniczy regulowany 312
Reduktor ciśnienia wody 411, 423
Regał magazynowy 233
Regał magazynowy GN 1/1. 230
Regał magazynowy półki pełne 478
Regał magazynowy, na 2-nogach 233
Regał ze stali chromowanej 232
Rękawica ochronna. 118
Rękawice kuchenne 341
Rękawice ochronne. 482
Rękawice piekarskie 341
Rękawice termiczne olejoodporne 436
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 341
Robot cook 364
Robot wielofunkcyjny R211 XL 358
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra 360
Robot wielofunkcyjny R402. 358
Robot wielofunkcyjny R502. 359
Robot wielofunkcyjny R752. 359
Roboty wielofunkcyjne 358
Rolka dziurkująca. 310
Rolkowy podgrzewacz do parówek 380
Rondel 66-67, 69
Rondel do sosów 66, 69
Rondo 158
Rozdrabniacz odpadów organicznych 510
Rożen do kurczaków 388
Rózga 89
Rózga do miksowania 371
Rózga stalowa 89
Rusty 164
Ruszt 436
Ruszt do grillowania GN 1/1 435
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 37
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 37
Ruszt ze stali nierdzewnej 436

S

Salamander 387
Salaterka 141, 144-146, 149, 151, 153-157, 159-161, 165, 169
Salaterka - Prima 2 146
Sand 163
Schładzarko-zamrażarki szokowe 465
Serwetnik 196
Shaker bostoński 272
Shaker do koktajli 272
Shaker paryski 272
Siatka do pizzy 340
Siekacz zmiękczający do mięsa 121
Sitko 81
Sitko stożkowe 81
Sitko stożkowe z gęstą siatką 81
Sitko z lejkiem 306
Sito 82
Sito barmańskie 271
Sito barmańskie julep 271
Sito barmańskie, stożkowe. 271
Sito do przecierania 98
Sito do przesiewania 81
Skrobak do ryb 96
Skrobka, nóż do ciasta 310
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków . . . 316
Słoik fido 175
Słoik Quattro Stagioni 175
Słupek hotelowy 263
Solniczka, pieprzniczka 194-195
Sonda 411
Sosjerka. 151, 153, 193
Spodek 149, 151, 153-154, 167
Spodek do 400241 . . . . . 172, 300
Spodek do 400243 . . . . . 172, 300
Spodek do 400245, 400246 . . . . . 172, 300
Stacja barmańska 274
Stacja tampingowa 299
Stalka 109, 112, 117-118
Stalka diamentowa 118
Stalka Sanelli 118
Stalki 118
Stanowisko neutralne 46
Stanowisko neutralne z 2 szufladami 46
Stanowisko neutralne z szufladą. 46
Stanowisko podłączenia kostkarki. 288
Sterowanie nożne do wałkowarki 334
Stojak 314
Stojak do dozowników 488
Stojak do dozowników automatycznych 488
Stojak do miecza 391
Stojak na 3 hot dogi 93

Stojak na butelkę z dozownikiem 269
Stojak na deski 122
Stojak na frytki 256
Stojak na kartę menu 195, 245
Stojak na spodki do kosza 506
Stojak na wafle do lodów 308
Stojak na worek na odpady 483
Stojak na worki próżniowe 227, 399
Stojak pod tace 252
Stolik barowy 262
Stolik grzewczy 260
Stoły chłodnicze i mroźnicze 444
Stoły chłodnicze sałatkowe 447
Stone Sge 159-160
Stół cateringowy 262
Stół cateringowy okrągły 262
Stół centralny bez półki 475
Stół centralny z półką 475
Stół chłodniczy 444-445
Stół chłodniczy 3 drzwiowy
do pizzy z nadstawką szklaną 342, 449
Stół chłodniczy 600x400 451
Stół chłodniczy do pizzy 342, 450
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach 450
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą 342
Stół chłodniczy lub mroźniczy 446
Stół chłodniczy przeszklony 446
Stół chłodniczy sałatkowy 447
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 448-449
Stół chłodniczy z rantem 445
Stół mroźniczy 445
Stół pod ekspres do kawy 297
Stół przyścienny bez półki 474
Stół przyścienny z półką 474
Stół z basenem jednokomorowym 477-478
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 477
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 477
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki 476
Stół ze zlewem jednokomorowym
i miejscem na lodówkę lub zmywarkę 475
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 476
Suszarka bębnowa 480
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac 393
Syfon 304
Syfon do bitej śmietany 307
Syfon do bitej śmietany iSi 304
Syfon do wody Sodamaker Classic 277
Syfon do wody sodowej 278
Syfon do wody Twist'n sparkle 277
Syfon iSi Creative Whip Premium 303
Syfon iSi Creative Whip Standard 303
Syfon iSi Gourmet Whip 305
Syfon iSi Nitro Whip 304
Syfon iSi Soda Siphon 277
Syfon iSi Thermo Whip 305
Syfon iSi Thermo Xpresswhip 305
Syfony 303
Szafa chłodnicza 442-443
Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa 442
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 455-457
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 441
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach 440
Szafa chłodnicza przeszklona z panelem 457
Szafa chłodniczo-mroźnicza 443
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) 473
Szafa porządkowa z umywalką 473
Szafa przelotowa (drzwi suwane) 473
Szafka BHP 483
Szafka grzewcza 410
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) 472
Szafka wisząca (drzwi suwane) 472
Szafy chłodnicze i mroźnicze 440-441
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze 455
Szalka 99-100
Szalka (dodatkowa) 103
Szatkownica CL30 Bistro 354
Szatkownica CL40 354
Szatkownica do warzyw CL20 352
Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz 352
Szatkownica do warzyw CL30 Bistro i CL40 354
Szatkownica do warzyw CL50 353
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet 355
Szatkownica do warzyw CL52 354
Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości) 354
Szatkownica do warzyw CL55 356
Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem 356
Szatkownica do warzyw CL60 357
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami . . . 357
Szatkownica Mandolina 98
Szczotka czyszczenia pieców 338
Szczotka do czyszczenia pieców 339
Szczotki do polerki do szkła 191, 278
Szczypce 87
Szczypce do ciasta 95
Szczypce do lodu 95
Szczypce do pieczeni 95
Szczypce do pieczywa 95
Szczypce do spaghetti 95
Szczypce do ślimaków 196
Szczypce grillowe 95
Szczypce uniwersalne 95-96
Szczypce z poliwęglanu 95
Szklanica do shakera 272
Szklanka 181
Szklanka Bistro 183
Szklanka do espresso i wody 301
Szklanka do gorących napojów 189
Szklanka do Irish Coffe 183

Szklanka do Irish Coffee . . . 301
Szklanka do Latte . . . 183, 301
Szklanka do piwa . . . 172-173, 191
Szklanka do piwa „shaker" . . . 173
Szklanka do piwa Irish . . . 172
Szklanka do piwa Nonix . . . 172
Szklanka do wody . . . 171
Szklanka i kieliszki Amber . . . 179
Szklanka Imperial . . . 183
Szklanka Leafy . . . 183
Szklanka Longue . . . 171
Szklanka niska . . . 171-174, 179, 181-184, 186, 188-189
Szklanka Rock Bar . . . 170
Szklanka Stone . . . 171
Szklanka Wind . . . 171
Szklanka wysoka . . . 171-172, 174, 181-184, 186, 188-189
Szklanki America' 20 s . . . 171
Szklanki Amorf . . . 189
Szklanki Caravelle . . . 173
Szklanki Elysia . . . 188
Szklanki Grande-S . . . 184
Szklanki i filiżanki do gorących napojów . . . 300
Szklanki i kieliszek Sorgente . . . 172
Szklanki i kieliszki Allegra . . . 179
Szklanki i kieliszki Joy . . . 187
Szklanki Iride . . . 171
Szklanki Istanbul . . . 189
Szklanki Linka . . . 183
Szklanki Next . . . 184
Szklanki Nova . . . 188
Szklanki Side . . . 184
Szklanki Timeless . . . 183
Szkło Bormioli Rocco . . . 170
Szkło cechowane . . . 173
Szkło do kawiarni . . . 300
Szkło do serwowania . . . 175
Szkło Exclusiva . . . 174
Szkło linia Barschine . . . 172, 300
Szkło linia Basablanca . . . 181
Szkło linia Echo . . . 186
Szkło linia Elysia . . . 188
Szkło linia Hill . . . 186
Szkło linia Rain . . . 187
Szkło linia Restaurant . . . 173
Szkło linia Timeless . . . 182
Szkło Pasabahce . . . 177
Szkło termiczne . . . 176
Szkło Timeless . . . 183
Sznur do słupka hotelowego . . . 263
Szpachelka . . . 86, 312
Szpatuła cukiernicza . . . 313
Szpatuła cukiernicza, kątowa . . . 313
Szpatuła do masy cukierniczej . . . 88, 312
Szpatułka drewniana okrągła . . . 378
Szpikulec do bonowania . . . 92
Szpikulec do lodu . . . 273
Sztućce Akendiz . . . 138
Sztućce Baguette . . . 137
Sztućce Bankietowe . . . 127
Sztućce Barowe . . . 129
Sztućce Basic . . . 127
Sztućce BCN kolor . . . 138
Sztućce Bistro . . . 130
Sztućce Cateringowe . . . 128
Sztućce Classic . . . 133
Sztućce dla dzieci . . . 139
Sztućce do steków i pizzy . . . 142
Sztućce Hidraulic . . . 137
Sztućce Hotel . . . 126
Sztućce Kids . . . 139
Sztućce Kids ii . . . 139
Sztućce Modern . . . 126
Sztućce Navia . . . 134
Sztućce Przedszkolne . . . 139
Sztućce Restauracyjne . . . 136
Sztućce Restauracyjne eko . . . 132
Sztućce Segura . . . 135
Sztućce Stołówkowe . . . 131
Sztućce Vintage . . . 127
Szufelka . . . 90, 217
Szufelka do frytek . . . 90
Szufelka do gyrosa . . . 392
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy . 298

Ś

Świetlówka do 692211 . . . 486
Świetlówka do 692216 . . . 486
Świetlówka do 692221 . . . 486
Świetlówka UV do 692265 . . . 487

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów . . . 299, 492
Tabletki czyszczące . . . 292
Tabletki solne . . . 288, 491, 509
Tabliczka informacyjna . . . 195, 245
Tabliczka stołowa . . . 245, 275
Taboret . . . 388
Taboret elektryczny . . . 54
Taboret indukcyjny . . . 53
Taboret podwójny . . . 51
Taboret pojedynczy . . . 51
Taboret pomocniczy standard line . . . 52
Taboret Top Line . . . 51
Taboret Top Line Power . . . 52

Taborety gazowe 51
Taborety indukcyjne 53
Taca 250-251
Taca ekspozycyjna 249
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 253
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 253
Taca grillowa 427
Taca kelnerska 250-251
Taca laminowana 250
Taca na jajka, omlety, placki 427
Tace fast food 252
Tacka na paragony 92
Tacka ociekowa 243-244, 246
Talerz do gyrosa 392
Talerz do makaronu 141, 153, 169
Talerz do pizzy 141, 145, 169
Talerz do risotto 141
Talerz do ryb 141
Talerz do ślimaków 196
Talerz głęboki . . . 140, 142-146, 149, 151, 153, 155-165, 167
Talerz głęboki - Prima 2 146
Talerz owalny do steków 141
Talerz płytki 140-141, 143-146, 149, 151, 153, 155-165, 167-168
Talerz płytki - Prima 2 146
Talerz płytki do serwowania 141
Talerze do pizzy 142, 340
Tamper 299
Tarcza plastry 361
Tarcza plastry faliste 361
Tarcza słupki 362
Tarcza waffle 362
Tarcza wiórki 361
Tarka - zester do cytrusów, serów i przypraw 92
Tarka czterostronna 91
Tarka sześciokątna 91
Tasak 109, 115
Technologia sous - vide 399
Termo-higrometr 104
Termometr 104
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 104
Termometr elektroniczny 104
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 104
Termometr lodówkowy 104
Termometr sonda 104
Termos 218, 224-225, 246
Termos cateringowy 246
Termos stołowy 246-247
Termos z kranem 224
Termos z tworzywa 222
Termosy stalowe Basic Line 225
Termosy transportowe z polietylenu 218
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 223
Tłuczek do mięsa 121
Tłuczek szefa kuchni 121
Torba do pizzy 222, 340

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 85
Ubijak do ziemniaków 89
Ubijak piany 312
Uchwyt do mikserów 372
Uchwyt dolny miecza 391
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem 511
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 511
Umywalka zabudowana 473
Urządzenia uzupełniające 50
Urządzenie do gorącej czekolady 314
Urządzenie do gotowania ryżu 388
Urządzenie do hot-dogów 380
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 98
Urządzenie do polerowania szkła 191, 278
Urządzenie do schładzania napojów 248

W

Waga 103
Waga kalkulacyjna z legalizacją 101
Waga magazynowa z legalizacją 101
Waga pomocnicza 102, 298
Waga pomocnicza wodoodporna 103
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją 100
Waga pomocnicza z legalizacją 99
Waga sklepowa z legalizacją 100
Wagi bez legalizacji 102
Wagi z legalizacją 99
Wałek 312
Wałek do ciasta 311
Wałki zgniatające 348
Wałkowarka do ciasta 333-334
Wanna 80
Wanna na tłuszcz 392
Wanna przecedzakowa 82
Warnik 243-244
Warnik dwuściankowy 244
Warnik Gredil 243
Waza 168, 198
Waza do zupy 149, 153, 198
Wąska tarka 92
Wersal 150
Wiaderko do szampana 276
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej 78
Wiadra ze stali nierdzewnej 78

Wiadro 78-79
Wiadro z pierścieniem 78
Widelczyk do ciasta 126-127, 133, 135-138
Widelczyk stołowy 139
Widelec 86, 112, 117, 245
Widelec do przewracania 84-85
Widelec do ślimaków 196
Widelec stołowy 126-138
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64
Wieszak na przybory kuchenne 85
Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty 362
Wirówka do sałaty 79
Wisząca lampa grzewcza 259
Wiszące lampy grzewcze 259
Witryna chłodnicza 253, 321, 460-465
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi . . 463
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 452-453
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 450
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 451
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 451
Witryna do serwowania GN 1/1 253
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron . . . 461
Wkład chłodzący 253
Wkład do głowicy 506, 508
Wkład do gotowania makaronu 66
Wkład do kociołka - dodatkowy 242
Wkład wymienny 508
Wkład wymienny do 823045 507
Wkład wymienny do 823402 507
Wkład wymienny do 824130 507
Wkłady do gotowania 69
Włącznik pneumatyczny 510
Wok 42
Wok indukcyjny 42
Worek do wyciskania 311
Worek do wyciskania jednorazowy 310
Worek do wyciskania standard 310
Worki do pakowania próżniowego 227
Wózek 411, 423
Wózek 2-półkowy 231
Wózek 3-półkowy 231
Wózek do koszy 504
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 338
Wózek kelnerski 231
Wózek kelnerski ECO 231
Wózek kelnerski premium 231
Wózek kelnerski standard 231
Wózek platformowy 229
Wózek transportowy do talerzy 230
Wózki kelnerskie 231
Wózki transportowe 229
Wybierak do ciasta 311
Wybierz odpowiedni mikser 369
Wybijak do fusów 298
Wycinarki 312
Wyciskacz do cytrusów 270
Wyciskacz do cytryn 96, 270
Wyciskacz do czosnku 96
Wyciskarka automatyczna do cytrusów 281
Wyciskarka do cytrusów 278
Wyciskarka do owoców cytrusowych 282
Wyciskarka elektryczna do cytrusów 280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic 280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną 280
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 282
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press 281

Z

Zakrętka 175
Zakrętka do modelu 400581,400582 175
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 489
Zamrażarka skrzyniowa 466-467
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej . 467
Zamrażarki skrzyniowe 466-467
Zaparzacz przelewowy do kawy 296
Zapaska midi 481
Zapaska mini 481
Zastawa stołowa 145
Zastawa stołowa opal glass 143
Zawleczka do miecza 391
Zestaw 2-elementowy do przypraw 194
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem 194
Zestaw 4 sit do przesiewania 81
Zestaw 4 tac na jajka 217
Zestaw 4 tarcz (polski) 352, 354, 358
Zestaw 4-elementowy do przypraw 194
Zestaw 6 tarcz (polski) 353-354, 356-357, 359
Zestaw desek HACCP 123
Zestaw do czyszczenia kostki 362
Zestaw do piętrowania 423, 434
Zestaw do piętrowania suszarki na pralce 480
Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm 353
Zestaw dwóch koszy 62
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 38
Zestaw instalacyjny 411, 423
Zestaw końcówek 306
Zestaw końcówek do nadziewania 306
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych 467
Zestaw łączeniowy 64
Zestaw noży 109, 118
Zestaw noży kutych z pokrowcem 117
Zestaw noży walcowanych z listwą 117
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX 434

Zestaw prysznica 63, 436
Zestaw Sanelli z listwą 116
Zestaw tarcz do frytek 361
Zestaw tarcz do kostek 362
Zestaw zmywarka z podstawą 502
Zewnętrzna sonda do sous-vide 411
Zewnętrzna sonda rdzenia 411
Zewnętrzna sonda wielopunktowa 411
Zgrzewarka do tacek 228
Zmiękczacz do wody 288, 509
Zmiękczacz wody 509
Zmywarka do garnków i tac 498
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów . 495
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów 494
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową 494
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego . . . 501
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 501
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów 495
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie 495
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego . . 499
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 499
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . 499
Zmywarka uniwersalna 501
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 500
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 500
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 500
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 500
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów . . . 494
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową 494
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . 501
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 501
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 501
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 502
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . 501
Zmywarka uniwersalna z podstawą 502
Zmywarki Elframo serii DGT 494
Zmywarki Stalgast AQUA 496-502
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac Elframo LP61 . . 495
Zmywarko wyparzarka do szkła 501
Zmywarko wyparzarka do szkła Elframo DGT 494
Zmywarko wyparzarka kapturowa 499
Zmywarko wyparzarka kapturowa Elframo DGT 495
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 501
Zmywarko wyparzarka uniwersalna Elframo DGT 494
Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital 500
Zmywarko wyparzarki Stalgast AQUA 496-502
Znacznik rozstawny 314
Żarówka do lamp grzewczych 235
Żel do podgrzewaczy 240
Żel w butelce 240
Żel w puszce 240
Żel w wiadrze 240

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, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 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., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 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., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 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., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 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/adresy



multistrefa stalgast

salon stalgast

punkt stalgast

Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:

KSPL52_2024_09_23