KATALOG

WYDANIE NR 48 | 2022





Jedyny autoryzowany
SALON PARTNERSKI
w centralnej Polsce

42 676 75 40

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.



Jedyny autoryzowany salon partnerski Stalgast w łódzkiem

gastroproces®

PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź
tel. **42 676 75 40**
fax 42 676 28 84

biuro@gastroproces.pl

www.gastroproces.pl

stalgast

wspieramy gastro od kuchni



Szanowni Państwo,

To już 48. edycja naszego katalogu, którą Wam dostarczamy. Przed nami kolejny trudny okres, w którym będziemy Was wspierać naszą ofertą.

Pomimo wyzwań, zdecydowaliśmy się **utrzymać ceny dla ponad połowy produktów, a dla ponad 500 – obniżyliśmy je średnio o 9%**.

Największe obniżki zaobserwujecie w: chłodnictwie, akcesoriach kuchennych, sprzęcie drobnym oraz sali. Odpowiadając na rosnące ceny prądu i gazu, które uderzają w nas wszystkich, postanowiliśmy utrzymać dla Was ceny na: kuchnie indukcyjne i gazowe.

Mamy nadzieję, że w ten sposób pomożemy Państwu **uporać się z kryzysem** w najbliższym okresie.

Tak korzystne dla Was ruchy cenowe nie byłyby możliwe bez poprawy efektywności w obszarze produkcji, wdrażania nowych i bardziej ekonomicznych rozwiązań w radomskiej fabryce, jak i sprawnie przeprowadzonych negocjacji z dostawcami. Bardzo dziękujemy wszystkim pracownikom, zaangażowanym w ten proces.

Nowy katalog to blisko **300 nowości**, w tym szeroka oferta **kolorowej porcelany, szkła i sztućców** oraz nowego, **konkurencyjnego cenowo chłodnictwa**. Rozwinęliśmy naszą ofertę **cukierniczą**, jak i wprowadziliśmy **piec konwekcyjno-mikrofalowy**. Niezmiennie zachęcamy do przejrzenia propozycji **pieców konwekcyjno-parowych**, których zakup połączony jest z bezpłatnymi szkoleniami naszego zespołu Stalgast Chefs.

Jesteśmy z Wami na dobre i na złe czasy. Wierzymy, że nasza współpraca przyczyni się do utrzymania i przyszłego rozwoju biznesu gastronomicznego w Polsce i w Europie.

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

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Studio Projektowe Stalgast



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

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

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



Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@gastroproces.pl

stalgast
Studio Projektowe

Dbamy o biznesy gastro od 30 lat

Działamy jako polska firma rodzinna wspierająca biznesy gastronomiczne naszych klientów.



kompleksowość oferty

Zapewniamy szeroki wybór urządzeń, wyposażenia i akcesoriów, doradztwo projektowo-technologiczne oraz serwis posprzedażowy.



dostępność produktu

Uwzględniamy nie tylko sezonowość, ale także codzienne wyzwania w branży.



szybkość dostawy

Dopracowany proces i sprawna obsługa pozwalają na dostarczenie zamówienia na ternie Polski nawet w 24h.



fabryka w Polsce

Jako europejski producent zapewniamy krótki czas produkcji i efektywny proces logistyczny.



prostota

Wartością naszych procesów, sposobu działania oraz produktów jest prostota.



eko-produkcja

Stosujemy rozwiązania eliminujące nieekologiczne odpady.

Wywiad

Na co warto zwrócić uwagę, chcąc zoptymalizować koszty w gastronomii?

Nie da się ukryć, że po raz kolejny zawirowania rynkowe i gospodarcze mają ogromny wpływ na gastronomię. W tym wszystkim, właściciele lokali starają się jeszcze bardziej zoptymalizować pracę, a tym samym koszty. Planowanie oszczędności warto oczywiście zacząć od analizy finansów – policzyć wszystkie koszty prowadzenia działalności, takie jak koszty utrzymania lokalu, koszty personelu czy koszty wyposażenia lokalu, a następnie znaleźć przestrzeń na ich redukcję. Ale szczególną uwagę warto także przyłożyć do wyboru odpowiedniego sprzętu. Więcej o optymalizacji kosztów w rozmowie z Bernardem Malinowskim, ekspertem z zespołu Stalgast Chefs.



Bernard Malinowski – specjalista, który na co dzień zajmuje się szkoleniami i prezentacjami produktowymi dla pracowników branży gastronomicznej. Od lat analizuje różne grupy produktów, poznaje możliwości urządzeń gastronomicznych, wspiera firmę we wzbogacaniu oferty Stalgast i wykorzystuje swoją wiedzę pomagając partnerom handlowym.

Już podczas kompletowania wyposażenia kuchni można zadbać o to, aby w przyszłości zaoszczędzić. Jak więc zacząć?

Dobór odpowiedniego wyposażenia do lokalu gastronomicznego to podstawa, ale to także dopiero pierwszy krok na drodze do sukcesu w tej branży. Przy projektowaniu profesjonalnych kuchni konieczna jest analiza zużycia energii, ale także mocy potrzebnych nam urządzeń, którą musimy zadeklarować u sprzedawcy energii. Ważne jest, aby sprawdzić wszystkich dostawców oferujących tego rodzaju produkt, a tym samym dobrać najlepsze dla siebie rozwiązanie. Tworząc projekt lokalu musimy wykonać także projekt instalacji elektrycznej i określić zapotrzebowanie moce elektryczne wszystkich odbiorników. Otrzymamy wtedy teoretyczne zapotrzebowanie mocy elektrycznej dla naszej inwestycji. Oczywiście wszystkie urządzenia nie pracują jednocześnie i rzeczywista moc przyłączeniowa jest mniejsza.

A co z gazem?

Jeżeli instalacja w budynku istnieje, jest łatwiej. Sama instalacja gazu wymaga jednak wielu pozwoleń i zabezpieczeń. Instalacja gazu w kuchni ma wpływ na sposób rozwiązania wentylacji mechanicznej, to niejednokrotnie wyzwanie i wiążący się z tym aspektem duży wydatek. Nie zawsze opłaca się ją doprowadzić tylko na potrzebę kilku urządzeń w kuchni.

Co z oszczędnościami w istniejących obiektach?

Duża część z tych obiektów wykorzystuje gaz ziemny i to jest pewna oszczędność, ale musimy wziąć pod uwagę jeszcze inne aspekty, takie jak wspomniana wentylacja wraz z dobrym okapem, wzrost temperatury (szczególnie w mniejszych pomieszczeniach) czy wzrost poboru energii przez urządzenia chłodnicze w przypadku znacznego wzrostu temperatury wewnątrz. To tylko kilka przykładów, a kolejne to higiena i czas przeznaczany na codzienną pielęgnację. Wartości te wskazują na znaczne zaangażowanie energii elektrycznej, jak i gazu w produkcję posiłków, a koszty zużycia energii są obecnie bardzo wysokie. Warto więc zrobić rozeznanie, poświęcić chwilę i zastanowić się nad tym, czy wykorzystanie wszystkich urządzeń jest konieczne w stosunku do wykonywanych posiłków, zoptymalizować ich pracę lub zdecydować się na ich wymianę, ze względu np. na wiek sprzętu czy jego w znacznym stopniu niesprawność.

Warto zoptymalizować pracę lub zdecydować się na wymianę ze względu np. na wiek sprzętu.

Co jeszcze możemy zrobić? Jakie urządzenia przyczynią się do obniżenia kosztów?

Bardzo duże znaczenie ma wykorzystywanie urządzeń, które w znacznym stopniu skracają proces obróbki termicznej, czyli obniżają zużycie energii elektrycznej. Obniżenie zużycia energii w kuchni jest możliwe poprzez stosowanie pieców konwekcyjno-parowych, urządzeń wielofunkcyjnych. Także, brak i wspomniane wysokie koszty wykonania instalacji gazowej, często skłaniają nas do wykorzystania technologii indukcyjnej. Skracając czas obróbki, oszczędzamy.

Obniżenie zużycia energii w kuchni jest możliwe poprzez stosowanie pieców konwekcyjno-parowych, urządzeń wielofunkcyjnych.

Dlaczego jeszcze warto zdecydować się na indukcję w kuchni?

Poza niższymi rachunkami za użytkowanie urządzeń, indukcja wpływa też na większą wydajność i jakość pracy, a także na komfort użytkowania, co jest szczególnie ważne w mniejszych pomieszczeniach. Do tego dochodzi także aspekt bezpieczeństwa pracy oraz mniejsze zużycie środków czystości.

Indukcja wpływa też na większą wydajność i jakość pracy, a także na komfort użytkowania.

Potrzebujesz wsparcia w doborze sprzętu?

Skontaktuj się z nami:

Tel.: 801 40 50 63
(22) 51 71 575

E-mail: stalgast@stalgast.com

Przedstawiamy nowości Stalgast!

W naszej ofercie pojawiły się długo wyczekiwane produkty, które dopełnią Wasz lokal gastronomiczny pod każdym względem - oferujemy między innymi kuchnie gazowe skręcane, a także designerskie naczynia ze szkła i porcelany, takie jak kolorowe talerze czy salaterki. Poszerzyliśmy też naszą ofertę produktów barmańskich wprowadzając funkcjonalne blendery barowe. Nowością jest także solidny sprzęt w postaci pieca konwekcyjno-mikrofalowego, który pozwala na przyrządzanie między innymi przekąsek, przez co idealnie nadaje się do przygotowywania posiłków w sklepach czy na stacjach benzynowych.

Piec konwekcyjno -mikrofalowy
909775



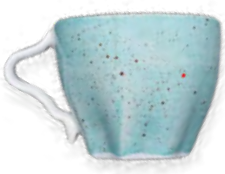
Blender barowy z regulacją prędkości
484416



Kuchnia gazowa 4-palnikowa, skręcana
978511



Filiżanka Stone Age
390070



Talerz płytki Stone Age
390048



Nowości znajdują się na stronach:

Kuchnia gazowa, 4-palnikowa, skręcana. 62
Kuchnia gazowa, 6-palnikowa, skręcana. 63
Miska kuchenna, stalowa. 87
Wieszak na przybory kuchenne 92
Porcjoner do ryżu i puree 102
Otwieracz do konserw 106
Sztućce Kanadi. 158
Sztućce Akendiz. 158
Sztućce Hidraulic 159
Sztućce Baguette 159
Sztućce BCN (złote) 160
Sztućce BCN (czarne) 160
Sztućce BCN (miedziane). 160
Porcelana - Linia Marrakesz (szara) 178
Porcelana - Linia Marrakesz (szaroniebieska) . 179
Porcelana - Linia Marrakesz (czarna) 180
Porcelana - Linia Rondo (morska) 181
Porcelana - Linia Stone Age (morska) 182
Porcelana - Linia Stone Age (beżowa). 183
Porcelana - Linia Boss (siwa). 184
Szklanki - Linia Rock Bar 202
Szkło - Linia Lucent Blue 203
Szklanki - Linia America' 20 s 203
Szklanki - Linia Iride 204
Szklanki - Linia Wind 204
Szklanki - Linia Pulsar 204
Szkło - Linia Amber. 213
Szklanki - Linia Linka 217
Szklanki - Linia Timeless 217
Szklanki - Linia Elysia 222
Butelka do oliwy i octu 231
Dyspenser do serwetek 234
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu . 257
Pojemnik na produkty sypkie. 257
Termos do płynów z kranem 263
Wózek do transportu talerzy i półmisków 273
Wózek transportowy do talerzy 273
Stojak na talerze. 273
Regał magazynowy aluminiowy. 277
Podgrzewacz do wody 289
Dzbanek do blenderów Stalgast 318
Blender barowy Stalgast 318
Szuflada ze stali nierdzewnej z odbijakiem. . . 347
Pucharek do lodów i deserów - Linia Elysia. . . 359
Rant cukierniczy regulowany 362
Słoik do ciasteczek lub cukierków. 367
Patera szklana 367
Mikser planetarny. 369
Mikser spiralny 383
Witryna grzewcza 448
Łopatka do pieca 478
Piec konwekcyjno-mikrofalowy Speed Chef . . 478
Płyn myjąco-nabłyszczający do pieców 487
Stół mroźniczy 2 drzwiowy 497
Stół mroźniczy 3 drzwiowy 497
Stół chłodniczy 3 drzwiowy sałatkowy 501
Stół chłodniczy 2 drzwiowy sałatkowy 501
Witryna chłodnicza, nastawna z szybą . . 506-507
Stół chłodniczy 1 drzwiowy, 600X400 mm . . . 508
Stół chłodniczy 2 drzwiowy, 600x400 mm . . . 508
Prowadnice do szaf GN 2/1 524
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 524
Prowadnice do stołów GN 1/1 524
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1 524
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego. . 560
Tabletki czyszczące do ekspresów do kawy . . 560

Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:

stalgast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

Gotuj z pasją **dla siebie i innych**



Intuicyjnie

Szybko

Ekonomicznie

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

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

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

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

Ludzka twarz gastronomii
– dbamy o Twój komfort pracy

Doskonale wiemy, że Twoim celem jest osiągnięcie satysfakcji z pracy. Nic nie cieszy tak, jak pochwała, że zaserwowany posiłek był pyszny. Sprzęt Stalgast został dostosowany do wymagającego tempa pracy, jest solidny i funkcjonalny. Dlatego dążąc do mistrzostwa w kuchni, warto wybrać sprawdzone rozwiązania, które pozwalają szybko i tanio przygotowywać przeróżne dania.

Produkty Stalgast ułatwiają stworzenie ergonomicznej przestrzeni, w której praca jest komfortowa, a przez to bardziej efektywna – dbamy o dobre samopoczucie pracowników, żeby mogli z przyjemnością realizować swoją pasję.



1



2



3



4



5

1 830620 – Szafa chłodnicza na kółkach z filtrem przeciwpyłkowym i dynamicznym układem chłodzenia. Urządzenie posiada funkcję automatycznego i ręcznego odszraniania, która znacznie przyspiesza i ułatwia pracę.

2 778002 – Patelnia uchylna elektryczna to poręczny sprzęt do smażenia i duszenia potraw. Ręczny przechył misy w celu zlewania oleju ułatwia pracę, a termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem zapewnia bezpieczeństwo w kuchni.

3 722125 – Krajalnica do wędlin i serów z silnikiem z dodatkowo wzmocnionym napędem. Krajalnica ma wbudowaną ostrzałkę, możliwość regulacji krojenia 0-13 mm oraz demontowany wózek, który ułatwia utrzymanie czystości.

4 721224 – Maszynka do mielenia mięsa o pracy ciągłej do 8 godzin. Dołączony rewers pozwala na łatwe odkręcenie sitka,a antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność podczas pracy urządzenia. Ślimak jest wykonany ze specjalnego stopu aluminium, przez co mielenie jest łatwe i szybkie.

5 801502 – Zmywarko wyparzarka z podstawą ze sterowaniem elektromechanicznym, przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1. Posiada cykl mycia 120 s lub 180 s, a wydajność koszy na godzinę wynosi 30/h; 24/h. W komplecie ze zmywarką otrzymujesz 3 kosze.

Praktyczność i funkcjonalność w Twojej kuchni

Od lat produkujemy i stale ulepszamy nasze produkty. Przykładamy ogromną wagę do każdego szczegółu konstrukcji i dbamy o nawet najmniejsze detale. Efektem naszej skrupulatności są rozwiązania maksymalnie dostosowane do potrzeb użytkowników. **Poznaj niektóre z nich.**



W KUCHNI ELEKTRYCZNEJ 9715000

zastosowaliśmy ergonomiczne pokrętła, a także kontrolki pracy oraz zasilania, które pozwalają na idealne ustawienie kuchenki.
Panel przedni grawerowany laserowo jest czytelny i bardzo designerski.



KONSTRUKCJA TABORETU GAZOWEGO 773001

została wykonana ze stali nierdzewnej, przez co jest wyjątkowo solidna i odporna na duże ciężary. Taboret gazowy jest przystosowany do garnków od 50 do 100 l.

SZAFA CHŁODNICZA 830620

posiada elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, który umożliwia łatwe ustawienie pożądanych parametrów. Czytelny wyświetlacz sprawia, że na bieżąco można kontrolować pracę urządzenia i w razie potrzeby zmienić/zwiększyć temperaturę.





PATELNIA UCHYLNA 778002

ułatwia zlewanie oleju i umożliwia zachowanie czystości w kuchni – bez zbędnego wysiłku. Ręczny przechył misy wpływa na jeszcze większą poręczność i funkcjonalność sprzętu.



Odpowiedni sprzęt i zapał do pracy, czyli przepis na zdrowe posiłki w szkole

Rozmowa z **Panią Anną Kramer**,
Intendentką w Szkole Podstawowej nr 3 w Obornikach k. Poznania.

Jak zaczęła się Pani przygoda jako intendentki?

Jako intendentka pracuję 3 rok szkolny. Wcześniej nie byłam związana z gastronomią - pracowałam w księgowości, a potem w administracji. Przez 13 lat mieszkałam za granicą, a po powrocie szukałam pracy, która pozwoli mi pogodzić życie zawodowe z prywatnym. Mam dwójkę dzieci, więc zależało mi na pracy w konkretnych godzinach. I tak trafiłam do Szkoły Podstawowej nr 3, gdzie mój dzień zaczyna się o 7 i kończy o 15.

Podstawą pracy jest menu. Jak jest ono przygotowywane? Czy jest to wymagające zadanie?

Jadłospis ustalam z wyprzedzeniem - zazwyczaj jest on rozpisywany na 2 tygodnie, a czasami nawet na 4. Zdarza się oczywiście, że są wprowadzane zmiany, gdy na przykład nie zostanie dostarczony towar. Ale zazwyczaj staram się, żeby w poniedziałek było wiadomo co będziemy gotować przez cały tydzień, bo bardzo ułatwia to organizację. Nasza szkoła obsługuje oddział przedszkolny oraz klasy I-VIII i dla każdej grupy wiekowej są przygotowywane takie same posiłki. Różnią się one jedynie wielkością porcji, bo dla najmłodszych są one mniejsze.

Na co zwraca Pani szczególną uwagę podczas przygotowywania posiłków? Z pewnością staracie się ograniczać na przykład sól lub cukier.

Mamy to szczęście, że w naszej szkole rodzice nie zgłosili zapotrzebowania na posiłki dla dzieci z nietolerancjami lub alergiami, więc nie musimy przyrządzać oddzielnego menu. Natomiast zwracamy uwagę na to, żeby przy gotowaniu ograniczać właśnie sól i cukier, no i oczywiście także

tłuszcz. Dwie Panie, które pracują u nas jako pomoc kuchenna, mają doświadczenie restauracyjne, więc wykorzystują je i robią co mogą, żeby posiłki były jak najzdrowsze.

> *Zwracamy uwagę na to, żeby przy gotowaniu ograniczać właśnie sól, cukier i oczywiście tłuszcz.*

Czy uważa Pani, że z odpowiednim sprzętem jest łatwiej przygotować zdrowe posiłki dla dzieci? W tym wypadku, same chęci pewnie nie zawsze są wystarczające.

Zdecydowanie sprzęt w tym pomaga. Takim przykładem jest przede wszystkim piec konwekcyjno-parowy, bo to właśnie on pozwala ograniczać zużycie tłuszczu, żeby jedzenie było zdrowsze. Idealny sprzęt to taki, który pozwala zachować wszystkie wartości odżywcze. To bardzo ważne, zwłaszcza przy konieczności pilnowania kalorii. W naszej szkole publikujemy jadłospis na stronie oraz w stołówce, ale wypisujemy w nim jedynie alergeny. W niektórych szkołach z kolei konieczne jest pilnowanie kaloryczności dań, a ich spis musi być podany do obiegu publicznego. Jeśli w przyszłości my również będziemy musieli tego pilnować, to wtedy z odpowiednim sprzętem będzie to łatwiejsze.

> *Idealny sprzęt to taki, który pozwala zachować wszystkie wartości odżywcze.*

Jakie są największe wyzwania w Pani pracy?

Intendentka to niedoceniany zawód i codzienna praca bywa naprawdę bardzo trudna. Ale to, co na samym początku było dla mnie wyzwaniem to był sprzęt. Nie mieliśmy wtedy jeszcze tak profesjonalnego sprzętu. Teraz jest już zdecydowanie lepiej. Dyrekcja inwestuje w nowe rozwiązania, a ja staram się też proponować coś od siebie – proponuje urządzenia, które z mojej perspektywy będą najbardziej przydatne w naszej kuchni.

Wiemy już, jaki sprzęt jest niezbędny. A jakie cechy powinna mieć intendentka, żeby odnaleźć się w tej pracy?

Myślę, że przede wszystkim trzeba być rzetelnym i mieć kompleksowe podejście. Ja zajmuję się robieniem zamówień, planowaniem menu, przygotowywaniem posiłków, wystawianiem faktur i wieloma innymi rzeczami. Może się wydawać, że nasza praca nie jest wymagająca, ale w rzeczywistości jest co robić, dlatego trzeba umieć trzymać rękę na pulsie. Zdarza się też, że trzeba się kontaktować z rodzicami, np. telefonicznie albo mailowo, więc na to też trzeba być przygotowanym.

Dla Pani zdrowe podejście do jedzenia to priorytet, ale dzieci zapewne kierują się wyłącznie smakiem. Jakie są Wasze popisowe dania, które zawsze są najchętniej jedzone?

Na pierwszym miejscu zdecydowanie jest spaghetti – wszystkie nasze klasy je uwielbiają. Dodatkowo w grupie przedszkolnej bardzo lubiane są naleśniki.



Przygotowywanie zdrowych posiłków nie musi być trudne i drogie.

Piec konwekcyjno-parowy Stalgast Classic Cook (numer katalogowy 9100043) to jedno z urządzenie pozwalających przygotować zdrowe i smaczne dania. W piecu można przygotowywać potrawy na kilka sposobów, żeby dostosować je do aktualnego menu.



Pierwszym sposobem jest gotowanie. Poza wygodą i oszczędnością czasu, zaletą jest też to, że gotowanie na parze to najzdrowszy sposób przyrządzania jedzenia. Pozwala to zachować maksimum witamin i składników mineralnych. Szacuje się, że podczas tradycyjnego gotowania straty witamin i minerałów sięgają średnio 40%! Przy takim przygotowywaniu posiłku nie trzeba też dodawać soli, bo para wydobywa ją z produktów.

Dzięki wykorzystaniu pary, w piecu można także piec - sprzęt zapewnia wtedy małą utratę wagi i składników odżywczych.

Ostatnią funkcją pieca jest smażenie. Zastosowana funkcja regulowanej wilgotności komory pieca ułatwia ten proces. Potrawy wychodzą idealnej jakości, a przy tym zużywamy o ok. 80% mniej tłuszczu. W taki sposób można przygotowywać między innymi wszelkiego rodzaju kotlety, między innymi z kurczaka.



PRZEPIS NA SZYBKIE I SMACZNE PANIEROWANE KOTLETY Z KURCZAKA:

SKŁADNIKI:

- **filet z kurczaka**
- **jajko**
- **bułka tarta**
- **olej**
- **słodka papryka**

1. **Mięso z kurczaka delikatnie rozbij.** Roztrzep jajko, a następnie wymieszaj w nim mięso tak, aby dokładnie pokryć każdy kawałek. Następnie obtocz mięso w bułce tartej.
2. **Kolejnym krokiem jest pokrycie mięsa olejem z dwóch stron.** Opcjonalnie możesz dodać do oleju szczyptę słodkiej mielonej papryki - dzięki temu kotlety po upieczeniu będą miały piękny, zarumieniony kolor. Pamiętaj, aby do smażenia w piecu wykorzystywać tylko olej o wysokiej temperaturze dymienia!
3. **Tak przygotowane kotlety rozłóż równomiernie w emaliowanym pojemniku** (GN 1/1 20 mm) lub w pojemniku z nieprzywierającą powłoką (GN 1/1 20 mm). Rozgrzej piec do 250°C. Po zakończeniu nagrzewania ustaw temperaturę na 230°C, otwórz komin i włóż do komory blachę z kotletami.
4. **Smaż kotlety drobiowe przez 9-11 minut**. Po tym czasie będą idealnie miękkie. **SMACZNEGO!**

Dobierz pojemnik do swoich potrzeb



Pojemnik stalowy GN 1/1, nr 111060

- Gotowanie na parze pulpetów, gołąbków, gulaszu, a także produktów sypkich i mącznych
- Przechowywanie produktów spożywczych
- Zastosowanie w chłodniach i bemarach



Pojemnik perforowany GN 1/1, 121044

- Gotowanie na parze świeżych i mrożonych warzyw
- Świetna cyrkulacja pary
- Gotowanie ryb, mięs i galantyny



Pojemnik emaliowany GN 1/1, nr 101021

- Do smażenia produktów panierowanych
- Emalia powoduje lepsze przewodzenie ciepła
- Produkty od spodu bardziej się rumienią i zapiekają



Pojemnik emaliowany GN 1/1, nr 101041

- Do pieczenia warzyw, mięs i ryb
- Emalia powoduje lepsze przewodzenie ciepła
- Produkty od spodu bardziej się rumienią i zapiekają



Pojemnik z powłoką nieprzywierającą GN 1/1, nr 171040

- Do pieczenia i smażenia
- Zapobiega przywieraniu produktów
- Czyszczenie wymaga minimalnego zużycia detergentów



Blacha granitowa GN 1/1, nr 917036

- Przeznaczona do pieczenia
- Proste krawędzie ułatwiają porcjowanie produktu
- Może być wykorzystywana do pieczenia ciast



Wesprzemy Cię od kuchni!

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

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

UMÓW SIĘ NA BEZPŁATNY POKAZ!

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



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

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

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

DOŁĄCZ DO GRONA ZADOWOLONYCH PROFESJONALISTÓW

KROK 1: **Wybierz sprzęt**,
którego parametry spełniają Twoje oczekiwania.

KROK 2: **Skontaktuj się z nami**, a udzielimy Ci niezbędnych informacji i doradzimy, jeśli będziesz mieć problemy z wyborem produktu.

- **Tel. 801 40 50 63; (22) 51 71 575**
- **E-mail: stalgast@stalgast.com**

KROK 3: **Złóż zamówienie.**
Produkty Stalgast dostarczamy nawet w 24 h od zamówienia.

KROK 4: W razie potrzeby skontaktuj się z dystrybutorem i dopytaj o **możliwość wsparcia w montażu.**

Będziemy z Tobą, kiedy tylko zechcesz



Po zakupach nie zostajesz z naszym sprzętem sam. **Jesteśmy do Twojej dyspozycji,** gdy tylko będziesz potrzebować wsparcia.

- GWARANCJA NA SPRZĘT
- DORADZTWO TECHNICZNE
- WSPARCIE MERYTORYCZNE

stalgast Chefs

Nasz zespół przeprowadza szkolenia i pokazy, podczas których nauczysz się korzystać z urządzeń gastronomicznych i poznasz ich wszystkie funkcjonalności.

Z przyjemnością odpowiemy też na wszystkie Twoje pytania.

stalgast Zespół Serwisowy

Pamiętaj, że **zakupiony sprzęt jest objęty gwarancją**, a nasze **bazy serwisowe są zlokalizowane na terenie całego kraju**.

Gdy tylko będziesz mieć wątpliwości co do korzystania z urządzenia, skontaktuj się z nami.

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 60dH 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


lub



załadunek komory pieca do pizzy


urządzenie mroźnicze


oraz



maksymalna wysokość mytego naczynia


układ statyczny



wymiar WxDxH mm


konstrukcja podwójnych ścianek


układ dynamiczny



zakres temperatur


polecane do stosowania w piecach


drzwi uchylne



maksymalna temperatura



kosz do zmywarki 350x350 mm


witryna otwierana z dwóch stron


przystosowana do mycia szkła



kosz do zmywarki 400x400 mm


drzwi suwane


przystosowana do mycia talerzy



kosz do zmywarki 500x500 mm



do pojemników gastronomicznych


przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 570x620 mm



do blach cukierniczych/ piekarniczych


przystosowana do mycia tac GN 1/1



produkt polski Stalgast Radom



2 lata gwarancji



5 lat gwarancji



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



26-69 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne. 30-39
Grille 40-43
Frytownice 44
Podgrzewacz do frytek 45
Patelnie. 46-47
Wok 48
Bemary 49
Makaroniarki 50-51
Elementy neutralne 52
Podstawy i akcesoria 53
Kotły warzelne 54
Urządzenia uzupełniające linii 700 56-69
Taborety 56-59
Kuchnie wolnostojące. 60-65
Płyty grillowe wolnostojące 66
Frytownica wolnostojąca 67
Patelnia elektryczna 68
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 69



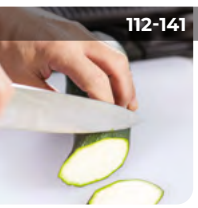
70-83 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 71
Garnki Gredil 72
Garnki Premium, Garnek z kranem. . 73-75
Podstawa pod garnki. 75
Patelnie. 76-83
Patelnia WOK 77
Patelnie powlekane tytanem 78
Patelnie z powłoką nieprzywierającą. 79-82
Patelnie Comfort 79-80
Naczynia żeliwne. 83



84-111 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 85-86
Wirówka do sałaty 86
Miski, wanny. 86-87
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 88-89
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 90-93
Łopatki, rózgi 94-95
Ubijak do ziemniaków 95
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 96-98
Ekspozytory 99-100
Dozowniki, stojaki do sosów 100
Pęsety, szczypce, otwieracze. . . . 101-102
Noże i przybory dekoracyjne 103-105
Otwieracz do konserw. 106
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 107
Wagi, termometry 108-111



112-141 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 113-131
Tłuczki do mięsa 135
Listwy magnetyczne 128
Sterylizator UV do noży. 132
Ostrzałki i stalki. 132-133
Nożyce kuchenne 134
Deski do krojenia, deski HACCP. . 136-140
Kloc masarski 141



142-238 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 143-162
Sztućce do steków i pizzy. 161
Porcelana dla dzieci 162-163
Porcelana i zastawa stołowa 162-201
Szkło. 202-231
Zestawy do przypraw 232-233
Młynki do przypraw, moździerz 235
Koszyki do pieczywa, ... 236-237
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 238



239-277 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 240-255
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności . . . 256-257
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 258-261, 263-266
Torby do pizzy 262
Torby termiczne - Lunchboxy 263
Zgrzewarka do tacek. 267
Pakowarki i akcesoria 268-271
Wózki transportowe i kelnerskie .272-274
Regały. 275-277



278-309 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 279
Podgrzewacze i paliwo 280-285
Warniki, zaparzacze, kociołki. . . . 287-291
Dzbanki, termosy stołowe. 293-295
Tace 298-302
Urządzenie do schładzania napojów . 297
Półmiski 298
Kolumny bufetowe. 304
Płyty do finger food z łupka 305
Naczynia do finger food 306-309



310-316 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne 311-313
Wiszące lampy grzewcze 312
Stolik grzewczy 313
Lampy grzewcze gazowe 314
Meble cateringowe 315
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 316
Słupek hotelowy 316



317-340 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 318-320
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie. . 322-323
Miarki, łyżeczki barmańskie. . . . 323-324
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska. 325-326
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 327-328
Wyciskarka do cytrusów . . . 328, 330-332
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu. 334-337
Chłodnictwo barowe 339-340

341-349 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspresy ciśnieniowe 342-343
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 343-344
Lodówka na mleko do kawy 345
Chemia do ekspresów 345
Szczotki do czyszczenia ekspresów . 345
Stół pod ekspres 346
Termometr do mleka 347
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 347
Szkło do kawiarni 348-349

350-370 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 351-355
Maszyny do lodów 356
Porcjonery, kuwety do lodów . . . 357-359
Worki, końcówki do wyciskania . 360-361
Papier, mata do pieczenia 363
Urządzenie do gorącej czekolady . . . 364
Noże cukiernicze 365
Patery do tortów i owoców 366-368
Palnik, foremki do crème brûlée 368
Miesiarki planetarne 369-370

371-392 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 373-381
Miksery spiralne 382-384
Łopaty, łopatki do pizzy 385-386
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców . . . 386
Blachy, siatki do pizzy 387
Talerze do pizzy 387
Torby, pojemniki termoizolacyjne 387-388
Rękawice piekarskie 388
Stoły chłodnicze 389-392

393-424 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków 394
Krajalnice do wędlin i serów 395-397
Kotleciarki i akcesoria 398-399
Maszynki do mielenia mięsa . . . 399-400
Nadziewarki do kiełbas 401-402
Sokowirówki 403
Szatkownice i roboty 404-414
Cuttery i miksery ręczne 415-424

425-454 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 426-427, 431, 446
Frytownice 428, 432, 435
Gofrownice, naleśnikarki . . 430, 433, 438
Płyty grillowe 429, 432, 437
Gyrosy i akcesoria do gyrosów . . 443-447
Kuchenki mikrofalowe 449-451
Witryny grzewcze 448
Podgrzewacz do parówek 428, 436
Bemary nastawne 433
Tostery, opiekacze, salamandry, piece konwekcyjne 429, 439-441
Kuchenka indukcyjna 451-452
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 453-454

455-488 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook 462
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 463-464
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 465
Piece PIEKARNICZE FM 472-474
Piec Speed Chef 478
Piece ODPIEKOWE Stalgast ShopCook 482
Piece ODPIEKOWE FM RX 483-484
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 485-487

489-526 CHŁODNICTWO



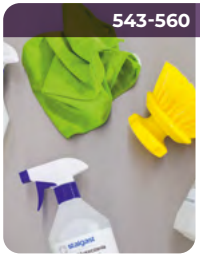
Szafy chłodnicze i mroźnicze 491-493, 510, 513-514
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 499-502, 505-507
Stoły chłodnicze, i mroźnicze 494-498, 510
Stoły do pizzy 503-504, 508-509
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne . 511-513, 515-520
Chłodnictwo standard 600x400 . 508-510
Stoły, szafy, witryny barowe 521-523
Zamrażarki skrzyniowe 525
Schładzarka szokowa 526

527-542 MEBLE



Stoły przyścienne 535, 539
Szafki, szafy, półki 535-536, 541
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 532-534, 539-540
Regały magazynowe 541
Okap przyścienny DriveVent Economic 542

543-560 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 544
Odzież robocza, szafki BHP 545-549
Pojemniki na odpady 550-552
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 553-554
Urządzenia do dezynfekcji 557
Chemia 558-560
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych . . . 548, 556

561-586 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki 562-570
Kosze do zmywarek 571-573
Zmiękczacze do wody 574-577
Umywalki bezdotykowe 579
Kolumna wodna do linii 700 586
Napełniacze i baterie 580-586
Rozdrabniacz odpadów 578-579
Ociekacz na talerze 574

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

Zespół serwisowy Stalgast

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





stalgast
Zespół Serwisowy

Szybki dojazd do klienta.

Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.

Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.

Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

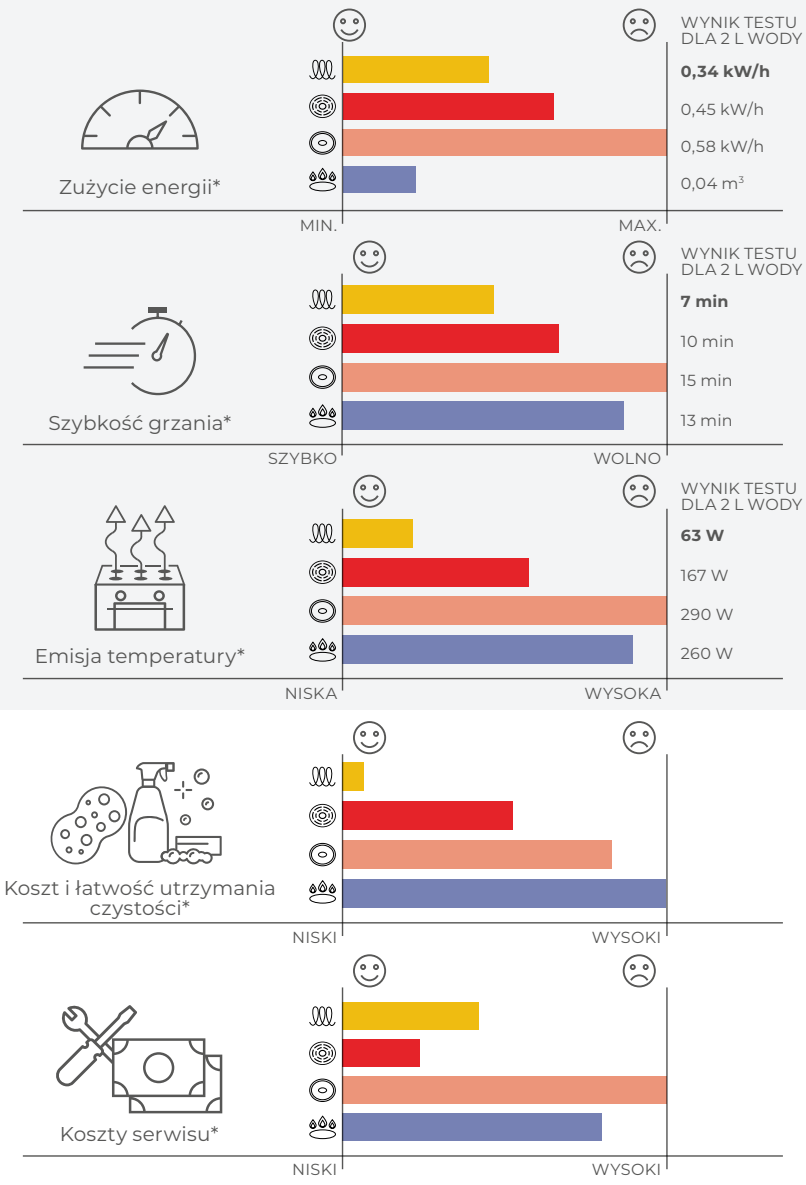
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 30-39
Grille 40-43
Frytownice 44
Podgrzewacz do frytek 45
Patelnie 46-47
Wok 48
Bemary 49
Makaroniarki 50-51
Elementy neutralne 52
Podstawy i akcesoria 53
Kotły warzelne 54

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 56-59
Kuchnie wolnostojące 60-65
Płyty grillowe wolnostojące 66
Frytownica wolnostojąca 67
Patelnia elektryczna 68
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 69

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



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

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



2

Przeszklone drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki w urządzeniach gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja zapewniająca komfort użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

*Na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

stalgast

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- **Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę**
- **Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym**
- **Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi**
- **Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń**
- **Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii**



Intuicyjny system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**11750,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**11750,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**12180,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**12180,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**11870,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**11870,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**177,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

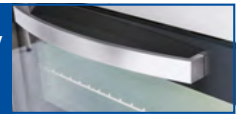
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki









Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	**13760,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**13760,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**13760,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**13760,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13270,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13270,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13460,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13460,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13460,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13460,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**177,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**59,10**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**198,00**

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

KUCHNIE GAZOWE ECO

- 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

INOX

PL STALGAST RADOM

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8090,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8090,00**

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

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

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





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	**9630,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9630,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9630,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9630,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*funkcja dostepna 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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wyjmowana, pojemna misa podpalnikowa





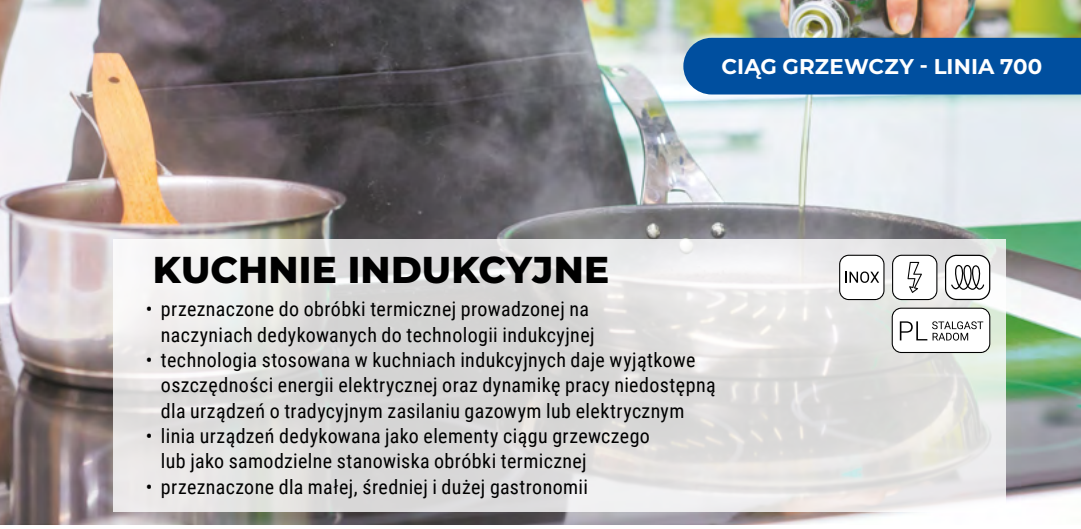
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**3840,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**3840,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**3840,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**3840,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6270,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6270,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6270,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6270,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6270,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6270,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**8770,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**8770,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**8770,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**8770,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**59,10**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**489,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**



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

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

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	**14440,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**23810,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

KUCHNIE INFRARED

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **pola grzewcze typu HiLight**
- pola grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	**4200,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**7790,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

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

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	**9990,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**10230,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**177,00**

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	**12600,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**12920,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**135,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**177,00**

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	**2980,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4200,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7190,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**489,00**

GRILLE

INOX | PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

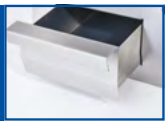
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**6940,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**6940,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**6760,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**6760,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**10600,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**10600,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**10600,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**10600,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



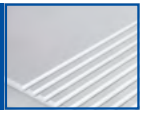
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- 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
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- 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	**5670,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**5960,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**7970,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8650,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8650,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**2260,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

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	**9080,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9680,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**9370,00**

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	**9310,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15040,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**406,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX | PL STALGAST RADOM

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

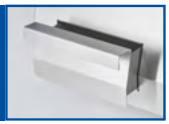
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

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

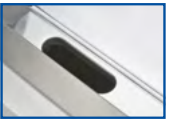


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**7890,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7890,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7890,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7890,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**12910,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**12910,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**12910,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**12910,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



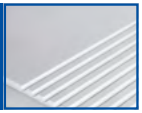
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie zdrzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- 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	**6210,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6580,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9230,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9950,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9950,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**2260,00**

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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	**5990,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**5990,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6120,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6120,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**9950,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**9950,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**10190,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**10190,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**707,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1370,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**39,40**

FRYTOWNICE

INOX | PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory: do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy"
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





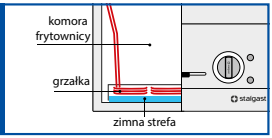
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**9680,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**9680,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**14420,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30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

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

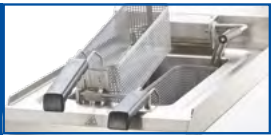
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
-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



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



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

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

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	**4080,00**

PATELNIE

INOX | PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PATELNIA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	**16330,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	**16330,00**

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

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	**14260,00**

PATELNIA WIELOFUNKCYJNA

- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości misy**
- **korek misy z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	**5920,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**343,00**



WOK INDUKCYJNY

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

WOK

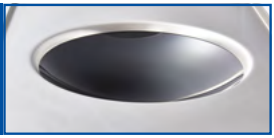
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	**12600,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**343,00**

PATELNIA WOK

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	**50,10**
037401	400	120	**73,40**

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

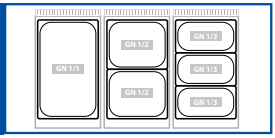
BEMAR

- 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	**3910,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5610,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**406,00**



MAKARONIARKI

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki







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	**10840,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**10840,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**468,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**634,00**

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	**8220,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**468,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**634,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**343,00**



ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST RADOM | INOX

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

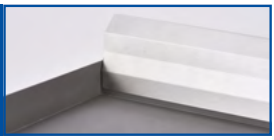
STANOWISKO NEUTRALNE

- **szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka





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

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

PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST RADOM | INOX

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

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**950,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1360,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1780,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1340,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1770,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2160,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1690,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2540,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3030,00**

DRZWI DO PODSTAW

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



KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	**343,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**406,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**489,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**385,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**385,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**458,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**458,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



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

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	**59,10**

NAKŁADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	**198,00**

KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- 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
- automatyczne uzupełnianie wody (model 9906151 i 9906152)

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	**19520,00**
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	**28650,00**

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	**18410,00**
9905151	900	900	900	150	127	24	400	**27340,00**

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

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

PL STALGAST RADOM | INOX

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORETY TOP LINE

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





Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1840,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1840,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3270,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3270,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**71,30**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	**2410,00**
773036	567	639	394	11	G30	**2410,00**

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	**1070,00**
773052	340	340	340	5	G20	**1070,00**



TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**5640,00**
773028	600	600	380	8	400	**6960,00**

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



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	**3040,00**



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**979511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**5200,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5200,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5200,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5200,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5200,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5200,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7210,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7210,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7210,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7210,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



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

stalgast

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**999511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	**5490,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**5490,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**5490,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**5490,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**5490,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**5490,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**5490,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**5490,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**5490,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**5490,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**7510,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**7510,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**7510,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**7510,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

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

NOWOŚĆ



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



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	**4680,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**4680,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**4680,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**4680,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**4680,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**4680,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

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



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

stalgast

KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

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

NOWOŚĆ



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	**6490,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**6490,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**6490,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**6490,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**59,10**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**198,00**

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**10930,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**18320,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne



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
- 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	**3850,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4960,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	**4700,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**5000,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6580,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7230,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7230,00**

Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PL STALGAST RADOM

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

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

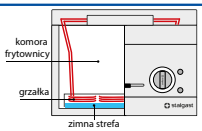
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome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



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	**6040,00**
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	**894,00**



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

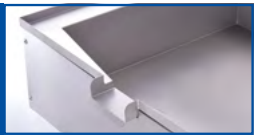
PL STALGAST RADOM

PATELNIA UCHYLNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	**4890,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**320,00**

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

stalgast



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	**4900,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**392,00**



NACZYNIA KUCHENNE

02

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

Garnki Comfort Line 71
Garnki Gredil 72
Garnki Premium, Garnek z kranem 73-75
Podstawa pod garnki 75
Akcesoria uzupełniające 74-75
Patelnie 76-83
Patelnia WOK 77
Patelnie powlekane tytanem 78
Patelnie z powłoką nieprzywierającą . . 79-82
Patelnie Comfort 79-80
Naczynia żeliwne 83

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
011161	160	150	2,8	**102,00**
011201	200	190	5,8	**139,00**
011241	240	200	8,5	**170,00**
011281	280	240	14,5	**264,00**
011321	320	320	25,0	**400,00**
011361	360	360	36,0	**530,00**
011401	400	400	47,5	**628,00**
011451	450	450	71,0	**863,00**
011501	500	500	95,0	**1030,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**78,00**
012201	200	130	3,8	**101,00**
012241	240	150	6,0	**138,00**
012281	280	170	10,0	**200,00**
012321	320	190	14,5	**281,00**
012361	360	220	20,5	**377,00**
012401	400	250	29,5	**487,00**
012451	450	280	42,5	**699,00**
012501	500	300	54,5	**785,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**95,00**
013241	240	105	4,3	**127,00**
013281	280	120	7,0	**188,00**
013321	320	150	11,0	**259,00**
013361	360	170	16,0	**369,00**
013401	400	190	22,0	**455,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**82,00**
015201	200	90	2,5	**104,00**
015241	240	105	4,3	**144,00**
015281	280	120	7,0	**203,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019161	160	**22,00**
019201	200	**31,00**
019241	240	**41,00**
019281	280	**55,00**
019321	320	**76,00**
019361	360	**91,00**
019401	400	**107,00**
019451	450	**131,00**
019501	500	**160,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**90,00**
017201	200	60	1,2	**111,00**
017241	240	70	2,2	**138,00**



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	**132,00**







GARNKI GREDIL

INOX

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

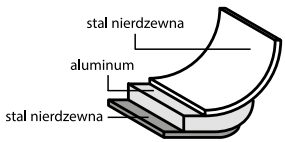


1



2

Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**141,00**
011285	280	250	15,4	**185,00**
011325	320	260	20,9	**240,00**
011345	320	320	25,7	**301,00**
011365	360	360	36,6	**334,00**
011405	400	400	50,3	**398,00**
011455	450	450	71,6	**606,00**
011505	500	500	98,2	**726,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

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

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

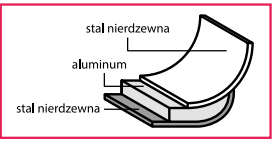
GARNKI PREMIUM LINE

INOX

- 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**

5

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	**76,40**
011202	200	200	6,3	**116,00**
011242	240	200	9,0	**148,00**
011282	280	250	15,4	**201,00**
011322	320	260	20,9	**302,00**
011342	320	320	25,7	**340,00**
011362	360	360	36,6	**432,00**
011402	400	400	50,3	**528,00**
011452	450	450	71,6	**660,00**
011502	500	500	98,2	**837,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**73,60**
012202	200	140	4,4	**101,00**
012242	240	160	7,2	**134,00**
012282	280	180	11,1	**166,00**
012322	320	200	16,1	**262,00**
012362	360	220	22,4	**328,00**
012402	400	300	37,7	**425,00**
012452	450	360	57,3	**601,00**
012502	500	320	62,8	**651,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**82,80**
013242	240	110	5,0	**111,00**
013282	280	130	8,0	**148,00**
013322	320	160	12,9	**230,00**
013362	360	180	18,3	**312,00**
013402	400	250	31,4	**407,00**



GARNEK WYSOKI

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	**97,80**
011244	240	200	9,0	**134,00**
011284	280	250	15,4	**180,00**
011324	320	260	20,9	**271,00**
011344	320	320	25,7	**298,00**
011364	360	360	36,6	**403,00**
011404	400	400	50,3	**462,00**
011454	450	450	71,6	**592,00**
011504	500	500	98,2	**748,00**

GARNEK ŚREDNI

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	**89,10**
012244	240	160	7,2	**130,00**
012284	280	180	11,1	**154,00**
012324	320	200	16,1	**250,00**
012364	360	220	22,4	**281,00**
012404	400	300	37,7	**402,00**
012454	450	360	57,3	**563,00**
012504	500	320	62,8	**546,00**

GARNEK NISKI

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	**77,10**
013244	240	110	5,0	**104,00**
013284	280	130	8,0	**123,00**
013324	320	160	12,9	**197,00**
013364	360	180	18,3	**271,00**
013404	400	250	31,4	**382,00**

GARNEK DO DUSZENIA

• z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**265,00**

GARNEK DO DUSZENIA

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	**227,00**

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	**18,40**
019204	200	**21,70**
019244	240	**29,20**
019284	280	**35,60**
019324	320	**52,00**
019364	360	**64,00**
019404	400	**72,20**
019454	450	**93,60**
019504	500	**101,00**

RONDEL

• z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**79,90**
015202	200	105	3,3	**90,90**
015242	240	110	5,0	**126,00**
015282	280	130	8,0	**152,00**

RONDEL

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**58,90**
015204	200	105	3,3	**65,20**
015244	240	110	5,0	**90,00**
015284	280	130	8,0	**141,00**

RONDEL DO SOSÓW

• bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**56,70**
017242	240	75	2,2	**84,10**

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



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

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	**99,00**



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**117,00**



WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 73), 013324 (str. 74)

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



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**567,00**
010505	500	500	450	**603,00**
010606	600	600	450	**702,00**



PATELNIE

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

PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**89,20**
	014241	240	45	**112,00**
	014281	280	50	**166,00**
	014321	320	55	**213,00**
2.	**014361**	360	60	**293,00**
	014401	400	60	**382,00**





PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**63,90**
014243	240	42	**69,10**
014283	280	48	**84,20**
014323	320	52	**132,00**
014363	360	65	**194,00**
014403	400	70	**223,00**



PATELNIA DO PAELLI

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	**270,00**
014411	400	60	**353,00**



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

stalgast

PATELNIA WOK

INOX

- wielowarstwowe dno

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
016381	380	60	**318,00**



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	**50,10**
2.	**037401**	400	120	185	**73,40**



Mocowanie rączki 037400



Mocowanie rączki 037401



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**117,00**
014284	280	48	**153,00**
014324	320	52	**211,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**64,00**



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	**154,00**
034280	280	55	**179,00**
034320	320	55	**205,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**175,00**
034281	280	55	**200,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX

Mocowanie rączki



Dno patelni



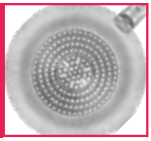


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**49,30**
014285	280	55	**63,60**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

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

Dno patelni



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	**113,00**
018287	280	30	1,3	**136,00**
018327	320	35	1,9	**158,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**122,00**
018286	280	51	2,4	**143,00**
018326	320	55	3,5	**166,00**
018366	360	59	4,8	**223,00**
018406	400	63	6,3	**271,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**161,00**
018321	320	95	5,3	**184,00**
018361	360	120	8,5	**268,00**



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

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

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	**97,00**
018304	300	31	1,5	**115,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**75,00**
018244	240	47	1,6	**97,00**
018284	280	51	2,4	**112,00**
018324	320	53	2,9	**131,00**
018364	360	59	4,8	**185,00**
018404	400	63	6,3	**224,00**



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	**97,00**
018303	300	31	1,5	**117,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**70,00**
018243	240	47	1,6	**92,00**
018283	280	51	2,4	**113,00**
018323	320	55	3,5	**134,00**
018363	360	59	4,8	**188,00**
018403	400	63	6,4	**230,00**



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	**54,90**
035240	240	45	2,0	**66,70**
035280	280	50	3,0	**85,00**



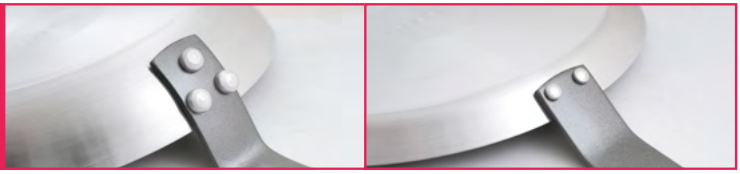
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**80,00**
032300	292/255	17	**102,00**



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	**45,40**
035241	240	40	1,2	**55,30**
035281	280	45	2,0	**70,30**
035321	320	50	3,0	**90,50**
035361	360	55	4,0	**131,00**
035401	400	60	5,0	**154,00**



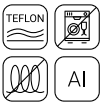
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**69,40**
032301	292 / 255	17	**95,10**



MATFER BOURGEAT

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	**102,00**
031240	240	40	1,3	**122,00**
031280	280	45	2,0	**140,00**
031320	320	50	3,0	**156,00**
031360	360	50	4,0	**189,00**
031400	400	55	5,0	**270,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**159,00**
036240	240	65	2,6	**183,00**
036280	280	75	3,8	**199,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**99,00**
032280	280	20	1,1	**95,10**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**300,00**



stalgast

NACZYNIA ŻELIWNE

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



1 PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**64,60**



2 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**109,00**

3 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	**37,70**



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**65,20**



PRZYBORY KUCHENNE

03

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

Wiadra 85-86
Wirówka do sałaty 86
Miski, wanny 86-87
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 88-89
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 90-93
Łopatki, rózgi 94-95
Ubijak do ziemniaków 95
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 96-98
Ekspozytory 99-100
Dozowniki, stojaki do sosów 100
Pęsety, szczypce, otwieracze 101-102
Noże i przybory dekoracyjne 103-105
Otwieracz do konserw 106
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 107
Wagi 108-110
Termometry 111

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén INOX



WIADRO

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



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**294,00**
092121	290 / 202	290	12	**261,00**
092151	305 / 202	330	15	**319,00**



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**76,00**
093121	290	**84,40**
093151	305	**104,00**

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	**127,00**
091103	293/205	245	10	**154,00**
091123	295/230	275	12	**167,00**
091153	300/200	340	15	**218,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**157,00**
092123	290/200	305	12	**203,00**
092153	300/200	354	15	**223,00**



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	**49,30**
093123	290	**63,70**
093153	300	**65,80**

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody

PP

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



Wyjmowany kosz

Wężyk odprowadzający wodę

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	**39,00**

MISKA

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

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086170	144	112	1,2	**3,97**
086380	328	167	10,0	**22,80**

MISKA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	**3,17**
400090	120	53	0,31	6	**5,40**
400091	140	63	0,55	6	**7,45**
400095	172	76	1,20	6	**11,10**
400092	200	87	1,60	6	**15,10**
400093	230	101	2,50	6	**16,70**
400094	262	113	3,70	6	**21,00**



MISKA

INOX

- stal polerowana



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

MISKA

INOX

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



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

MISKA KUCHENNA

NOWOŚĆ

INOX

- stal satynowana



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

MISKA

INOX

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	**10,60**
082201	200	70	1,2	**12,20**
082221	220	80	1,6	**14,00**
082251	250	90	2,3	**19,80**
082281	280	95	3,0	**29,30**
082311	310	105	5,0	**37,10**
082341	340	115	6,0	**44,70**
082371	375	120	8,0	**70,10**

MISKA

INOX

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**34,80**
081200	200	98	2,5	**62,70**
081250	250	120	5,0	**106,00**
081300	300	140	8,0	**145,00**
081360	360	170	14,0	**177,00**
081380	380	180	16,0	**166,40**

WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami



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

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**21,40**
076150	150	150	**23,40**
076180	180	170	**28,80**
076200	200	180	**30,20**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -
  098030 -



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**119,00**
098020	400	50	40	0,4	**112,00**
098030	400	50	35	0,5	**123,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



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

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



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

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



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

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

INOX

- 4 różne średnice oczek około:
  0,75 x 0,75 mm
  1 x 1 mm
  2 x 2 mm
  3 x 3 mm



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**87,60**

CEDZAK

INOX

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



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

SITO

INOX

- drewniana rączka
- L - długość rączki

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

CEDZAK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	220	100	**17,90**
071240	240	100	**19,40**

CEDZAK

INOX

- z uchwytami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**139,00**
071410	375 / 175	185	**99,50**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**122,00**
072323	320	170	**152,00**
072363	360	190	**198,00**
072403	400	220	**254,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal satynowana



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

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	**31,10**
324121	120	360	**40,70**
324141	140	385	**48,00**
324161	160	415	**62,30**
324201	200	480	**89,20**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**24,50**
323081	80	295	0,12	**29,90**
323101	100	340	0,25	**39,00**
323121	120	365	0,40	**45,30**
323141	145	395	0,75	**66,60**
323161	165	430	1,20	**86,10**
323201	200	480	2,00	**150,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**26,70**
323082	80	345	0,13	**32,40**
323092	90	362	0,20	**33,30**
323102	100	380	0,25	**35,60**
323122	120	420	0,45	**51,90**
323142	140	440	0,67	**56,90**
323162	160	474	1,00	**78,70**
323182	180	500	1,50	**119,00**

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

stalgast



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**39,90**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**26,70**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**26,70**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**26,70**
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**26,40**
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**26,70**
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**26,70**
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**26,70**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

1



2



3



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

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt























NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**21,19**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**19,57**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**20,60**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**18,02**
	321050	Chochla	85	310	**21,38**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**22,99**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**22,23**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**21,20**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**18,15**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**18,15**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**18,50**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**29,26**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**29,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX 18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu: 2,7 mm











Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**28,30**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**29,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**38,60**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C













Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**24,70**
	325130	Szczypce	320	**25,50**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**25,50**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**27,50**

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

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**28,10**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**20,00**

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

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

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

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

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

8 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**29,70**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**19,40**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**30,90**

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,90**

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



Rękojeść z tworzywa





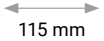


NOWOŚĆ









115 mm

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

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

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**17,30**
313400	400	**22,10**
313500	500	**26,90**
313600	600	**26,00**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**35,00**
310201	200	590	**41,70**
310241	240	570	**67,00**

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

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

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

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

7 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

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

8 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	**193,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	**11,28**
304072	0,47	**18,00**
304073	0,68	**34,90**

SZUFELKA

INOX



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

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**15,30**
305100	1,0	**38,30**
305200	2,0	**50,30**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**86,30**

TARKA DO PRZYPRAW



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

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	**25,90**
301151	150	**38,30**

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

stalgast

ŁYŻKA MIARKA

INOX

- w zestawie 4 wielkości:
  1/4 łyżeczki (1,25 ml)
  1/2 łyżeczki (2,5 ml)
  1 łyżeczka (5 ml)
  1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach



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

KUBEK MIARKA

INOX

- w zestawie 4 wielkości:
  1/4 kubka (60 ml)
  1/3 kubka (80 ml)
  1/2 kubka (125 ml)
  1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	**26,40**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



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

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**31,90**
506102	1,0	**53,60**
506202	2,0	**98,90**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



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

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



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







1 DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany

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

1 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**20,10**

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**36,00**
099103	600	**47,40**
099104	900	**82,10**
099105	1200	**106,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

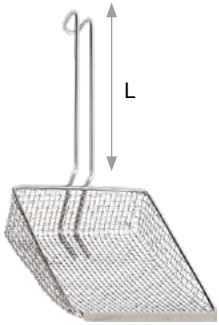
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**69,70**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



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

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



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

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



EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2

PL STALGAST RADOM



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	510	230	230	**209,00**
2.	**815250**	730	230	230	**257,00**
3.	**815240**	840	300	275	**320,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



INOX

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**423,00**



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP PP

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	**88,10**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**80,90**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**74,90**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351	●	55	210	0,35	**3,17**
065352	●	55	210	0,35	**2,84**
065353	○	55	210	0,35	**3,51**
065721	●	70	240	0,70	**5,03**
065722	●	70	240	0,70	**5,03**
065723	○	70	240	0,70	**5,03**

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

PE

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek", dokładnie dozujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	**11,12**
065004	75	208	0,710	**13,80**
065005	87	208	0,950	**15,60**

EKSPOZYTORY

INOX


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348050**	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	**59,50**
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x75	265	110	120	**97,30**
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**139,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**92,60**

SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**13,09**
423283	280	**13,87**

SZCZYPCE DO CIASTA



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

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



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

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



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

SZCZYPCE DO PIECZENI



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,80**
422302	300	**26,70**
422402	400	**27,60**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



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

SZCZYPCE DO LODU



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



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

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



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

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**10,50**
425430	300	**11,90**

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium



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

OTWIERACZ

- do konserw



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

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



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

KRAJACZ DO JAJ

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



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

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

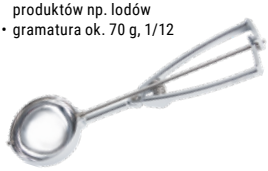
- gramatura ok. 70 g, 1/12



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

PORCJONER DO RYŻU

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	**52,00**

NOWOŚĆ

SKROBAK DO RYB



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

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,92**

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**11,60**
422311	300	**21,70**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**11,59**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**421070**	190	**14,60**
2.	**421080**	110	**7,57**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**8,21**

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	**14,67**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**18,27**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**19,17**

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	**14,67**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**13,68**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**15,57**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**22,41**

8 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**15,57**

9 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	**14,67**
334115	20	210	**17,30**

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

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





Nr kat.	Cena netto
334406	**168,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



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

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**5,57**

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	**8,25**

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

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”,” V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - nóż karbowany
  - obierak płaski
  - inne narzędzia do carvingu





INOX

Nr kat.	Cena netto
333002	**165,00**

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne ”U”,”V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - wycinarki o różnych kształtach
  - temperówkę do warzyw
  - obieraczki
  - noże karbowane
  - inne narzędzia do carvingu

INOX



Nr kat.	Cena netto
333001	**360,00**

OTWIERACZ DO KONSERW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**312,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**52,30**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**25,50**

OTWIERACZ DO KONSERW

NOWOŚĆ



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

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**61,80**

AI

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



SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

AI

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333014**	Szatkownica	215	225	515	3,2	**369,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**97,30**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**85,60**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**105,00**

SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:plastry: od 0,5 do 9 mm, słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**140,00**



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blaltu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**399,00**

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	**45,10**

WAGI POMOCNICZE

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



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączanie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g ,lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**273,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**216,00**

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	**119,00**





WAGA POMOCNICZA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	**780,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**818,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**783,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**818,00**



Waga legalizowana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	**1020,00**
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	**1020,00**
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	**1020,00**
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	**1020,00**
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	**119,00**

WAGA POMOCNICZA

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



Waga wodoodporna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	**1560,00**
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	**1530,00**
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	**1560,00**
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	**1610,00**
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	**119,00**

WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisania kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1200,00**

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) lub opcjonalnie zasilanie akumulatorowe
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU (kody szybkiego dostępu)
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz od strony klienta



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	**1570,00**

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomica
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	**1080,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**1080,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**1080,00**

WAGI MAGAZYNOWE

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



1 WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm		M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732031	305	472	572	355	305	12	30	10	230	**1910,00**
732061	550	668	920	550	420	24	60	20	230	**2480,00**
732151	550	668	920	550	420	24	150	50	230	**2380,00**
732351	600	675	920	650	500	32	300	100	230	**2680,00**

2 WAGA MAGAZYNOWA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm		M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732032	305	489	542	355	305	10,9	30	10	230	**1850,00**
732062	420	686	896	550	420	17,5	60	20	230	**2260,00**
732152	420	686	896	550	420	17,5	150	50	230	**2540,00**
732352	500	785	896	650	500	27,6	300	100	230	**2820,00**

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

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	13,50

TERMOMETR SONDA

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



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

TERMOMETR DO MLEKA

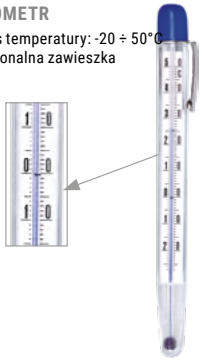
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



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

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	14,90

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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





Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	63,40

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

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

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	80,20

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy: 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	109,00

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 199,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	187,00



NOŻE
I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych 113-131
Tasaki, tłuczki do mięsa 116, 119, 124, 135
Listwy magnetyczne 128
Sterylizator UV do noży 132
Ostrzałki i stalki 132-133
Nożyce kuchenne 134
Deski do krojenia, deski HACCP 136-140
Kloc masarski 141

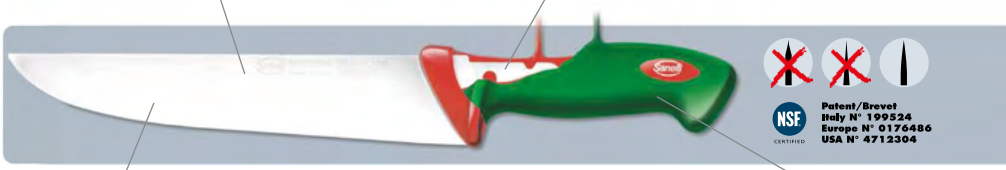


NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

INOX

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

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY



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)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**145,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**142,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**180,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**150,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**171,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**97,80**
	219320	Nóż do chleba	315	**125,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**129,00**
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	**148,20**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**107,00**
6.	**210626**	Nóż do pieczeni	260	**125,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**204160**	Nóż do filetowania giętki	160	**82,80**
	204220	Nóż do filetowania giętki	220	**110,00**
8.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**83,90**
9.	**201180**	Nóż masarski	180	**128,00**
	201220	Nóż masarski	230	**129,00**
10.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**98,80**
11.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**97,80**
12.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**103,00**
13.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**109,00**
14.	**205280**	Nóż do łososia	275	**101,00**
15.	**225330**	Nóż do ryb	330	**180,00**



Pełna oferta zestawów noży na str. 129-131

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

ZESTAW NOŻY

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



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

NOŻE SANELLI

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY





Pełna oferta zestawów noży na str. 129-131

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**93,30**
	286252	Nóż kuchenny	255	**109,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**73,30**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**89,30**
3.	**286220**	Nóż do filetowania giętki	220	**64,10**
4.	**286150**	Nóż do oddzielania kości zagięty	150	**59,60**
5.	**286160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**60,50**
6.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**64,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**286242**	Nóż do chleba	235	**63,90**
8.	**286102**	Nóż do obierania	95	**27,40**
	287110	Nóż do obierania	110	**17,50**
9.	**287111**	Nóż do obierania	110	**17,50**
10.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**20,80**
11.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**19,30**
12.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**25,10**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**17,20**

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



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

WIDELEC



Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	**46,98**



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

INOX

stalgast

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów



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

stalgast


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Pełna oferta zestawów noży na str. 129-131

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**163,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**153,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,40**
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**82,20**
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**72,30**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**67,90**
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**132,00**
9.	**296180**	Tasak	180	**139,50**
10.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
11.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**104,90**
12.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**

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. 129-131

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**43,70**
	218259	Nóż kuchenny	255	**79,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**79,00**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**36,50**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**24,50**
	203209	Nóż do mięsa	200	**38,80**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,00**
	204189	Nóż do filetowania	180	**30,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**21,00**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**25,00**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**24,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**39,00**
9.	**212259**	Stalka	250	**25,50**

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





1



5



2


6



3



7



4


8

Pełna oferta zestawów noży na str. 129-131

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,10**
	218258	Nóż kuchenny	240	**35,10**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,30**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**20,70**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,00**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**17,00**
6.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**33,50**
8.	**212259**	Stalka	250	**25,50**
	212309	Stalka	300	**25,50**

NÓŻ JAPOŃSKI SASHIMI

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją

Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	**115,00**



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

1 NÓŻ KUCHENNY

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



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	**53,40**
283252		250	**53,40**



3 NÓŻ KUCHENNY

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



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

4 NÓŻ DO KROJENIA

HACCP

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	**45,10**
283182		180	**45,10**
283183		180	**42,85**
283184		180	**36,10**
283185		180	**45,10**
283186		180	**42,85**



4

5 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**42,75**
284183		180	**42,75**
284184		180	**38,00**
284185		180	**38,00**



5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**45,50**



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	**15,93**
283092		90	**21,00**
283094		90	**15,93**



7

8 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

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



8

9 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	**14,90**



9

10 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**33,21**



10

1 NÓŻ DO MIĘSA

HACCP

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101	●	200	**53,60**



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

• wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111	●	150	**37,30**
283114	●	150	**28,26**
283115	●	150	**28,26**



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

• zagięty

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



4 TASAK

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





5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	**40,59**



6 NÓŻ KUCHENNY

• z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314	●	310	**60,16**

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

stalgast

HACCP



7

7 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	**56,80**



8

8 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311	●	250	**40,59**



9

9 NÓŻ DO CHLEBA

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



10

10 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

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

11 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156	▢	150	**22,42**



11

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

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

1 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	**16,00**
281152		160	**16,00**
281153		160	**16,00**
281154		160	**16,00**
281155		160	**16,00**
281156		160	**16,00**



1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**19,40**
281212		220	**19,40**
281213		220	**19,40**
281214		220	**19,40**
281215		220	**19,40**
281216		220	**19,40**



2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**24,90**
281252		250	**24,90**
281253		250	**24,90**
281254		250	**24,90**
281255		250	**24,90**
281256		250	**24,90**



3

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

stalgast

HACCP

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205	○	200	**20,80**
284303	●	300	**18,28**



4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	**13,90**
282154	●	160	**11,70**



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

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



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	**11,90**



7

8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	**15,10**



8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	**7,22**



9



POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	**88,40**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP



Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**25,65**
2.	**248458**	5	450	**32,20**
3.	**248608**	6	625	**39,50**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"



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

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**19,90**
249558	550	**32,50**

PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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

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



ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**
2.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**104,90**
3.	**295180**	Nóż Santoku	180	**163,00**
4.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**158,00**
5.	**294230**	Nóż do chleba	210	**132,00**
6.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**129,00**
7.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**110,40**
8.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**82,20**
9.	**293090**	Nóż do obierania	90	**72,30**
10.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**67,90**
11.	**201000**	Pokrowiec	-	**88,40**



ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**19,90**
2.	**212309**	Stalka	300	**25,50**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**25,10**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,30**
5.	**211158**	Widelec	150	**19,30**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**16,00**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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



ETUI NA NOŻE STALGAST

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212259**	Stalka	250	**25,50**
2.	**211189**	Widelec	180	**39,00**
3.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**43,70**
4.	**219209**	Nóż do chleba	200	**36,50**
5.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**38,80**
6.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,00**
7.	**200019**	Etui na noże	-	**79,00**

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

ZESTAW NOŻY

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



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

ZESTAW NOŻY DO RYB

- zestaw zawiera 3 noże walcowane, akcesoria oraz pokrowiec zapinany na klamrę (nóż do filetowania L 220 mm, nóż do filetowania L 180 mm, nóż ząbkowany L 100 mm, pęseta do ości L 135mm, nożyce do ryb z ząbkowanym ostrzem L 200mm)
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu w kolorze niebieskim zgodnie ze standardem HACCP
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC



Nr kat.	Cena netto
200015	**338,00**

STERYLIZATOR UV DO NOŻY

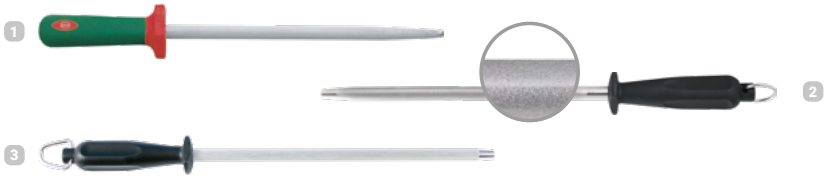
- drzwi z przyciemnianego szkła akrylowego
- pojemność do 12 noży
- wyjmowany stelaż na noże
- czas naświetlenia UV do 90 minut
- drzwi zamykane na kluczyk
- zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie lampy przy otwartych drzwiach





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	**878,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**158,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**205,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**25,50**
	212309	Stalka	300	**25,50**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**55,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przyssawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węglika wolframu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	**36,60**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węglika wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	**39,10**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**62,90**

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

stalgast



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,07kW

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

Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	**395,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,11kW

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	**842,00**



MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,09kW

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

Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	**676,00**

NOŻYCE

INOX


1


2


3


4


5

Sanelli


6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**22,50**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**150,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**33,50**
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**36,63**
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**33,21**
6.	**227210**	Nożyczki gastronomiczne	210	**115,00**

NÓŻ DO KROJENIA PLASTRÓW

INOX

Sanelli

- mandolina do krojenia trufli

Nr kat.	L mm	Cena netto
334020	200	**86,30**



OBIERACZKI

Sanelli


1

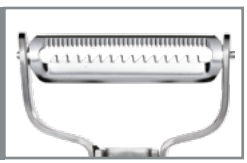

2


3


4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**17,48**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**12,42**
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**15,30**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**19,60**
3.	**334006**	Obieraczka	35	155	**18,30**
4.	**334110**	Obieraczka	33	185	**16,60**

Ostrze model 334120



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

stalgast

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

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



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	●	45	145	45	103	**54,10**
247510	○	45	145	45	103	**54,10**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

INOX

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



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

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001	●	M	**439,00**
240004	●	L	**439,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



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

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



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

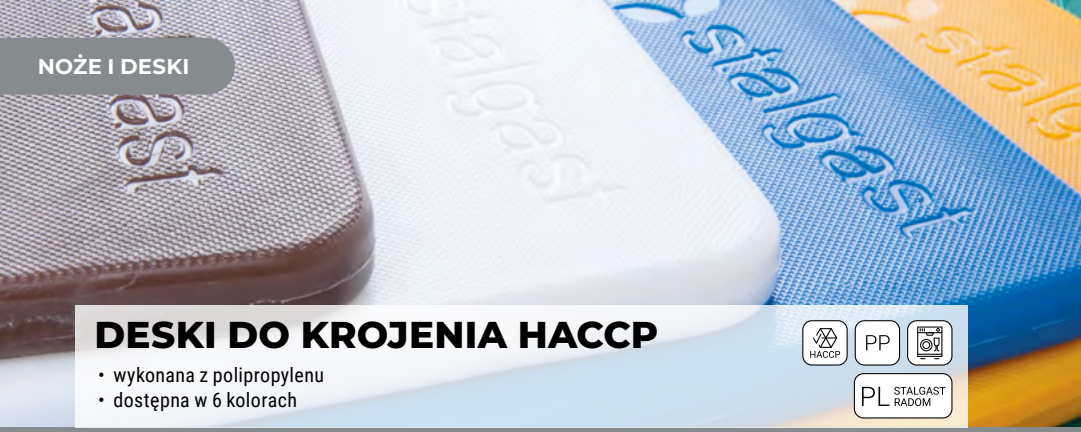
TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające



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



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach

HACCP | PP | PL STALGAST RADOM

System oznaczania HACCP:

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



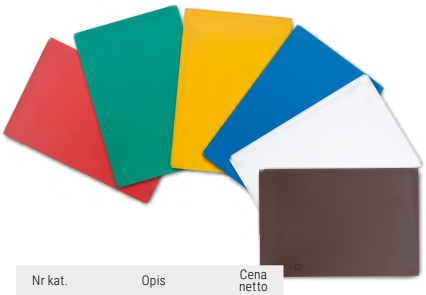
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**27,70**
341452		450	300	13	**27,70**
341453		450	300	13	**27,70**
341454		450	300	13	**27,70**
341455		450	300	13	**27,70**
341456		450	300	13	**27,70**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**138,50**
341320	GN1/2 z wycięciem	**135,50**
341530	GN1/1 z wycięciem	**298,00**

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**56,30**

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

stalgast



DESKI Z WYCIĘCIEM

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

• dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321		325	265	12	**27,10**
341322		325	265	12	**27,10**
341323		325	265	12	**27,10**
341324		325	265	12	**27,10**
341325		325	265	12	**27,10**
341326		325	265	12	**27,10**



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	**59,60**
341532		530	325	15	**59,60**
341533		530	325	15	**59,60**
341534		530	325	15	**59,60**
341535		530	325	15	**59,60**
341536		530	325	15	**59,60**



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

• dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**83,80**
341632		600	400	18	**83,80**
341633		600	400	18	**83,80**
341634		600	400	18	**83,80**
341635		600	400	18	**83,80**
341636		600	400	18	**83,80**







DESKA DO KROJENIA

PP

PL STALGAST RADOM

- 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

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**27,70**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**27,10**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**59,60**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**83,80**

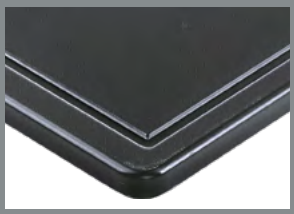


1



1

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



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

stalgast



DESKA DO KROJENIA

PE

- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	**14,10**
340300	300	220	10	**25,50**
340350	350	250	20	**56,80**
340440	440	290	20	**84,70**
340500	500	340	20	**110,00**
340600	600	390	20	**159,00**

Antypoślizgowe nóżki





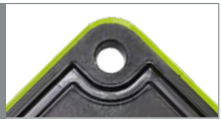
DESKA DO KROJENIA

PP

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,60**
340351	350	250	10	**35,20**



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	**47,70**
2.	**342400**	400	300	20	**56,40**
3.	**342500**	500	300	20	**70,70**
4.	**344400**	400	300	40	**142,00**
	344500	500	350	40	**197,00**
	344600	600	350	40	**236,00**

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	**100,00**

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



1

KLOC MASARSKI

- płyta kloca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



2

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**684516**	400	500	850	**1130,00**
	684416	400	400	850	**1030,00**
	684511	400	500	800	**1080,00**
	684411	400	400	800	**976,00**
2.	**684515**	400	500	150	**779,00**
	684415	400	400	150	**623,00**
	684510	400	500	100	**615,00**
	684410	400	400	100	**513,00**

KLOC MASARSKI

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

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	**824,00**



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 143-162
Sztućce do steków i pizzy 161
Porcelana dla dzieci 162-163
Porcelana i zastawa stołowa 162-201
Szkło 202-231
Zestawy do przypraw 232-233
Młynki do przypraw 235
Moździerz z tłuczkiem 235
Koszyki do pieczywa, ... 236-237
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 238

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



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



SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



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



SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

• cena za sztukę



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



SZTUĆCE KONESER

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355160**	Łyżka stołowa	188	12	**3,02**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**3,02**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**3,38**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,16**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



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

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX 18/0

- cena za sztukę



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



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

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	**3,64**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,64**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,27**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,65**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,81**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,28**



SZTUĆCE ARDILA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357460**	Łyżka stołowa	197	12	**2,98**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,98**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**5,04**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**2,54**



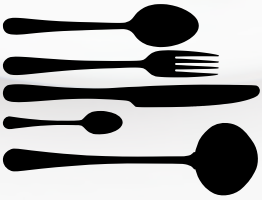
SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**3,48**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**3,48**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**7,15**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,66**
5.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**6,75**



SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę



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



SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**4,10**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**4,10**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**6,38**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**2,48**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**3,92**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**2,62**



SZTUĆCE EBRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,72**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**3,72**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**8,05**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,44**



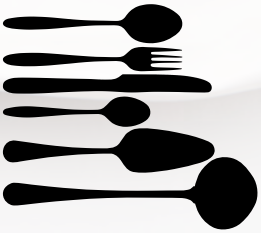
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**4,77**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**4,62**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**6,40**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**3,28**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**4,57**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**11,44**



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX 18/10

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351060**	Łyżka stołowa	195	12	**8,91**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**8,59**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**10,50**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**4,95**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**4,27**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,64**



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

stalgast

SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**6,25**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**7,52**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**9,00**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**4,35**



SZTUĆCE KANADI

INOX 18/10

- cena za sztukę

NOWOŚĆ



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

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX 18/10

- cena za sztukę

NOWOŚĆ



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

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

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**5,99**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**5,99**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**8,83**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,29**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**2,95**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,29**

SZTUĆCE HIDRAULIC

NOWOŚĆ

INOX 18/0

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353260**	Łyżka stołowa	200	12	**6,44**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**6,44**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**10,07**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,74**
5.	**353261**	Łyżka stołowa	200	12	**10,18**
6.	**353251**	Widelec stołowy	200	12	**10,18**
7.	**353281**	Nóż stołowy	220	12	**14,93**
8.	**353211**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**6,67**

SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX 18/0

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

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353160**	Łyżka stołowa	200	12	**12,79**
2.	**353150**	Widelec stołowy	200	12	**12,79**
3.	**353180**	Nóż stołowy	221	12	**15,16**
4.	**353110**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353190**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,08**
6.	**353120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**12,79**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**12,79**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**15,16**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,08**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**12,79**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**12,79**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**15,16**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,50**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,08**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,50**





SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojeścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojeścią z tworzywa można myć w zmywarkach



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298110**	Nóż do steków i pizzy	●	110	1	**14,50**
	298111	Nóż do steków i pizzy	●	110	1	**16,90**
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy	●	115	1	**24,80**

WIDELEC DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298101	95	1	**8,50**

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	**28,04**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**34,55**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**10,70**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**26,64**



1



2



3

SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX 18/0

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





SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

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

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

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

PORCELANA DLA DZIECI

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


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**16,47**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**19,80**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**23,04**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**19,80**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**23,04**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**18,18**

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

PORCELANA DLA DZIECI

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



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**31,57**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**31,16**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**34,03**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**22,68**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**29,15**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**38,90**



1

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388751**	Talerz płytki	200	18	-	6	**5,11**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**6,21**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**5,99**



1



2



3

GRANGUSTO

- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**16,40**
2.	**388628**	217	163	19	12	**8,59**
3.	**388629**	280	210	22	12	**11,30**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**12,10**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**14,60**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**16,30**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**13,50**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**18,50**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**16,80**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**14,90**



AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388791**	Filiżanka	109	74	0,22	12	**8,38**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**6,61**



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388781**	Filiżanka	83	54	0,08	12	**6,38**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**6,01**



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**7,89**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**5,78**

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła , odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

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

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**4,94**
388652	255	22	6	**6,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,08**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**8,73**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**8,39**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**18,60**

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	**83,40**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,00**
388602	250	23	6	**5,95**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,00**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,10**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**8,71**
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,21**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	**7,72**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**9,76**
388613	300	27	220	6	**17,90**

7 KUBEK

8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**388608**	81	107	0,32	6	**8,83**
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**8,73**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**10,70**



PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



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

Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	**39,00**
396102	305	35	1	**59,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**39,00**
396104	305	65	0,45	1	**74,00**

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**51,90**
396112	305	40	1	**84,50**

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	**63,60**
396114	305	70	0,50	1	**95,00**

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**10,20**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**10,60**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**11,30**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**19,90**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**11,30**

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	**19,50**

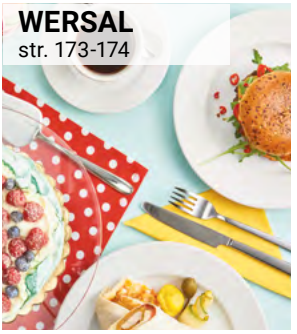


PORCELANA LUBIANA

- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określane w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania



AFRODYTA
str. 171-172



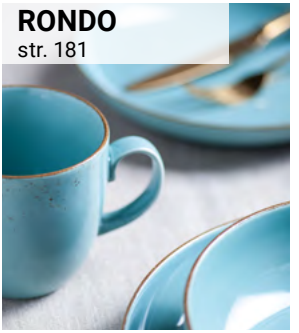
WERSAL
str. 173-174



KASZUB / HEL
str. 175-177



MARRAKESZ
str. 178-180



RONDO
str. 181



STONE AGE
str. 182-183



BOSS
str. 184

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	**86,42**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**8,43**
390011	185	55	0,70	6	**10,37**
390012	230	65	1,40	6	**26,98**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**16,17**
390018	170	20	6	**10,71**
390019	190	20	6	**11,02**
390020	210	20	6	**11,13**
390021	260	20	6	**23,32**
390022	270	20	6	**22,37**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**13,66**
390014	Spodek	170	-	-	6	**6,86**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**13,01**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**19,23**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**10,17**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**15,59**

9 FILIŻANKA

10 / 11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**7,39**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**5,52**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**9,95**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**5,95**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**10,61**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**5,95**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**33,70**
390008	330	230	25	6	**44,52**

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

stalgast

WERSAL

LUBIANA

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



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**9,54**
390420	170	15	6	**10,19**
390421	190	20	6	**10,49**
390422	210	20	6	**10,89**
390423	240	25	6	**12,64**
390424	265	25	6	**14,93**
390425	270	25	6	**21,15**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**12,30**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**11,29**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**9,04**
390427	185	55	0,60	12	**10,06**

5 BULIONÓWKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**390401**	Bulionówka	125	70	0,30	6	**12,95**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**6,02**
6.	**390402**	Bulionówka	155	70	0,32	6	**14,63**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**6,02**

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**28,12**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**17,19**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**23,33**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**37,50**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**41,72**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**8,84**

13 FILIŻANKA

14

15

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**9,11**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**5,22**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**10,55**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**5,67**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**12,71**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**6,02**

16 DIP

17

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**4,78**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**5,44**

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**33,12**
390412	320	235	30	6	**42,38**

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

stalgast

KASZUB / HEL

LUBIANA

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





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**7,39**
390216	230	60	1,0	6	**19,32**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**19,42**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**19,53**
390232	290	50	1,3	6	**24,04**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**119,32**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**6,39**
390234	170	20	6	**6,39**
390235	190	20	6	**7,46**
390236	210	25	6	**8,50**
390237	245	25	6	**10,28**
390238	265	35	6	**16,06**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**9,57**
390229	240	40	0,8	6	**10,11**

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	**11,08**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**5,68**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**8,40**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**5,46**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**21,29**
390218	145	60	0,22	6	**23,12**

10 PÓŁMISEK OWALNY
11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**17,53**
11.	**390224**	280	195	35	6	**26,14**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**19,95**
390226	240	140	35	6	**21,21**

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



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**17,74**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**32,36**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**28,81**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**6,48**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**13,97**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**6,51**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**8,69**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**11,29**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**6,94**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**9,00**

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	**8,05**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**4,82**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**8,41**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**5,47**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**8,41**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**5,26**

MARRAKESZ

- 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

LUBIANA

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	**17,48**
390073	200	17	6	**17,96**
390077	260	15	6	**25,57**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	**18,94**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	**36,32**
390085	205	205	12	6	**45,78**
390078	255	255	15	6	**64,71**
390084	305	305	18	6	**77,53**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	**42,16**
390080	290	130	15	6	**49,09**
390081	310	240	17	6	**60,17**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	**20,68**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	**22,89**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	**27,65**
390072	Spodek	150	17	-	6	**11,77**

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

stalgast



MARRAKESZ

- 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

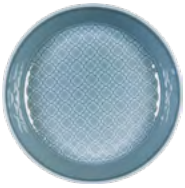
LUBIANA

NOWOŚĆ



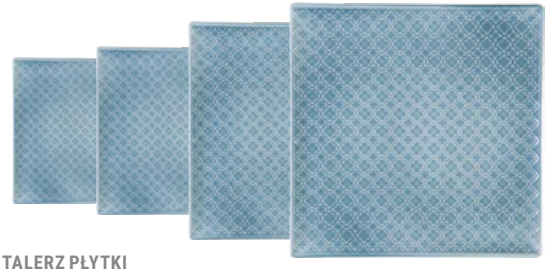
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	**17,48**
390113	200	17	6	**17,96**
390116	260	15	6	**25,57**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	**18,94**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	**36,32**
390124	205	205	14	6	**45,78**
390117	255	255	15	6	**64,71**
390122	305	305	18	6	**77,53**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	**42,16**
390119	290	130	15	6	**49,09**
390120	310	240	17	6	**60,17**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	**20,68**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	**22,89**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

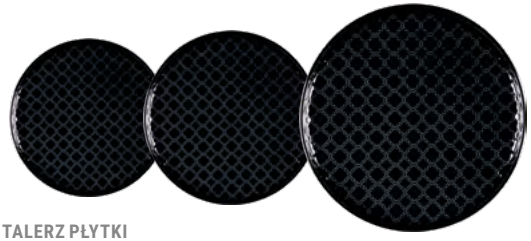
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	**27,65**
390112	Spodek	150	17	-	6	**11,77**

MARRAKESZ

- 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

LUBIANA

NOWOŚĆ



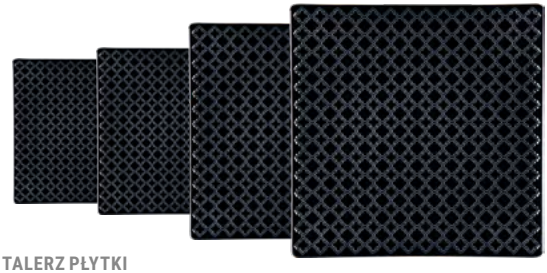
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**17,48**
390128	200	17	6	**17,96**
390131	260	15	6	**25,57**



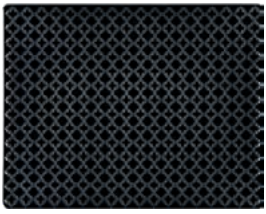
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**18,94**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**36,32**
390139	205	205	14	6	**45,78**
390132	255	255	15	6	**64,71**
390137	305	305	18	6	**77,53**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**42,16**
390134	290	130	15	6	**49,09**
390135	310	240	17	6	**60,17**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**20,68**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**22,89**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	**27,65**
390127	Spodek	150	17	-	6	**11,77**

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

stalgast

RONDO

- 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

LUBIANA

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	**26,01**
390092	270	39	6	**37,60**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	**25,83**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	**25,64**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	**25,46**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	**26,01**
390097	270	39	6	**37,60**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	**25,83**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	**25,64**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	**25,46**



STONE AGE

LUBIANA

NOWOŚĆ

- 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	**36,35**
390049	280	31	4	**49,07**
390043	330	30	6	**83,23**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**34,48**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**90,39**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	**32,57**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**102,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	**33,99**
390041	220	76	6	**71,81**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	**35,29**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filianka	92	75	0,25	4	**33,50**
390052	Spodek	170	20	-	4	**19,85**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filianka	68	56	0,10	4	**23,09**
390053	Spodek	125	20	-	4	**15,59**

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

stalgast

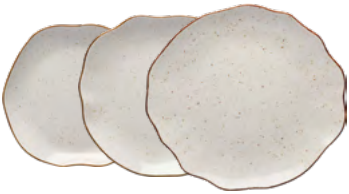


STONE AGE

LUBIANA

NOWOŚĆ

- 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	**36,35**
390063	280	31	4	**49,07**
390059	330	30	6	**83,23**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	**34,48**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**90,39**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**32,57**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**102,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	**33,99**
390057	220	76	6	**71,81**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	**35,29**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filianka	92	75	0,25	4	**33,50**
390066	Spodek	170	20	-	4	**19,90**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filianka	68	56	0,10	4	**23,00**
390067	Spodek	125	20	-	4	**15,50**

BOSS

- 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

LUBIANA

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	**19,26**
390034	270	27	6	**28,58**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**20,08**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**25,35**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**43,16**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**75,59**
390037	235	28	330	6	**99,93**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**24,95**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**39,78**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**35,00**

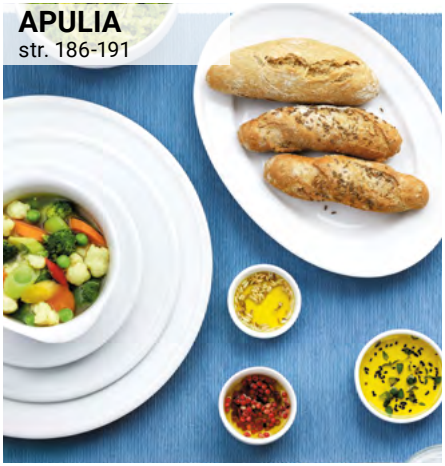
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

stalgast

PORCELANA STALGAST

- 2 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz linia porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanej niebieskim paskiem dają 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
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy 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

APULIA
str. 186-191



PRATO
str. 192-193



LIGURIA
str. 194-195



BISTRO
str. 196-197



APULIA

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



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



















Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	**6,21**
395302	210	15	6	**9,09**
395320	320	25	6	**23,76**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**17,37**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	**12,96**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**9,63**

5 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**3,28**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**3,52**

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395319	230	83	2,20	6	**23,22**

8 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**9,00**

9 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**23,76**

















Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394119	250	250	25	6	**25,29**
394120	270	270	25	6	**28,89**

2 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	**19,80**

3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**12,78**
394110	130	130	45	0,37	6	**14,13**
394100	170	170	55	0,75	6	**18,27**
394111	230	230	67	1,80	6	**48,51**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	**18,99**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**15,21**

5 FILIŻANKA
6
7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**394153**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**13,50**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**10,53**
6.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**12,69**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**10,53**
7.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**13,23**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**15,21**

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394114	250	150	15	6	**14,31**

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

stalgast







Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**8,24**
395201	260	20	6	**15,03**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**12,42**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**5,40**
395213	170	50	0,50	6	**8,78**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**81,36**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**13,68**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	**8,51**





















Apulia E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394001	190	20	6	**7,63**
394002	210	20	6	**9,36**
394003	270	20	6	**15,12**
394017	320	25	6	**25,38**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394004	225	35	0,3	6	**11,88**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**5,85**
394019	190	85	1,50	6	**8,39**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**8,52**
394040	Spodek	150	-	-	6	**6,19**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**13,41**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**10,53**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**16,02**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**25,38**

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

stalgast



1



2



3



4



5

Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	**50,67**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**32,94**

3 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**18,45**

4 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**15,48**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**6,26**

PRATO

- porcelana dekorowana 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


1


2


3


4

Prato A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395001	210	27	6	**9,63**
395002	265	25	6	**15,66**
395023	320	30	6	**18,90**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	**8,72**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	**14,40**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395020	280	205	30	6	**21,42**
395022	355	273	30	6	**33,75**

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	**18,90**


5

LIGURIA

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



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






Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	**22,59**
395802	250	250	25	6	**31,68**
395803	270	270	25	6	**13,05**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**20,88**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**21,60**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**9,45**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	**14,94**

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395830**	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	**4,56**
7.	**395832**	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	**12,78**
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	**10,98**

8 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**19,89**






PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



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



Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	**11,88**
395981	260	27	6	**17,82**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**13,59**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**6,67**
395990	160	70	0,75	6	**10,17**

4 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**16,20**

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**14,49**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**9,99**
395988	Spodek	150	-	-	6	**6,62**

7 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

8

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
7.	**395992**	Solniczka	80	6	**7,56**
8.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**7,56**

9 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**48,51**

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

stalgast



1 TALERZ PŁYTKI

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

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	**4,14**
388154	220	40	0,500	6	**6,15**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**3,33**
388123	200	40	0,210	6	**9,82**
388124	230	40	0,300	4	**14,40**
388125	250	45	0,350	4	**21,40**
388126	305	45	0,550	3	**15,40**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**3,81**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**3,81**

6 DIP

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

7 FILIŻANKA

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

8 FILIŻANKA

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

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	**4,76**
388236	Spodek	120	18	-	12	**2,60**

10 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**9,34**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,12**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**12,70**
388168	Spodek	140	25	-	12	**6,63**

Isabell



1 WAZA

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

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,58**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

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

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**4,09**
388212	180	21	6	**5,37**
388214	230	26	4	**9,60**
388215	250	29	4	**17,40**
388216	300	35	4	**33,30**
388217	360	35	3	**20,30**
388218	410	42	3	**34,40**

5 KUBEK

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

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**8,81**

7 DZBANEK

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

8 FILIŻANKA

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

9 CUKIERNICA

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

10 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388243	410	290	29	3	**19,80**

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
388135	120	120	70	0,400	6	**5,45**
388136	150	150	65	0,550	4	**7,91**
388137	200	200	90	1,700	4	**12,54**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**47,50**

3 KUBEK

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

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**8,64**
388176	115	110	0,290	6	**12,69**
388177	130	125	0,450	6	**11,12**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388134	235	235	25	4	**14,63**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388172	230	95	135	0,500	6	**27,81**

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**9,64**

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**46,50**

9 MISKA

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

10 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,85**
388186	80	35	0,100	24	**3,51**
388187	90	40	0,130	12	**4,70**
388188	100	50	0,300	12	**4,99**
388189	135	53	0,480	12	**3,43**

11 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**45,00**



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.	**400611**	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	**2,24**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**3,80**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**3,98**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**4,74**
5.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**5,11**

SZKLANKA ROCK BAR

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400432**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**8,70**
2.	**400434**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**8,70**
3.	**400436**	Szklanka niska		82	89	0,270	6	**8,70**
4.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**9,39**
5.	**400433**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**9,39**
6.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**9,39**

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

stalgast

SZKŁO LINIA LUCENT BLUE

NOWOŚĆ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400406**	Szklanka niska	73	104	0,300	6	**11,62**
2.	**400405**	Szklanka niska	78	113	0,375	6	**12,56**
3.	**400404**	Szklanka wysoka	73	141	0,430	6	**12,65**
4.	**400403**	Kieliszek do szampana	65	220	0,210	6	**14,86**
5.	**400402**	Kieliszek do białego wina	82	208	0,380	6	**17,77**
6.	**400401**	Kieliszek do czerwonego wina	92	221	0,535	6	**18,88**

SZKLANKI AMERICA' 20 S

NOWOŚĆ

- 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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400424**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**12,31**
2.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**13,32**
3.	**400428**	Szklanka niska		83	83	0,300	6	**12,31**
4.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**13,32**
5.	**400423**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**12,38**
6.	**400421**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**13,50**
7.	**400427**	Szklanka wysoka		68	158	0,400	6	**12,38**
8.	**400425**	Szklanka wysoka		73	162	0,490	6	**13,50**

SZKLANKI PULSAR

NOWOŚĆ

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



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400445**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**7,42**
2.	**400443**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**8,54**
3.	**400441**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**10,34**
4.	**400446**	Szklanka do wody		84	93	0,300	6	**7,42**
5.	**400444**	Szklanka do napojów		91	103	0,390	6	**8,54**
6.	**400442**	Szklanka do napojów		85	144	0,465	6	**10,34**

SZKLANKA WIND



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**8,82**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**8,63**

SZKLANKA WIND

NOWOŚĆ

- gwarancja trwałości koloru



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400413**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**10,25**
2.	**400414**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**10,25**
3.	**400415**	Szklanka do wody		82	88	0,300	6	**10,25**

SZKLANKI IRIDE

NOWOŚĆ

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



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400411**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**5,98**
2.	**400412**	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**5,98**

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

SZKLANKA DO PIWA IRISH



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**7,75**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**6,65**

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	**10,90**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**11,70**

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	**4,64**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**8,49**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**8,99**

SZKLANKA STONE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**10,70**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**13,70**

SZKLANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**8,29**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**11,10**



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



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	**9,96**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**9,75**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**12,70**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**7,65**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**57,30**

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



SZKŁO CECHOWANE

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



1 2 3 4

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**3,21**
2.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**3,62**
3.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**6,78**
4.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,03**

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	**2,73**
400582	73	155	0,400	12	**5,58**



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**5,27**
400592	90	136	0,500	12	**4,94**





SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400576	83	84	0,200	6	**10,20**
400577	98	100	0,350	6	**10,70**



KUBEK SŁOIK

Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**6,51**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**11,10**





ZAKRĘTKA

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

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

stalgast



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**7,01**
400572	253	0,500	12	**8,96**



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**7,56**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**11,80**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**8,25**



1 2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**6,70**
2.	**400623**	125	180	0,300	6	**18,90**

Luigi Bormioli ITALY



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

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







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**34,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**38,30**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,300	2	**43,00**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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







Próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,320	2	**49,60**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,270	2	**38,90**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,340	2	**44,20**

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	**5,13**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**6,90**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**7,76**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,11**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,11**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**5,96**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**6,53**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**5,88**



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	**5,96**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**6,82**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**7,66**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**6,54**

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400160**	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	**9,85**
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**11,40**
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**9,91**
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**9,29**

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	**4,12**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**4,12**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**4,21**

SZKLANKA I KIELISZKI AMBER



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	
1.	**400371**	Szklanka	81	102	0,350	12	**4,25**	
2.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	**7,20**	NOWOŚĆ
3.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**6,90**	NOWOŚĆ
4.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**6,50**	NOWOŚĆ
5.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**7,20**	NOWOŚĆ
6.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**5,29**	

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400250**	Szklanka niska	67	110	0,425	6	**6,36**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**11,20**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**10,70**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**10,00**

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400045**	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	**9,19**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**9,55**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**11,70**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**10,80**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**10,20**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**9,90**

KIELISZKEK DO CZERWONEGO WINA, LYRIC



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400332	76-78	195	0,320	6	**11,60**

KIELISZEK DO CZERWONEGO WINA, RISUS



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400166	108	208	0,550	12	**5,76**

SZKLANKA PARMA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400108	88-61	147	0,410	12	**7,14**

SZKLANKA PLEASURE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400365	82	107	0,350	12	**6,71**

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



KIELISZKI ENOTECA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



1



2



3



4



5



6



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**14,10**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**14,40**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**13,30**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**14,00**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**11,70**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**17,30**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**16,50**



SZKŁO LINIA TIMELESS

- 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	**6,61**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**8,44**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**15,40**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**11,00**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**11,60**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**15,30**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**16,00**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**8,83**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**9,30**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**13,30**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**10,30**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**11,90**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**10,90**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**13,40**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**12,50**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**14,20**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**17,10**



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

SZKŁO TIMELESS


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**20,50**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**11,40**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**39,30**

SZKLANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru

NOWOŚĆ


1


2


3


4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401340**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**14,50**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**17,50**
3.	**401320**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**15,90**
4.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**19,50**

SZKLANKI LINKA

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

NOWOŚĆ


1


2


3


4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401240**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**6,20**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**6,20**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**9,20**
4.	**401351**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**9,20**



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	**2,92**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**3,92**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**4,43**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**4,52**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**5,22**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,15**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**5,49**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**5,32**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,24**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**7,84**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**9,00**
12.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**12,70**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**20,40**
13.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**31,70**

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

stalgast

SZKLANKI GRANDE-S







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**5,33**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**5,63**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**3,94**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**6,82**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**5,93**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**5,91**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**5,62**

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	**4,48**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,00**



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400035**	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	**3,70**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**3,92**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**5,19**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**4,65**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**6,60**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**4,64**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**5,48**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,51**

SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**4,11**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,05**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,71**

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400130**	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	**4,07**
2.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**7,93**

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,10**

SZKLANKI HIGHNESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400364**	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	**7,72**
2.	**400363**	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	**11,60**



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	**3,91**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,60**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,07**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**3,83**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,93**

KIELISZKI DO KOKTAJLI





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**11,30**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**9,34**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**7,98**
4.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**6,88**
5.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**8,58**
6.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**9,05**

KIELISZKI HUDSON



1 2 3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400229**	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	**11,70**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**12,10**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**12,50**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



1 2 3 4 5 6 7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**11,40**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**12,40**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**13,60**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**11,90**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**6,93**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**13,40**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**20,80**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**12,49**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru

NOWOŚĆ



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**14,50**
2.	**401221**	Szklanka niska		84	98	0,355	4	**14,50**
3.	**401230**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**15,20**
4.	**401231**	Szklanka wysoka		76	150	0,445	4	**15,20**

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

SZKLANKA TIN CAN





1 2 3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**4,78**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**5,67**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**6,29**

KUBEK ICONIC




1 2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,19**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,08**

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**7,43**

SZKLANKA BISTRO



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**5,04**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,47**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**5,88**

SZKLANKI GRANDE SUNRAY





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400265**	Szklanka niska	90	98	0,290	12	**5,37**
2.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**5,70**
3.	**400267**	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	**5,47**
4.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**5,93**



SZKŁO LINIA DIONY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400271**	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	**10,30**
2.	**400272**	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	**9,99**
3.	**400273**	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	**10,30**
4.	**400274**	Szklanka do wody	78	104	0,265	12	**4,18**
5.	**400275**	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	**5,08**
6.	**400276**	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	**6,32**

SZKLANKI LEAFY





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400287**	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	**10,50**
2.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**9,18**
3.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**9,95**

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

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	**3,88**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**4,94**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**5,52**

SZKLANKI AMORF





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400386**	Szklanka niska	84	86	0,340	4	**8,37**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**9,43**

SZKLANKI DORO





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400383**	Szklanka niska	68	99	0,200	6	**2,11**
2.	**400384**	Szklanka wysoka	66	132	0,260	6	**3,17**

FILIŻANKA CAPPUCCINO/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**10,50**
400257	64	57	0,09	6	**7,19**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**10,70**



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**6,06**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,01**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,24**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,00**

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	**10,60**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**5,12**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**10,60**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,23**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,07**

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

PUCHARKI

Pasabahçe PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

NOWOŚĆ



7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,39**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**8,77**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,26**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,30**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**7,55**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**11,40**
7.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**12,49**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**8,91**
400085	94	0,170	12	**15,50**

POPIELNICZKA



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,42**
2.	**400113**	72	37	24	**4,82**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**4,64**



SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	**7,80**

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	**3,42**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**8,25**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**8,28**
4.	**400137**	81,5	211	0,598	12	**5,78**
5.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**8,77**
	400191	75-70	220	0,510	6	**8,89**
	400192	80-73	235	0,660	6	**9,50**


1


4


2


5


3

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

KUFLE DO PIWA


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**11,20**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**12,80**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**14,00**

SZKLANKA DO PIWA


1


2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**4,75**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**7,37**

POKAL DO PIWA


1


2


3


4

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**8,18**
2.	**400168**	67	202	0,410	6	**4,19**
3.	**400187**	67	188	0,380	6	**7,90**
4.	**400373**	72	180	0,395	6	**7,20**

Paşabahçe PROFESSIONAL



1



2

DZBANEK

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**7,53**
	400177	78-60	153	0,50	6	**10,20**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**20,60**
2.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**22,00**



3



4

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400169**	104	227	1,50	6	**21,40**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**21,20**



3



6

MISKA

• szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**3,17**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**5,40**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**7,45**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**11,10**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**15,10**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**16,70**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**21,00**

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**9,00**
400207	64-80	203	0,50	6	**10,70**
400208	79-94	249	1,00	6	**17,70**

KARAFKA DO WINA

• typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**6,51**
400173	76-87	213	0,50	6	**8,10**
400172	93-107	262	1,00	6	**10,30**

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	**7,55**
400238	81	230	0,50	1	**10,20**
400239	100	203	1,18	1	**14,00**

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

stalgast

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**5,98**
2.	**400082**	120	24	**3,95**

CUKIERNICA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400089**	55-66	152	0,24	12	**7,74**



NOWOŚĆ

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**8,73**
2.	**400279**	157	0,260	12	**8,51**

BUTELKA DO OLIWY I OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400290**	31	60	60	208	0,365	2	**15,00**
4.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**14,10**



KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**3,37**

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**8,91**
400085	94	0,170	12	**15,50**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**15,50**
369250	0,25	**20,50**
369450	0,45	**26,20**



ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



3



2



4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**28,40**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**31,00**

3 ZESTAW 2 ELEMENTOWY

- do przypraw
- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**31,60**

4 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	**6,07**

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


1


2


3


4


5


6


7

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**14,50**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**22,80**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**24,39**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**39,70**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**20,80**

6 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**41,60**

7 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	**24,93**

SERWETNIK



1



2



3

Cr



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**15,40**
2.	**364100**	-	-	80	**27,10**
3.	**364111**	-	-	75	**22,20**
4.	**364204**	195	195	190	**41,40**

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**28,00**
2.	**364206**	100	115	185	**29,00**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3



1

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	**21,70**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**11,20**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**3,92**

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

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	**50,40**



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362412	200	**56,60**
362413	300	**87,60**



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	**49,10**
362402	300	**80,70**

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	**362421**	„Królowa"	○	200	**62,00**
2.	**362422**	„Król"	●	200	**62,00**

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	**62,50**











KOSZYK UNIWERSALNY

PP

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 303

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361611**	GN 1/1	530	325	65	**91,00**
	361612	GN 1/2	325	265	65	**54,00**
	361613	GN 1/3	325	175	65	**42,00**
	361614	GN 1/4	265	160	65	**36,00**
	361616	GN 1/6	175	160	65	**29,50**
	361623	GN 2/3	325	355	65	**68,00**
2.	**361617**	owalny	185	135	70	**21,00**
	361619	owalny	240	125	70	**23,00**

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**95,40**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**62,30**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**49,70**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**41,90**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**28,50**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**73,90**
4.	**361301**	GN 1/1	530	325	80	**97,50**
	361302	GN 1/2	325	265	80	**59,40**

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	**100,00**



KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**419001**	GN 1/1	-	530	325	**199,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**137,00**


1


2


3


4


5


6


7


8

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- do koszyka 361530 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 303

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	owalny	-	232	178	50	**11,20**
4.	**361230**	owalny	-	230	150	65	**10,20**
	361371	owalny	-	375	150	70	**14,40**
5.	**361241**	okrągły	240	-	-	50	**10,60**
6.	**361530**	GN 1/1	-	530	325	70	**80,00**
7.	**361380**	owalny	-	380	270	90	**61,10**
8.	**361235**	owalny	-	235	150	70	**25,20**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**28,90**

KOSZYK DO PIECZYWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**360230**	-	250	180	45	**25,00**
	360300	-	300	240	50	**32,00**
2.	**360251**	250	-	250	55	**24,00**


1


2

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**99,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**31,20**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**49,00**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**149,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**24,90**

CUKIERNICA

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**364010**	85	95	78	0,3	**19,62**

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	**068203**	120	160	1,5	**32,00**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	**486031**	102	**10,60**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**8,26**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**7,15**



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



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 240-255
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 256-257
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 258-261, 263-266
Torby do pizzy 262
Torby termiczne - Lunchboxy 263
Zgrzewarka do tacek 267
Pakowarki i akcesoria do pakowarek . 268-271
Wózki transportowe i kelnerskie 272-274
Regały 275-277
Regał ociekowy na pojemniki GN 276

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

+300 -40 INOX

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	**53,00**
111047	530	325	40	5,0	**65,00**
111067	530	325	65	8,0	**69,00**
111107	530	325	100	14,0	**85,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115107	325	354	100	8,0	**75,00**
115157	325	354	150	12,0	**108,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**36,00**
112067	325	265	65	3,5	**46,00**
112107	325	265	100	6,0	**56,00**
112157	325	265	150	8,5	**73,00**
112207	325	265	200	11,5	**91,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**33,00**
113067	325	176	65	2,5	**37,00**
113107	325	176	100	3,7	**49,00**
113157	325	176	150	5,7	**77,00**
113207	325	176	200	7,3	**90,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114027	265	162	20	0,4	**19,00**
114047	265	162	40	1,0	**28,00**
114107	265	162	100	2,8	**40,00**
114157	265	162	150	3,6	**64,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**29,00**
116157	176	162	150	2,0	**51,50**

POJEMNIK GN 1/9

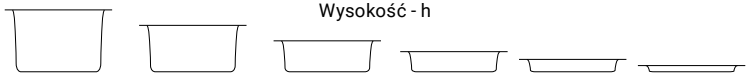


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**20,00**
119107	176	108	100	0,8	**33,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**59,00**
115007	GN 2/3	**50,00**
112007	GN 1/2	**36,00**
113007	GN 1/3	**29,00**
114007	GN 1/4	**23,00**
116007	GN 1/6	**20,00**
119007	GN 1/9	**15,00**





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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 245

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**119,00**
121107	530	325	100	14,0	**142,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**95,00**
191041	530	325	40	5,0	**107,00**
191061	530	325	65	8,0	**119,00**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 245



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**92,00**
111042	530	325	40	5,0	**106,00**
111062	530	325	65	8,8	**106,00**
111102	530	325	100	13,7	**150,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

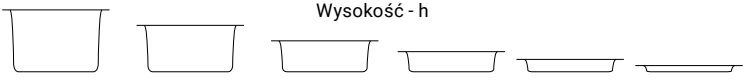


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**
171040	530	325	40	5,5	**144,00**
171060	530	325	65	9,0	**183,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**95,00**



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	**104,00**
117040	650	530	40	9,0	**106,00**
117060	650	530	65	18,0	**140,00**
117100	650	530	100	30,0	**163,00**
117150	650	530	150	42,0	**182,00**
117200	650	530	200	58,0	**287,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**46,80**
111040	530	325	40	5,0	**51,20**
111060	530	325	65	8,0	**56,80**
111100	530	325	100	14,0	**70,00**
111150	530	325	150	19,0	**109,00**
111200	530	325	200	26,0	**119,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**42,80**
115040	325	354	40	3,5	**45,00**
115060	325	354	65	5,5	**48,00**
115100	325	354	100	8,0	**62,30**
115150	325	354	150	12,0	**86,10**
115200	325	354	200	18,0	**121,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**26,50**
112040	325	265	40	2,0	**30,50**
112060	325	265	65	3,5	**34,40**
112100	325	265	100	6,0	**41,40**
112150	325	265	150	8,5	**68,80**
112200	325	265	200	11,5	**84,50**

POJEMNIK GN 2/4



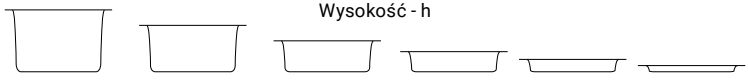
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**41,80**
118060	162	530	65	3,50	**42,80**
118100	162	530	100	5,50	**49,40**
118150	162	530	150	8,50	**72,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**22,90**
113040	325	176	40	1,5	**26,40**
113060	325	176	65	2,5	**30,00**
113100	325	176	100	3,7	**36,50**
113150	325	176	150	5,7	**52,60**
113200	325	176	200	7,3	**60,20**

Wysokość - h



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

stalgast



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**17,10**
114040	265	162	40	1,0	**23,20**
114060	265	162	65	1,7	**27,10**
114100	265	162	100	2,8	**30,80**
114150	265	162	150	3,6	**46,00**
114200	265	162	200	5,0	**60,30**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**20,00**
116100	176	162	100	1,6	**24,60**
116150	176	162	150	2,0	**35,10**
116200	176	162	200	2,8	**48,80**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**15,10**
119100	176	108	100	0,8	**22,80**
119150	176	108	150	1,4	**30,60**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**25,00**

POKRYWA GN

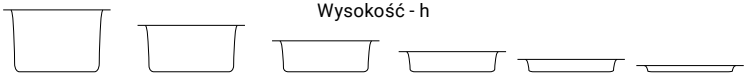


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**121,00**
111000	GN 1/1	**45,40**
115000	GN 2/3	**41,40**
112000	GN 1/2	**28,80**
118000	GN 2/4	**26,90**
113000	GN 1/3	**22,10**
114000	GN 1/4	**19,30**
116000	GN 1/6	**14,80**
119000	GN 1/9	**11,40**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**137,00**
115014	GN 2/3	**117,00**
112014	GN 1/2	**102,00**
113014	GN 1/3	**73,80**
114014	GN 1/4	**69,80**
116014	GN 1/6	**61,10**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

+300 −40 | INOX 18/10

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 245

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**85,40**
131154	530	325	150	19,0	**94,40**
131204	530	325	200	26,0	**109,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	**94,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**53,20**
132154	325	265	150	8,5	**62,70**
132204	325	265	200	11,5	**76,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**38,24**
133154	325	176	150	5,7	**52,00**
133204	325	176	200	7,3	**65,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	**43,04**
134204	265	162	200	5,0	**54,88**

POJEMNIK GN 1/6



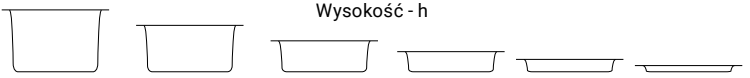
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**31,90**
136204	176	162	200	2,8	**54,90**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**41,10**
132000	GN 1/2	**29,70**
133000	GN 1/3	**21,00**
134000	GN 1/4	**19,68**



Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

+300 −40 INOX

- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	**55,10**
121044	530	325	40	5,0	**60,00**
121064	530	325	65	8,0	**65,90**
121104	530	325	100	14,0	**74,90**
121154	530	325	150	19,0	**122,00**
121204	530	325	200	26,0	**143,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**56,90**
125104	325	354	100	8,0	**73,80**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**39,40**
122104	325	265	100	6,0	**50,30**
122154	325	265	150	8,5	**90,50**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,50**
100531	530	**13,60**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	**131,00**
107061	650	530	65	18,0	**147,00**

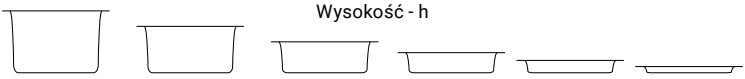
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,80**
101041	530	325	40	5,0	**81,40**
101061	530	325	65	8,0	**90,50**



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**53,80**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



- listwy wspornikowe patrz str. 245



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**23,20**
111046	530	325	40	5,0	**27,10**
111066	530	325	65	8,0	**29,30**
111106	530	325	100	14,0	**38,60**
111156	530	325	150	19,0	**57,70**
111206	530	325	200	26,0	**75,20**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,10**
112046	325	265	40	2,0	**16,80**
112066	325	265	65	3,5	**18,70**
112106	325	265	100	6,0	**27,40**
112156	325	265	150	8,5	**40,70**
112206	325	265	200	11,5	**49,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,40**
113106	325	176	100	3,7	**24,00**
113156	325	176	150	5,7	**32,50**
113206	325	176	200	7,3	**45,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**14,70**
114106	265	162	100	2,8	**19,40**
114156	265	162	150	3,6	**27,20**
114206	265	162	200	5,0	**37,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,00**
116106	176	162	100	1,6	**16,80**
116156	176	162	150	2,0	**23,00**
116206	176	162	200	2,8	**34,20**

POJEMNIK GN 1/9

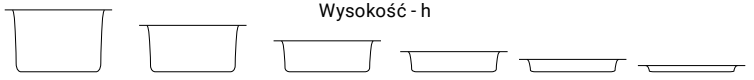


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**11,60**
119106	176	108	100	0,8	**14,70**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**25,60**
112006	GN 1/2	**15,80**
113006	GN 1/3	**12,60**
114006	GN 1/4	**10,50**
116006	GN 1/6	**9,44**
119006	GN 1/9	**8,27**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	**59,80**
141101	530	325	100	13,3	**75,00**
141151	530	325	150	20,0	**85,10**
141201	530	325	200	26,4	**113,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**32,40**
142101	325	265	100	6,1	**40,20**
142151	325	265	150	9,0	**54,30**
142201	325	265	200	11,9	**58,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**28,90**
143151	325	175	150	5,5	**40,20**
143201	325	175	200	7,1	**50,70**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**26,00**
144151	265	164	150	3,8	**29,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**20,60**
146151	176	162	150	2,3	**24,60**
146201	176	162	200	2,8	**29,10**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**15,10**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**45,90**
142001	GN 1/2	**27,30**
143001	GN 1/3	**18,20**
144001	GN 1/4	**15,10**
146001	GN 1/6	**14,00**
149001	GN 1/9	**9,75**

OCIEKACZ NA DNO POJEMNIKA GN

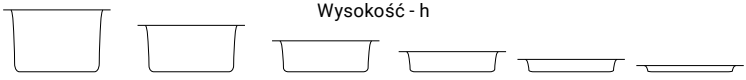


Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**27,80**
142018	GN 1/2	**16,20**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	**39,50**
142014	GN 1/2	**21,90**
143014	GN 1/3	**16,80**
144014	GN 1/4	**14,00**
146014	GN 1/6	**11,60**
149014	GN 1/9	**7,65**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odpornośc na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	**65,60**
151101	530	325	100	13,3	**85,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**31,90**
152101	325	265	100	6,1	**35,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**25,30**
153101	325	175	100	3,8	**27,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	**19,80**
154101	265	164	100	2,6	**22,70**

POJEMNIK GN 1/6

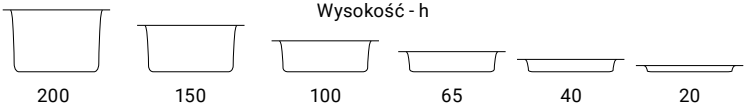


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**14,80**
156101	176	162	100	1,6	**19,20**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	**13,10**



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

stalgast

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	**28,60**
161102	530	325	100	14,0	**29,55**
161152	530	325	150	19,0	**34,01**
161202	530	325	200	26,0	**49,02**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**15,01**
162102	325	265	100	6,0	**18,05**
162152	325	265	150	8,5	**21,66**
162202	325	265	200	11,5	**26,32**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**12,54**
163102	325	176	100	3,7	**17,01**
163152	325	176	150	5,7	**19,19**
163202	325	176	200	7,3	**21,47**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**9,88**
164102	265	162	100	2,8	**11,69**
164152	265	162	150	3,6	**18,24**

POJEMNIK GN 1/6



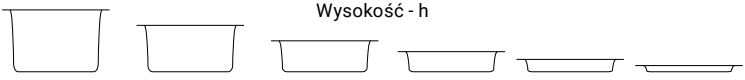
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,01**
166102	176	162	100	1,6	**10,64**
166152	176	162	150	2,0	**13,78**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**15,87**
162002	GN 1/2	**8,70**
163002	GN 1/3	**7,70**
164002	GN 1/4	**6,71**
166002	GN 1/6	**5,62**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**41,42**
141102	530	325	100	14,0	**51,59**
141152	530	325	150	19,0	**61,66**
141202	530	325	200	26,0	**80,47**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**22,61**
142102	325	265	100	6,0	**26,13**
142152	325	265	150	8,5	**36,10**
142202	325	265	200	11,5	**40,09**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**18,05**
143102	325	176	100	3,7	**21,38**
143152	325	176	150	5,7	**29,26**
143202	325	176	200	7,3	**33,54**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**14,63**
144102	265	162	100	2,8	**16,63**
144152	265	162	150	3,6	**20,71**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,37**
146102	176	162	100	1,6	**13,40**
146152	176	162	150	2,0	**16,63**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,71**
149102	176	108	100	0,8	**10,07**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**30,02**
142002	GN 1/2	**18,43**
143002	GN 1/3	**12,26**
144002	GN 1/4	**10,64**
146002	GN 1/6	**8,71**
149002	GN 1/9	**6,69**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**

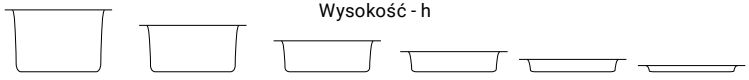
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**44,50**
142019	GN 1/2	**21,60**
143019	GN 1/3	**11,30**
144019	GN 1/4	**9,09**
146019	GN 1/6	**7,02**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**39,52**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**18,62**
182102	325	265	100	6,0	**25,37**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**13,49**
183102	325	176	100	3,7	**16,82**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**11,05**
184102	265	164	100	2,8	**13,09**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**9,00**
186102	176	162	100	1,6	**9,60**
186152	176	162	150	2,0	**15,20**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**24,13**
182002	GN 1/2	**13,49**
183002	GN 1/3	**9,01**
184002	GN 1/4	**8,44**
186002	GN 1/6	**6,75**

POKRYWA GN SZCZELNA

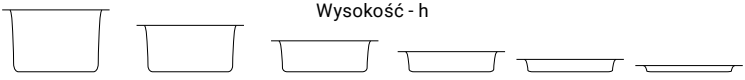
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PL STALGAST RADOM

+90 −40 PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**48,26**
151102	530	325	100	14,0	**65,17**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**23,47**
152102	325	265	100	6,0	**26,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**18,43**
153102	325	176	100	3,7	**21,38**
153152	325	176	150	5,7	**31,45**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**13,59**
154102	265	164	100	2,8	**17,29**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**11,59**
156102	176	162	100	1,6	**13,40**
156152	176	162	150	2,0	**18,72**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**21,19**
153002	GN 1/3	**7,42**
156002	GN 1/6	**8,71**

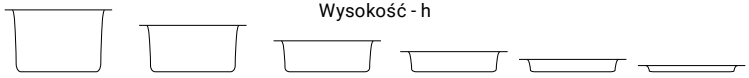
POKRYWA GN SZCZELNA

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**34,40**
142011	GN 1/2	**21,60**
143011	GN 1/3	**12,20**
144011	GN 1/4	**9,58**
146011	GN 1/6	**7,69**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

+80 −40 PP HACCP

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	**42,90**
161101	530	325	100	13,3	**43,00**
161151	530	325	150	20,0	**48,20**
161201	530	325	200	26,4	**60,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**24,10**
162101	325	265	100	6,1	**24,80**
162151	325	265	150	9,0	**28,40**
162201	325	265	200	11,9	**31,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**21,90**
163151	325	175	150	5,5	**24,90**
163201	325	175	200	7,1	**30,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**17,80**
164151	265	164	150	3,8	**21,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**13,60**
166101	176	162	100	1,6	**14,60**
166151	176	162	150	2,3	**17,80**
166201	176	162	200	2,8	**19,90**

POJEMNIK GN 1/9

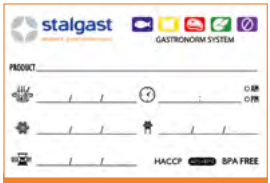


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**9,94**
169101	176	108	100	0,9	**13,30**

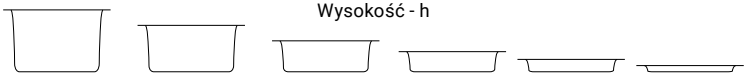
POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**21,90**
162014	GN 1/2	**12,40**
163014	GN 1/3	**8,22**
164014	GN 1/4	**7,26**
166014	GN 1/6	**6,84**
169014	GN 1/9	**6,29**



Etykieta





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	**117,00**
161205	530	325	200	28,0	**122,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**99,00**
165205	325	354	200	19,0	**106,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**68,50**
162155	325	265	150	10,0	**80,70**
162205	325	265	200	12,5	**93,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**47,50**
163155	325	176	150	6,0	**57,20**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**34,80**
164155	265	162	150	4,3	**34,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**30,20**
166155	176	162	150	2,6	**30,70**

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	**19,40**
169105	176	108	100	1,0	**21,00**
169155	176	108	150	1,5	**28,90**

Etykieta

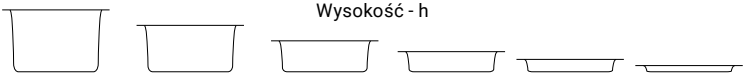


System ColorClip





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
067101	125	122	1,0	**10,40**
067102	180	105	2,0	**24,30**
067104	180	212	4,0	**24,80**
067110	310	210	10,0	**59,10**
067120	310	375	20,0	**77,50**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**9,48**
067192	Pokrywa	180	**11,28**
067194	Pokrywa	310	**32,70**

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	**210,00**
	062761	▢	710	440	380	79	**261,00**
2.	**062532**	■	710	440	270	53	**210,00**
	062762	■	710	440	380	79	**261,00**

POJEMNIK FIFO

PP

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)

araven





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**99,90**
064101	415	340	200	16,0	**75,60**
064102	395	200	200	7,0	**51,60**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**153,00**

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru

Tribeca



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**064990**	Pojemnik	400	750	715	102	**899,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**38,30**
	305200	Szufelka	-	-	-	2	**50,30**

POJEMNIK DO TRANSPORTU LODU

- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- tacka ociekowa
- posiada dwa koła z hamulcem
- zawór spustowy

Tribeca



NOWOŚĆ

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053125	●	590	815	745	125	**2499,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia



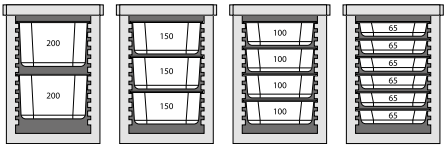
Zawór odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 272
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





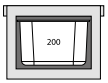
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1040,00**

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	**799,00**

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

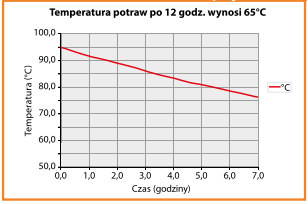
stalgast

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

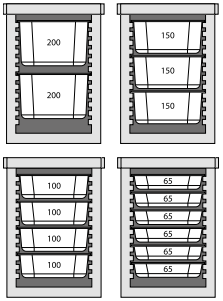
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1120,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



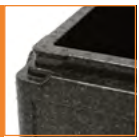
Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**92,70**

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	**180,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**189,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**143,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**278,00**

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	**270,00**
058251	●	675	400	335	45	**315,00**

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	**169,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**236,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**208,00**
056303	685	485	360	80	**320,00**

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	**135,00**

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	**188,00**

TORBA DO PIZZY

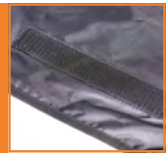
- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



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	**74,20**

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**64,69**

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

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

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





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	**563106**	6 opakowań	490	310	310	420	260	240	**316,00**
2.	**563112**	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	**397,00**

TERMOS Z TWORZYWA

NOWOŚĆ

Tribeca

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik





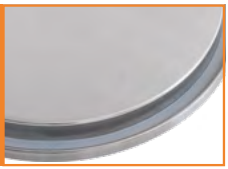
Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**599,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**669,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





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

stalgast



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**506,00**
051154	330	295	15	**592,00**
051204	330	365	20	**647,00**
051254	330	440	25	**692,00**
051304	330	475	30	**788,00**
051354	330	585	35	**795,00**
051504	480	400	50	**965,00**

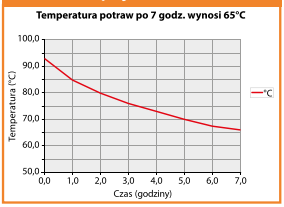


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**555,00**
052154	330	295	15	**596,00**
052204	330	365	20	**723,00**
052254	330	585	25	**723,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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	**425,00**
051151	330	270	15	**528,00**
051201	330	365	20	**551,00**
051251	330	390	25	**696,00**
051301	330	450	30	**693,00**
051351	330	560	35	**720,00**

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



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

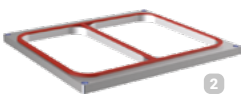
- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa

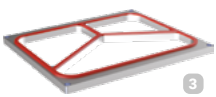


1





2



3

Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	**2960,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**340,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- 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. 271
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	**2720,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	**3860,00**

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

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy zgrzewającej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	**4390,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**4480,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	**4480,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**9470,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**7250,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

INOX SOUS VIDE

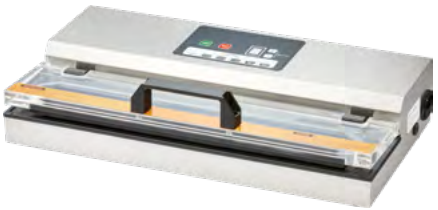
- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- obudowa wykonana z tworzywa ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	**599,00**





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	**1710,00**

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	**1230,00**





PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	**1590,00**

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

stalgast

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**42,75**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**159,30**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**51,70**
691922	200	300	do 120	100	**81,80**
691923	250	350	do 120	100	**122,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**20,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**35,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**44,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**31,20**
691908	200	300	-18 do 99	100	**53,40**
691909	250	350	-18 do 99	100	**78,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



SOUS VIDE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	**39,90**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**59,90**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**69,90**

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	**365,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

INOX

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**885,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

INOX

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
  662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników





Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**750,00**
	662211	590	670	1735	**1120,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**955,00**

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

stalgast

WÓZEK CATERINGOWY DO TRANSPORTU TALERZY I PÓŁMISKÓW

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości
- konstrukcja typu monoblock
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- pokrowiec w zestawie
- pojemność od 180 do 480 talerzy/półmisków
- możliwość regulacji rozmiaru
- nadaje się do okrągłych, owalnych i kwadratowych naczyń

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662060	●	755	975	850	**2999,00**

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

NOWOŚĆ



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	**2499,00**

STOJAK NA TALERZE

- pojemność 20 talerzy
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg

NOWOŚĆ



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664002	350	410	880	**999,00**

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	**352,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**417,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**410,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**482,00**

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	**411,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**476,00**

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	**381,00**

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



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**390,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie półek z regulowaną wysokością





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	**526,00**
680093	900	450	1800	**601,00**
680092	910	455	1800	**591,00**
680123	1200	450	1800	**720,00**
680122	1220	455	1800	**738,00**
680152	1525	455	1800	**921,00**
681062	610	610	1800	**597,00**
681093	908	610	1800	**794,00**
681123	1213	610	1800	**956,00**
681092	910	610	1800	**723,00**
681102	1060	610	1800	**861,00**
681122	1220	610	1800	**891,00**
681152	1525	610	1800	**1060,00**
681182	1825	610	1800	**1210,00**

REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

INOX



Dwa poziomy wyprofilowanych półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	**590,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stablina konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż

150kg

Al



Możliwość umieszczenia pojemników GN na poprzeczkach regału



Możliwość mycia półek w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	**1120,00**

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

stalgast

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

NOWOŚĆ





REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	**1200,00**
686092	900	560	1680	**1300,00**
686121	1205	460	1680	**1400,00**
686122	1205	560	1680	**1500,00**
686151	1510	460	1680	**1600,00**
686152	1510	560	1680	**1700,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**1050,00**
686096	859	560	1680	**1150,00**
686125	1164	460	1680	**1250,00**
686126	1164	560	1680	**1350,00**
686155	1469	460	1680	**1450,00**
686156	1469	560	1680	**1550,00**



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001		**89,00**



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002		**84,00**



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**27,00**



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 279
Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 280-285
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup . 287-291
Dzbanki, termosy stołowe 293-295
Tace 298-302
Urządzenie do schładzania napojów 297
Półmiski 298
Kolumny bufetowe 304
Płyty do finger food z łupka 305
Naczynia do finger food 306-309

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**474,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**557,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**23,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**299,00**
692601		173	0,25	230	**299,00**
692602		173	0,25	230	**306,00**

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	**367,00**
692611		290	0,25	230	**367,00**
692612		290	0,25	230	**382,00**



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 OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	**176,00**
431750	420	320	7,5	**256,00**





PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**177,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**179,00**

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



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**497,00**

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
433240	660	335	400	2 x 4	**590,00**

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

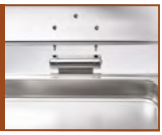
- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	**604,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**368,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	**513,00**



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm

Mocowanie grzałki

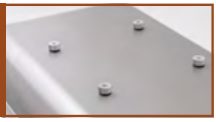


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	**590,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**752,00**





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm

SUNNEX®

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	**536,00**

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	**554,00**





PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437030	630	520	450	9	**638,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	**680,00**



NOWOŚĆ



PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**449,00**

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

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**855,00**

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	**932,00**

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu

Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
438010	630	500	270	**809,10**

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekiem paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki





Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	**5,55**

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	**4,21**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**13,20**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**60,80**

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	**9,90**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- 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	**209,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**251,00**
430400	230	200	0,40	230	**160,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy





Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**195,00**
430700	250	200	0,70	230	**340,00**

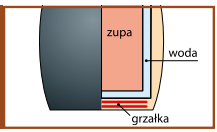
KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	**325,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**320,00**

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



Panel sterowania



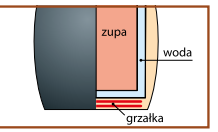
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**465,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**122,00**



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**295,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	**745,00**



SUNNEX

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**449,00**



WARNIK

GREDIL

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751087**	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**376,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**460,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK GREDIL

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751105**	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	**325,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**345,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751102**	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	**395,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**515,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**



WARNIK DWUŚCIANKOWY

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751106**	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	**340,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**425,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**695,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**915,00**

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752060**	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	**490,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**690,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**765,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**67,60**

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	**689,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**970,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**138,55**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu 2,7 mm

INOX 18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**28,30**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**29,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**33,50**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**27,90**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**38,60**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX PL STALGAST RADOM



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**8,26**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**7,15**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**10,60**

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

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeno-szenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**241,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**342,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383190**	Termos	-	320	1,9	**88,70**
	383250	Termos	-	360	2,5	**92,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383400**	Termos	-	380	4,0	**149,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**194,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**26,60**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**45,70**
382200	2,0	**49,10**



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	**47,50**
382151	245	1,5	**68,00**
382201	285	2,0	**75,70**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**149,00**
386150	250	1,50	**159,00**
386200	295	2,00	**165,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**23,90**
373101	1,0	**39,60**
373151	1,5	**51,70**
373201	1,9	**57,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	**14,40**
374020	75	0,25	**24,66**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**69,90**



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**31,30**



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**47,80**







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	**21,40**
2.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**7,53**
	400177	78-60	153	0,50	6	**10,20**
	400008	97-72	201	1,00	6	**12,50**
	400175	112-86	240	1,85	6	**20,60**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**22,00**
4.	**400378**	120	248	2,50	1	**21,20**





DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	**358,00**

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	**376,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	**625,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	**326,00**

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	**3700,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	**7900,00**





EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	**246,00**



PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**18,40**
401302	302	202	**22,60**
401352	348	233	**25,70**
401402	392	262	**36,80**
401452	448	300	**44,30**
401502	498	346	**56,90**
401552	545	380	**72,50**
401602	599	413	**80,30**





TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**38,20**
406280	300	235	25	**42,60**
406310	325	250	25	**40,40**
406340	355	275	25	**56,50**
406400	420	295	25	**70,70**
406460	580	365	25	**94,60**
406550	580	365	25	**154,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- okrągła

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**45,70**
407411	410	20	**51,60**





PÓŁMISEK POD TALERZ

SUNNEX®

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**56,20**

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**61,30**

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

TACE KELNERSKIE



1



2



3

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**412350**	355	-	-	25	**21,50**
	412400	405	-	-	25	**27,40**
2.	**415510**	-	510	635	25	**90,00**
	415600	-	600	735	25	**120,00**
3.	**411450**	-	405	305		**37,10**
	411500	-	460	360		**46,20**
	411560	-	510	380		**75,80**
	411650	-	650	450		**83,60**



1



2

3

4

5

TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**410360**	360	-	-	35	**55,20**
2.	**414000**	-	530	325	-	**57,70**
3.	**414010**	-	530	325	-	**86,40**
4.	**414020**	-	530	325	-	**42,40**
5.	**410450**	-	450	340	-	**40,70**
	410500	-	500	360	-	**45,60**
	410550	-	550	400	-	**52,10**
	410600	-	600	450	-	**65,90**



TACE

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413370**	530	370	17	**46,00**
2.	**413460**	460	360	20	**38,00**
3.	**413530**	530	325	17	**45,00**



1 2 3

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	**414331**	330	15	**36,00**
5.	**414332**	330	15	**36,00**
6.	**414333**	330	15	**36,00**



4 5 6

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**414371**	530	370	15	**56,00**
8.	**414372**	530	370	15	**56,00**
9.	**414373**	530	370	15	**56,00**



7 8 9

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
10.	**414531**	530	325	15	**53,00**
11.	**414532**	530	325	15	**53,00**
12.	**414533**	530	325	15	**53,00**



10 11 12

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413020**	477	337	15	**29,20**
2.	**413001**	530	325	-	**45,30**
3.	**413010**	530	325	-	**110,00**





3 2 1

TACA

PP

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**38,20**
2.	**413033**	456	356	-	**25,40**
3.	**413032**	415	305	-	**20,20**

TACA KELNERSKA

PP

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**20,00**

TACE FAST FOOD

PP

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251		250	350	**9,22**
413252		250	350	**9,22**
413253		250	350	**9,22**
413254		250	350	**9,22**
413255		250	350	**9,22**
413256		250	350	**9,22**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**10,50**
413302		300	400	**10,50**
413303		300	400	**10,50**
413304		300	400	**10,50**
413305		300	400	**10,50**
413306		300	400	**10,50**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**15,70**
413352		350	450	**15,70**
413353		350	450	**15,70**
413354		350	450	**15,70**
413355		350	450	**15,70**
413356		350	450	**15,70**

STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**194,00**

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

stalgast

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	**91,20**

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**137,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**362,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**27,60**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**137,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**57,70**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**42,40**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**45,30**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**137,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**536,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**137,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**56,80**



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**12,80**
399102	200	100	5	**7,49**
399103	300	300	5	**24,60**
399104	300	200	5	**15,20**



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**64,20**
816810	800	250	8	**138,70**



1 2 3

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**279,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**190,00**
3.	**815600**	○	Wysoka	150	150	570	**446,00**
	815620	○	Niska	150	150	355	**294,00**

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

stalgast



PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonene z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**49,10**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**27,70**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**19,70**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**16,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**12,80**
399103	300	300	5	1	**24,60**
399117	100	100	5	4	**15,10**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**57,20**
399119	300	5	1	**20,90**
399120	330	5	1	**23,50**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**45,50**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**25,80**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,49**
399104	300	200	5	1	**15,20**
399115	400	250	5	1	**25,80**
399116	400	120	5	1	**14,20**

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu





Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399430**	Podstawa	420	320	55	**66,10**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**21,30**



MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- 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



6



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K. szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	6	**3,72**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	6	**3,72**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	6	**3,73**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K. szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**2,84**
5.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**5,15**
6.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**5,04**
7.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**9,30**

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

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546042**	67	30	0,06	**4,41**
2.	**546043**	72	48	0,12	**6,68**

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**5,85**
2.	**546045**	72	48	0,120	**4,99**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**21,60**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**34,10**

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	**17,80**
546034	95	95	0,400	**17,80**
546035	120	120	0,900	**26,10**

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**15,10**
2.	**546025**	88	85	0,41	**15,00**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**12,40**

STOJAK NA FRYTKI

- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	**12,70**

PAPIER DO FRYTEK





Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	**135,00**

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**16,15**
2.	**546051**	-	100	80	70	**21,60**
3.	**546054**	-	100	100	70	**18,20**





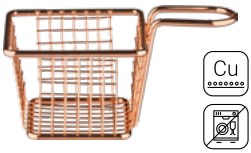


KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546061**	100	80	70	**24,60**
2.	**546064**	100	100	70	**20,80**





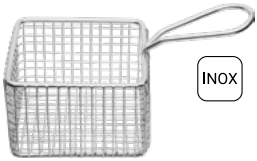
Cu

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546002**	80	-	-	80	**20,60**
2.	**546014**	-	95	95	60	**24,30**
3.	**546004**	-	103	92	72	**33,20**
4.	**546005**	-	105	90	60	**40,90**





INOX





MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**40,00**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**31,40**

MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**21,70**

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**28,70**
2.	**546010**	110	60	0,38	**44,90**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**20,70**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**15,90**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**6,89**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	**165,00**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**14,50**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**9,79**



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 311-313
Wiszące lampy grzewcze 312
Stolik grzewczy 313
Lampy grzewcze gazowe 314
Meble cateringowe 315
Pokrowce na meble cateringowe 316
Słupek hotelowy 316

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

INOX

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**900,60**

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1



2



3

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	**595,80**

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	**480,70**

3 LAMPA GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	**511,10**

Parasol z zamontowanym systemem grzania



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	**434,70**

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	**949,00**

INOX

1 LAMPA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	**1099,00**

2 STOLIK GRZEWCZY

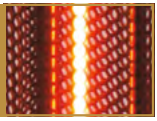
- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**999,00**



1

Specjalna powłoka ochronna





2

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	**1258,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**89,11**

LAMPA GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoeletryczny
- sterowanie pokrętłem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozproawadza ciepło oraz zabepiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226





Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
3.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**664,05**
4.	**693226**	-	2210	-	-	-	**76,50**

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1



2



3



4



5



6

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**228,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	**357,00**

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	**331,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	**139,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	**260,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**281,00**

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dówch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać nw pralce w temperaturze pokojowej



Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	▢	**54,70**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	■	**54,70**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	▢	**59,00**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	■	**56,05**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	▢	**45,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	■	**45,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	▢	**57,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	■	**57,00**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	▢	**31,50**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	■	**31,50**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	**237,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**221,00**

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**193,00**

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	■	1500	**48,00**
689003	■	1500	**48,00**



1



2 4 3

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



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 318-320
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 322-323
Miarki, łyżeczki barmańskie 323-324
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 325-326
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 327-328
Wyciskarka do cytrusów 328, 330-332
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 334-337
Chłodnictwo barowe 339-340

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

NOWOŚĆ

BPA FREE





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484416**	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**499,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**



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

NOWOŚĆ

BPA FREE



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484419**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**649,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz

NOWOŚĆ

BPA FREE





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484421**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**849,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**149,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**149,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka





DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	**2060,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**760,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych,mrożonych i innych napojów
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce





DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	2,4	1,05	230	**5910,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	**1130,00**

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 poliwęglanu
- możliwość sztaplowania

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	2,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	**8770,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	-	-	**1130,00**

BLENDER KUCHENNY

- udządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)





DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	**6070,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1160,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2310,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1210,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2540,00**

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

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475971**		65	12	**1,33**
2.	**475972**		65	12	**1,06**
3.	**475975**		65	12	**1,35**
4.	**475977**		65	12	**1,33**

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**1,26**
2.	**475980**	103	1	**8,28**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**6,64**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**55,80**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**18,60**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



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


1


2


3


4


5


6


7


8


9

SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**18,50**
2.	**472090**	130	**13,60**

SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
3.	**472093**	75	150	**9,90**

OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	**472999**	120	**20,00**
5.	**472140**	110	**9,36**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
6.	**472200**	210	**21,00**

MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
7.	**472201**	210	**21,00**

OTWIERACZ

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
8.	**472100**	127	**9,60**

OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
9.	**472101**	180	**8,02**

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**		90	180	0,9	**19,20**
2.	**476000**		90	180	0,9	**18,10**



1



2

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**55,60**
	476070	0,7	**56,10**
2.	**476051**	0,5	**32,60**
	476071	0,7	**43,90**



1



2



3

KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	130	0,53	**14,20**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**12,90**
474301	0,020-0,040	**15,60**
474302	0,025-0,050	**15,00**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**16,40**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**29,10**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**15,80**
2.	**472011**	285	1	**12,40**
3.	**472012**	202	12	**2,51**
4.	**472020**	210	1	**14,90**
5.	**472013**	280	1	**8,02**
6.	**476004**	310	1	**8,40**



DESKA DO KROJENIA

PP

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,60**
340351	350	250	10	**35,20**



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**11,90**

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

stalgast

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473900**	590	80	16	**33,20**
2.	**473910**	450	300	10	**46,10**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**39,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**102,00**

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	**32,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	**128,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**54,00**



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**62,70**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**167,00**



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**167,00**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**56,40**



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,70**

SYFON ISI SODA SIPHON

INOX

- 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



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**241,00**

SYFON DO WODY SODAMAKER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem





Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	**294,00**

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO_2
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	**18,50**

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie





Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	**160,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**221,35**

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO_2
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku



Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	**13,09**

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX PL STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**120,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**234,00**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	**28,80**
478030	295	255	355	70	**41,70**
478050	480	450	355	70	**66,00**

DYSPENSER BARMAŃSKI

PE

- do dozowania i magazynowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473814	90	330	1,0	**13,00**

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

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.







Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7210,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8295,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**9900,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymiennne końcówki wyciskajace
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	**2070,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymiennne końcówki wyciskajace
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	**2240,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskaraka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajnośc 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	**3190,00**

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

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajnośc 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko - element roboczy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	**3260,00**

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy ośrednicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali nierdzewnej z otworami o ø=0,3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	**22310,00**

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	**1580,00**



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min



2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	**779,00**

DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłaczenia 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	**18390,00**

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



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	**6030,00**

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	**158,00**





KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	**1090,00**

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	**11710,00**

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

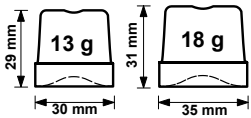
stalgast

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
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Wzór kostki







1

22 kg/24h



2

22 kg/24h



5

47 kg/24h



6

67kg/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 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3920,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4280,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5260,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6030,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6210,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**6550,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**8580,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**8990,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**9300,00**

BREMA Ice Makers

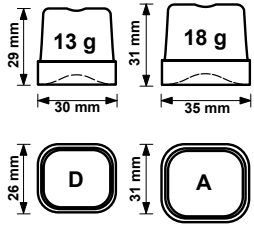
KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY

INOX

Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com





4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 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 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3940,00**
2.	**872214**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4280,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5260,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6030,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**6210,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**6550,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**8580,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**8990,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**9300,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**12740,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**13490,00**

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

stalgast



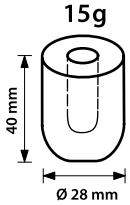
KOSTKARKA

- 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	**2990,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3190,00**

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 95 kg/24h

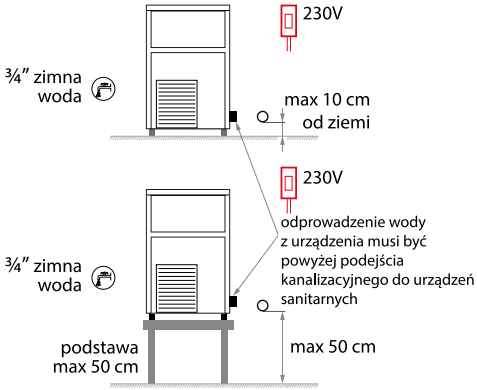


do 155 kg/24h

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	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**12580,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**12580,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**13910,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	577



Nr kat.	Nr strony
822990	577



Nr kat.	Nr strony
822998	577

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	577

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	574

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	574

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

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 524


1


2

882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882151**	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	**1990,00**
2.	**882160**	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	**3270,00**
3.	**882161**	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	**3370,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 524



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	**6990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 524

882171 drzwi suwane



30kg



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882170**	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	**4990,00**
2.	**882171**	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	**8330,00**
3.	**882172**	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	**7580,00**



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe..... 342-343
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 343-344
Lodówka na mleko do kawy..... 345
Chemia do ekspresów..... 345
Szczotki do czyszczenia ekspresów 345
Stół pod ekspres..... 346
Termometr do mleka..... 347
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw 347
Szkło do kawiarni..... 348-349



EKSPRESY DO KAWY

- **profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur**
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 574-576



EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

CREM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	**7990,00**



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

CREM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	**9999,00**

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwośc podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto	
486812	Ekspres do kawy	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**9950,00**	
648011	Odkamieniacz	-	-	-	1	-	-	-	**23,00**	NOWOŚĆ
820078	Tabletki czyszczące	-	-	-	-	-	-	-	**18,00**	NOWOŚĆ
822310	Filtr do ekspresu	-	-	-	-	-	-	-	**149,00**	NOWOŚĆ

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752286	205	385	455	1,6	2,02	230	**765,00**

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


1


2


3


4

1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	**1760,00**

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	**1990,00**

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	**2630,00**

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	**2990,00**

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	**23,80**

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	**24,30**
648050	5	**79,10**
648100	10	**155,00**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**27,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**23,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
820078	**18,00**

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	**1360,00**

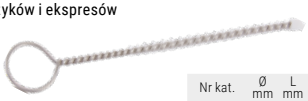
SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	**40,20**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia wężyków i ekspresów



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486721	6	165	**9,90**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**3170,00**

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

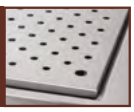


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**3990,00**

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



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

stalgast

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**99,00**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**15,90**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**28,10**
372060	0,60	**35,80**
372100	1,00	**41,00**
372150	1,50	**70,00**
372200	2,00	**81,30**

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączanie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g , lb, oz, ozt, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np:ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**273,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**216,00**

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbaty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



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

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**72,00**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**23,00**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**24,90**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**24,30**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

NOWOŚĆ

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486017**	245	345	90	**250,00**
2.	**486018**	245	345	90	**299,00**

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. 168-201

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194 , 400195, 400385
  cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	6	**5,12**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**10,60**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,23**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**9,07**
5.	**400385**	83	54	0,200	6	**10,60**



5



6



7



8



9

6 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**10,70**

7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**10,50**
400257	64	57	0,09	6	**7,19**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	**14,50**



8 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**3,92**

9 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**9,01**
400196	84-75	162	0,360	6	**9,24**
400197	91-75	175	0,455	6	**12,00**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**9,79**



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

Luigi Bormioli ITALY



FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcjia zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**34,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**38,30**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**43,00**



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**49,60**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**38,90**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**44,20**

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**8,19**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**8,08**



1



2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 351-355
Maszyny do lodów. 356
Porcjonery, kuwety,
pucharki do lodów. 357-359
Worki, końcówki do wyciskania 360-361
Papier do pieczenia, mata do wypieków . 363
Urządzenie do gorącej czekolady 364
Noże cukiernicze 365
Patery do tortów i owoców. 366-368
Palnik, foremki do crème brûlée 368
Miesiarki planetarne. 369-370

SYFONY

INOX

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI, używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	**479,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**46,40**



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**





Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	**283,00**
500101	1,0	**338,00**

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	**348,00**
500210	1,0	**465,00**

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

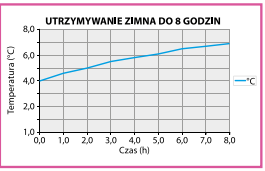


3 końcówki w standardzie

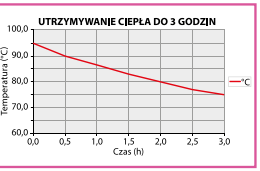


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**442,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



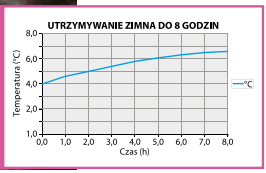
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



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



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°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

Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**774,00**







SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje: Professional

Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	**158,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**162,00**



AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus









1

2

3



6



7

5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	26,60

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	71,80

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	88,90

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	87,80

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00

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

NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwaratnujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**15,50**
500016	Naboje Professional	24	**36,00**
500017	Naboje Professional	50	**79,00**

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**46,40**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	**259,35**
500350	1,0	**286,90**

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany,deserów, kremów,musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N_2O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	**12,16**
500030	24	**28,69**
500040	50	**59,28**



FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

INOX

- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wyjmowanymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875300	450	320	315	2,5	22	0,28	230	**7999,00**

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wyjmowana miska, łopatka do lodów i miarka





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	**1900,00**

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



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535012**	Kuweta	200	250	7,3	**195,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**277,00**

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535032**	Kuweta	360	165	120	5	**65,00**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**66,00**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**23,90**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**19,90**





KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**54,50**
2.	**535017**	360	250	80	5	**59,90**



SZPATUŁA DO LODÓW

INOX 18/10

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**22,30**
533261		260	**25,90**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM | INOX

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**82,10**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

INOX

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1140,00**

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

Al

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**131,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**127,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**149,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**149,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**149,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**157,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**157,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**157,00**

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	**7,56**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**11,80**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**8,25**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**6,70**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**18,90**



1 2 3 4

Paşabahçe PROFESSIONAL



NOWOŚĆ

5 6 7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,39**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**8,77**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**9,26**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**9,30**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**7,55**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**11,40**
7.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**12,49**

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,77**

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



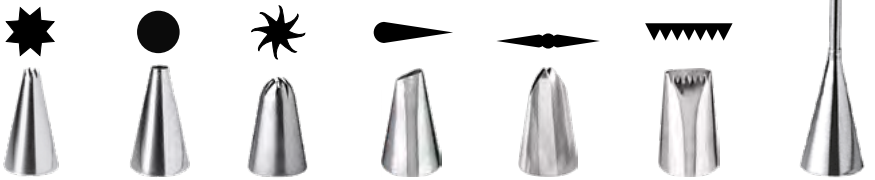
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**13,30**



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**2,64**
515030	3	**2,64**
515040	4	**2,64**
515050	5	**2,64**
515060	6	**2,64**
515070	7	**2,64**
515080	8	**2,95**
515100	10	**3,53**
515110	11	**3,16**
515120	12	**3,16**
515130	13	**3,16**
515140	14	**3,16**
515150	15	**3,16**
515180	18	**8,24**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**2,64**
514040	4	**2,64**
514060	6	**2,90**
514080	8	**2,64**
514100	10	**2,64**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,24**
516060	6	**8,24**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**2,22**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,35**
517021	10	2	**2,35**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,35**
517031	16	2,0	**2,35**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**5,93**

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

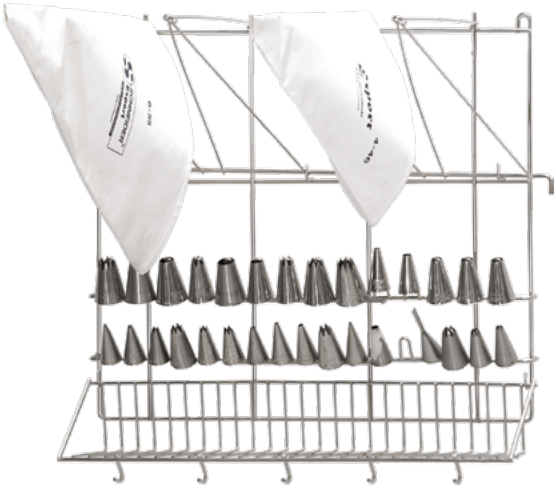
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**62,10**

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

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	**176,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**12,20**
511302	300	**14,70**
511352	350	**16,00**
511402	400	**19,70**
511452	450	**20,90**
511532	530	**25,90**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**65,90**
510011	460	100	**90,70**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**99,70**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**15,20**
528035	100	45	**18,20**
528036	120	45	**20,20**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**32,00**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**3,52**
2.	**501155**	155	107	**3,52**
3.	**501160**	160	103	**3,79**
4.	**501195**	195	127	**3,79**

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**16,10**
	525362	360	**30,20**
	525402	400	**29,30**
2.	**525253**	250	**19,40**
	525363	360	**30,20**
	525403	400	**31,40**

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	**15,10**
522080	50	280	**20,80**



UBIJAK PIANY

- 24 druty

Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**17,10**
313301	300	**19,70**
313401	400	**22,60**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**13,10**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,32**
523080	80	**26,40**

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

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**29,88**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**274,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**58,80**
521640	585	385	**61,30**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**		325	530	-	-25 + 230	500	**134,00**
2.	**521400**		400	600	-	-25 + 230	500	**180,00**
3.	**521380**		380	-	100	-25 + 230	1	**60,40**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**177,00**
527170	7 noży	**275,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**244,00**
527270	7 noży	**145,80**





PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**510022**	Pistolet	200	270	2,0	-	**157,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**21,42**

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~ Ø=9mm
- Ø=210 mm zew.
  Ø=190 mm wew.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	**510020**	1,8	**251,00**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**2120,00**

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

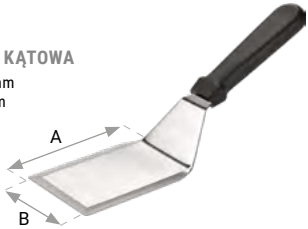
NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**117,00**
2.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**120,00**
3.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**67,10**
4.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**36,30**
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	**42,70**
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	**38,51**
5.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**40,57**

ŁOPATKA KĄTOWA

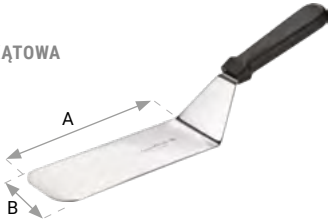
- A = 100 mm
  B = 75 mm



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

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



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

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**29,90**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**19,10**

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,90**

PATERY DO TORTÓW



1



2

1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	**462,00**
542040	4-stopniowa	600	**607,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**256,00**

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**99,90**

4 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545009	250	80	**99,00**
545010	300	65	**152,00**

5 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**32,90**

3



4



5



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



MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**23,20**
2.	**545017**	102	1	**20,80**
3.	**545018**	187	1	**21,30**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**51,50**
545044	260-130	121	1	**39,00**

NOWOŚĆ

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**44,40**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**53,10**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**78,70**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**545020**	82-69	160	2 x 0,230	1	**19,00**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**23,00**

PATERA Z KLOSZEM

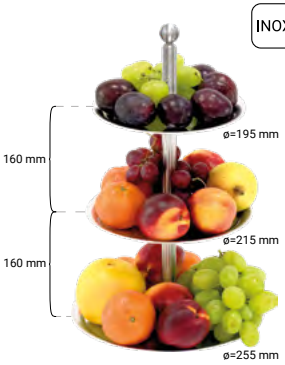
- pokrywa w komplecie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**65,00**

INOX

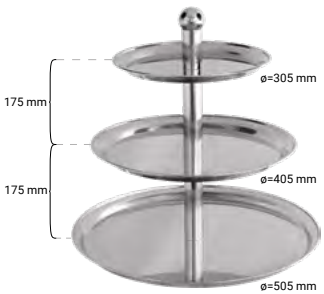


PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**249,00**

INOX



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**292,00**

INOX



KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**149,00**

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	**153,00**
544037	360	90	~ 15	**163,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**4,64**

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	**96,10**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**114,00**

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

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**2430,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2980,00**

MIESIARKA PLANETARNA

NOWOŚĆ

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy

Panel sterowania





3 końcówki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	**3990,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie





Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	**4284,50**

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	**147,60**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**213,00**
3.	**785214**	Dzieża	**331,00**

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**3990,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

Zestaw 3 końcówek w komplecie





Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	**5985,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 373-381
Miksery spiralne 382-384
Łopaty, łopatki do pizzy 385-386
Pojemnik na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców 386
Blachy, siatki do pizzy 387
Talerze do pizzy 387
Torby, pojemniki termoizolacyjne . . . 387-388
Rękawice piekarskie 388
Stoły chłodnicze 389-392



PODSTAWY DO PIECÓW



PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	**1140,00**
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**1010,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1010,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**1010,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1010,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**1010,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1010,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1010,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1010,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**1010,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1010,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1010,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1010,00**
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**561,00**

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

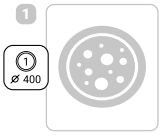


PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500°C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2690,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4910,00**	1

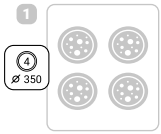


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

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



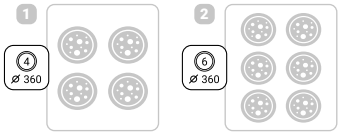
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**3580,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**5230,00**	1

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

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	**4620,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**7700,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9170,00**	2

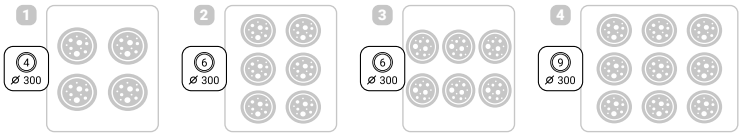


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



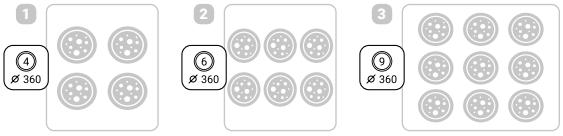
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**4960,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9450,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10330,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**6950,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12340,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9280,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15020,00**	4

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

stalgast



Układ komory pieca



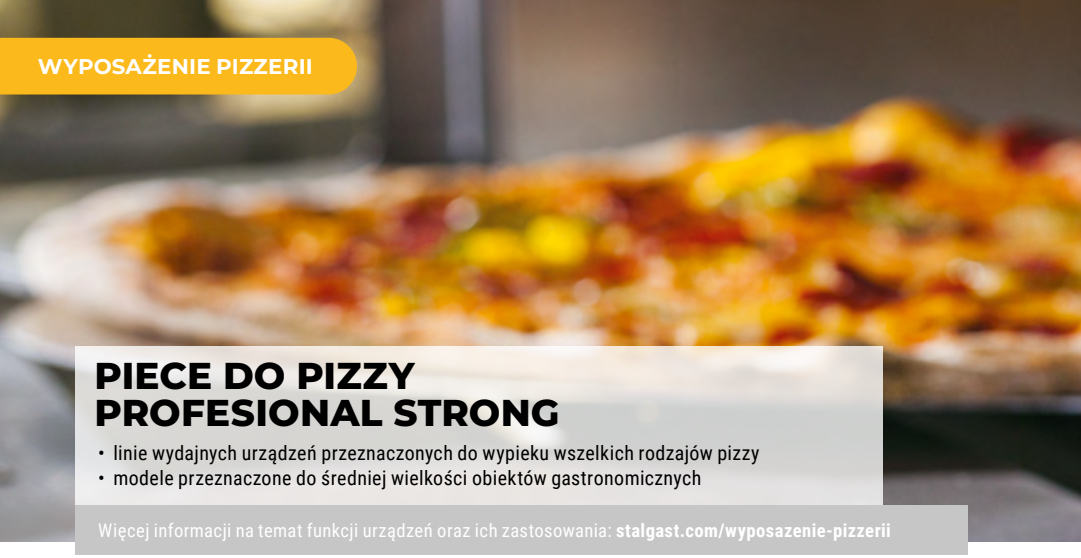
PIEC DO PIZZY F-LINE

- **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	**6140,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9660,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14180,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18170,00**	3

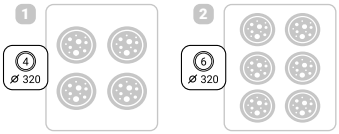


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm**
- **zakres pracy 500°C**

- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



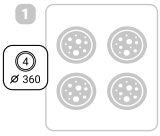
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**4070,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6000,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7250,00**	2

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

stalgast



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY S-LINE

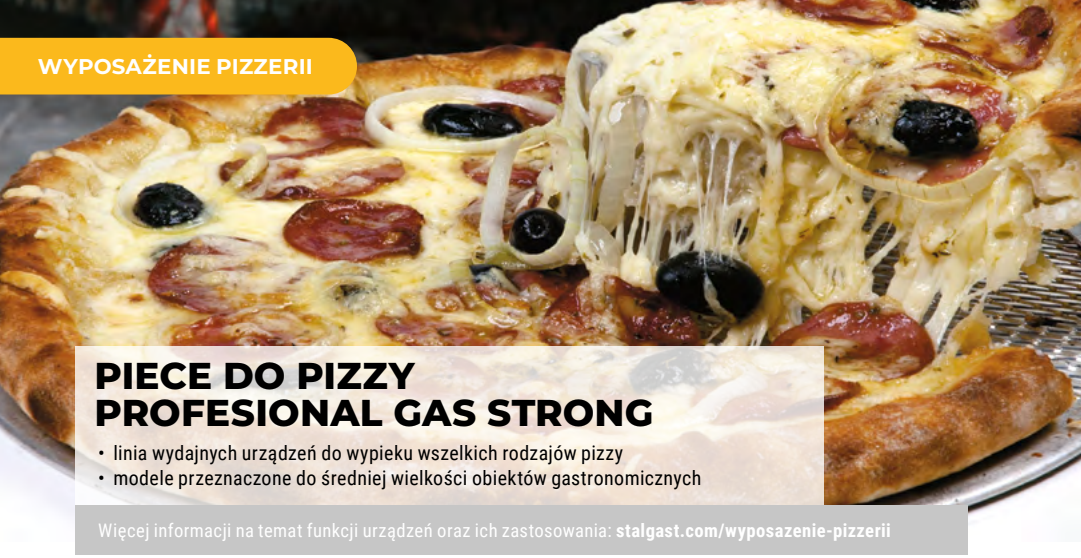
PL STALGAST RADOM

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 450°C**
- **wejście do komory ograniczające spadki temperatur**
- **obudowa ze stali ocynkowej**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	**3350,00**	1
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	**5750,00**	1

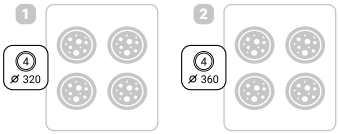


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **4 palnikowy system grzewczy**
- **elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)**
- **zakres pracy do 450°C**
- **piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**10770,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13580,00**	2

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

stalgast

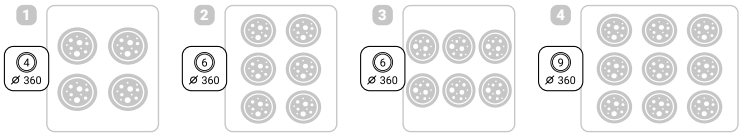


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**7520,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12820,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**15710,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10240,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18290,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**22550,00**	4

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny

Nożny włącznik





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	**4250,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania





1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**3450,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**3990,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- podnoszona głowica oraz demontowalna dzieża
- 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

NOWOŚĆ



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**3690,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

NOWOŚĆ



Panel sterowania



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**6590,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**7990,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**9990,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
  prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
  prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność
  dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność
  dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością
  wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	**8999,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10380,00**



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**

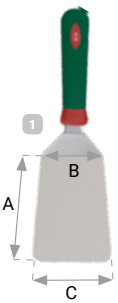
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**3990,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**4690,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6190,00**

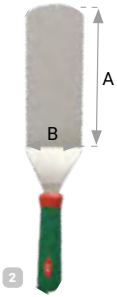


MIKSER SPIRALNY

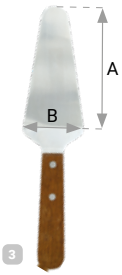
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	**6980,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**9120,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

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

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,10**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

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

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**48,90**
564052	260	300	450	**72,90**
564102	260	300	1000	**94,40**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**21,20**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**111,00**
564040	350	350	1100	**153,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**164,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**176,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**223,00**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	**374,00**







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	**53,10**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**58,10**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**32,00**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**36,10**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**25,30**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**253,00**

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

stalgast

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	**28,04**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**34,55**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**10,70**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**26,64**

LUBIANA

Bormioli Rocco

1



2



3



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560181	180	25	**12,10**
560201	200	25	**13,50**
560221	220	25	**13,90**
560241	240	25	**15,60**
560261	260	25	**16,50**
560281	280	25	**16,50**
560301	300	25	**18,40**
560321	320	25	**20,40**
560361	360	25	**23,00**
560401	400	25	**30,00**
560451	450	40	**44,20**
560501	500	40	**48,40**

SIATKA DO PIZZY

AI



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**12,50**
562281	250	280	**13,80**
562311	280	300	**16,20**
562330	310	330	**17,50**
562361	350	380	**21,30**
562400	380	400	**25,00**
562460	430	460	**28,00**
562500	480	500	**35,00**
562600	570	600	**56,30**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	**64,69**

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	**74,20**

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	**188,00**

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	**135,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**59,40**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**125,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**45,80**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**130,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- 2 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3990,00**

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
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443





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	**5800,00**

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
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- grubość izolacji ~35mm
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443

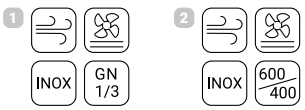




Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3780,00**

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
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasuje nadstawka chłodnicza nr kat. 834630
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN





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	**2600,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5700,00**

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

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali
- nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą
- otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 524





Nr kat.	Układ pojemników	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
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	**7450,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**13450,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**10990,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**9900,00**

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



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków. 394
Krajalnice do wędlin i serów. 395-397
Kotleciarki i akcesoria 398-399
Maszynki do mielenia mięsa 399-400
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas. . 401-402
Sokowirówki. 403
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 404-414
Cuttery i miksery ręczne 415-424

OBIERACZKA

PL STALGAST RADOM

- ergonimiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona konstrukcja urządzenia

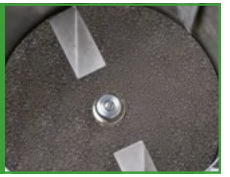




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**789061**	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	**4490,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5390,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**399,00**

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	**2260,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1990,00**

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	**1990,00**











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	**4490,00**

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	**5990,00**

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

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	**6990,00**

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę– prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	**7510,00**



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie

Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	**4990,00**

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721581	**1780,00**

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

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie











Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	**4290,00**

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721571	**780,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	**1300,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm

INOX



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	**3070,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**3920,00**

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



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	**2190,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2860,00**



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	**50,10**
	721020	-	721221, 721224	**74,70**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**95,20**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**78,72**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**98,40**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**78,72**
	721021	2	721221, 721224	**104,80**
	721022	3	721221, 721224	**104,80**
	721023	4,5	721221, 721224	**123,00**
	721024	6	721221, 721224	**123,00**
	721025	8	721221, 721224	**104,80**
	721026	10	721221, 721224	**104,80**



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

1



2

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**880,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**977,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**1290,00**



KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blaltu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**399,00**



INOX

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	**699,00**



INOX

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.





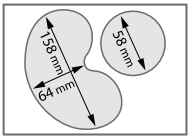


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7210,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8295,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**9900,00**

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. 413-414
- 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



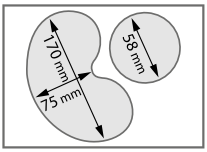
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3415,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

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. 413-414





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



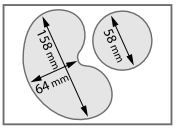
Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**713500**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	**5945,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**6130,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1345,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

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. 413-414

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

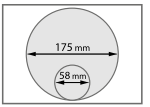


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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	**5210,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**4275,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

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



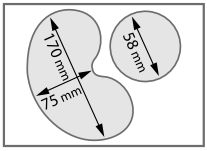
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

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	**10265,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**10265,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**11290,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

stalgast

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

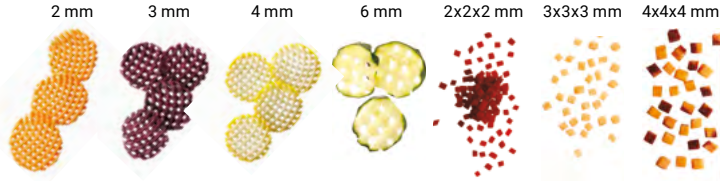
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzieki mozliwosci krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostke oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 413-414



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	**9465,00**

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. 413-414

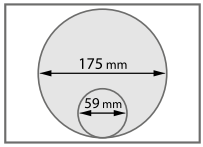


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę




2

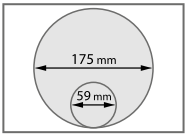
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**17875,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**17875,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**24060,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

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. 413-414



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm





Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	**36600,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

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. 413-414

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



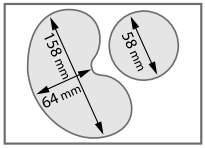
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

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	**4565,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

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







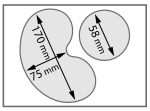
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10050,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10050,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

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

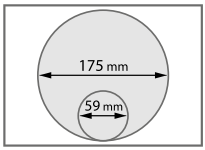
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**13000,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

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. 413-414

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







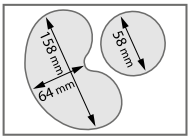
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

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	**15375,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2735,00**

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. 413-414





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	**5370,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**6600,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**1055,00**

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	**400,00**
714112	2 mm	**400,00**
714113	3 mm	**400,00**
714114	4 mm	**400,00**
714115	5 mm	**400,00**
714118	6 mm	**400,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1590,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**210,00**
714012	2 mm	**210,00**
714013	3 mm	**210,00**
714014	4 mm	**210,00**
714015	5 mm	**210,00**
714016	6 mm	**210,00**





TARCZA WIÓRKI

1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**210,00**
714022	2 mm	**210,00**
714023	3 mm	**210,00**
714026	6 mm	**210,00**
714029	9 mm	**210,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**260,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**400,00**
714122	2 mm	**400,00**
714123	3 mm	**400,00**
714124	4 mm	**400,00**
714125	5 mm	**400,00**
714127	7 mm	**400,00**
714131	Parmezan	**400,00**
714170	Marchew	**715,00**
714171	Chrzan	**640,00**
714132	Ziemniaki	**640,00**

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**600,00**
714193	3 mm	**600,00**
714195	5 mm	**600,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**210,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK





1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**815,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**1095,00**
714169	10 x 10 mm	**1095,00**
714160	10 x 16 mm	**1095,00**

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	**610,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1140,00**
714142	2 x 2 mm	**610,00**
714145	2 x 4 mm	**610,00**
714147	2 x 6 mm	**610,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**610,00**
714143	3 x 3 mm	**610,00**
714144	4 x 4 mm	**610,00**
714146	6 x 6 mm	**610,00**
714148	8 x 8 mm	**610,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**265,00**
714043	2 x 4 mm	**265,00**
714045	2 x 6 mm	**265,00**
714044	4 x 4 mm	**265,00**
714046	6 x 6 mm	**265,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**940,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**940,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**940,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1040,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**940,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**940,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**940,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**940,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**940,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1535,00**
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**400,00**

3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**740,00**

TARCZA WAFFLE



• tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**630,00**
714103	3 mm	**630,00**
714104	4 mm	**645,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**400,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**155,00**



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	**6205,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**6730,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**8250,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11690,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Możliwe zastosowania:

















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	**13195,00**

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

stalgast



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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	**4735,00**

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	**8005,00**

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	**10410,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**10410,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**11895,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**17230,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**22155,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**26500,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192	711242	711252	711302	711352	711452
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
10 l	12 l	15 l	30 l	50 l	100 l
250 W	270 W	310 W	350 W	440 W	500 W

Mini MP — Najlepsze do przygotowywania niewielkich porcji



CMP — Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra — Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe – Intensywne użytkowanie



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

stalgast

GAMA MINI

• Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.
7 l
220 W



711191
Mini MP 190 V.V.
10 l
250 W



711241
Mini MP 240 V.V.
12 l
270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251
CMP 250 V.V.
15 l
310 W



711300
CMP 300 V.V.
30 l
350 W



711351
CMP 350 V.V.
45 l
400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350
MP 350 Ultra
50 l
440 W



711355
MP 350 V.V. Ultra
50 l
440 W



711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W



711455
MP 450 V.V. Ultra
100 l
500 W



711550
MP 550 Ultra
200 l
750 W



711600
MP 600 Ultra
300 l
850 W



711800
MP 800 Turbo
400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.

Polecam: Adam Michalski



- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie

Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości





Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	**1095,00**

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

stalgast

MIKSER RĘCZNY–GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	**1260,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1560,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1850,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2335,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2635,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**815,00**

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	**1930,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2085,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2255,00**

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	**2710,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**2885,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**3830,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4110,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2135,00**

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	**380,00**

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	**2690,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**2990,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2440,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2725,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4045,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**4995,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**5980,00**



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 426-427, 431, 446
Frytownice 428, 432, 435
Gofrownice, naleśnikarki 430, 433, 438
Płyty grillowe 429, 432, 437
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 443-447
Kuchenki mikrofalowe 449-451
Witryny grzewcze 448
Rolkowy podgrzewacz do parówek . 428, 436
Rożen do kurczaków 442
Bemary nastawne 433
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander..... 429, 439-441
Kuchenka indukcyjna 451-452
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 453-454

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	**3290,00**

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	**3490,00**



1

KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C

Ryflowana powierzchnia





2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**742010**	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50 - 300	12,5	1,8	230	**592,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50 - 300	18	2,2	230	**740,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50 - 300	24	3,6	230	**1110,00**

GREDIL

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**363,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**390,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**680,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**734,00**

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	**729,00**

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

stalgast

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	**825,00**



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

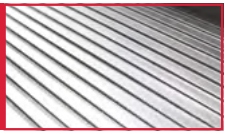


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1980,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**2300,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia





Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	1/2 Gładka | 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**808,00**
745123	2/3 Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**599,00**
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	**825,00**

GREDIL

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

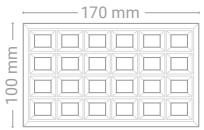
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**944,00**

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	**737,00**

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

stalgast

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	**820,00**

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**996,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1440,00**

Ryflowana powierzchnia





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.	**746042**	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	**555,00**
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**585,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**599,00**
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	**997,00**
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1120,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1120,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**827,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1520,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1720,00**

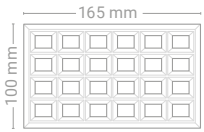
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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	**1030,00**

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	**1140,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**41,10**

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm



Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	**560,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**675,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**728,00**

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**2950,00**

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	**2430,00**

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	**3780,00**

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	**1040,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1910,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2240,00**

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	**2130,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3120,00**

ROLLER GRILL

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	**2980,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**3860,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4580,00**



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	**2100,00**

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	**2510,00**

stalgast

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	**2670,00**

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)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- 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	**2050,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2810,00**

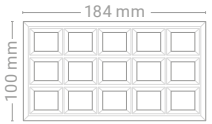
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

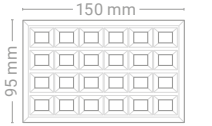
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wymiary gofra Brussels model 777220



Wymiary gofra Liege model 777221




1


2

Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777220**	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	**3120,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3120,00**

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	**1760,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętło regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowe
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	**1850,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- 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	**1160,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1760,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	**2990,00**

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	**4490,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777264**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**2630,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**3040,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3610,00**


3

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	**7890,00**

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

TOSTER

- pojemność:
  model nr kat. 779040 - 4 tosty
  model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm


1

Timer



Szuflada na okruchy




2

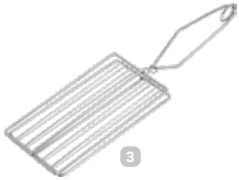
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**620,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**785,00**

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
  779131 - 360x210 x95 mm
  779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
  779131 - 4 grzałki
  779161 - 6 grzałek


2


1


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779131**	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	**795,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**978,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**13,20**

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

14kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**2900,00**

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	**9990,00**

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	**4670,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**4940,00**

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	**5200,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**5540,00**

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	**3390,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3390,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3680,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3680,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3830,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3830,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**6120,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6050,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	**4560,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5090,00**

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

POTIS

GYROS GAZOWY

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



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	**5320,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5210,00**

AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	**153,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**5,19**

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	**126,00**

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 gwaracji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**666,00**

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	**378,00**

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



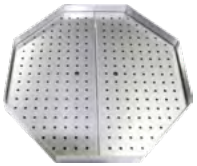


Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**98,90**
2.	**777589**	górny	**98,90**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

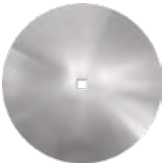
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**495,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**117,00**



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	**189,00**



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	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**3100,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3850,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4230,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**234,00**



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	**1520,00**





NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie: nóż 100 mm, ostrzałka do noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**713,00**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**419,90**



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	**824,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**1090,00**

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	**2390,00**

WITRYNA GRZEWCZA

NOWOŚĆ

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	**9999,00**

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

KUCHENKA MIKROFALOWA

900W 25l

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

Panel sterowania



Talerz obrotowy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**690,00**

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	**1590,00**

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- 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	**1880,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



26l
1100w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	**1750,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

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



26l
1500w
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	**2849,05**
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3667,00**

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

stalgast

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	**3950,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



26l
1850w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**4130,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętłem
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	**294,50**

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 dna stosowanych naczyń Ø=120 - Ø 260 mm

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:


Rondel emaliowany


Czajnik stalowy i emaliowany


Rondel żeliwny


Garnek stalowy


Garnek ze stali nierdzewnej


Brytfanna stalowa

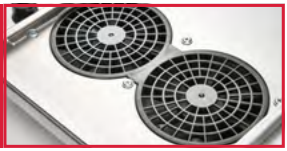

WOK stalowy

Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

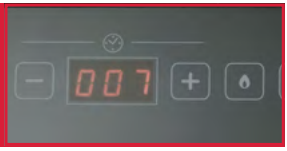
- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**1040,00**




Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej


Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem


Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

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

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 268-271

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



1200w

Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	**935,00**

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	**1250,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**80,47**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**40,09**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

- 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	**1790,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

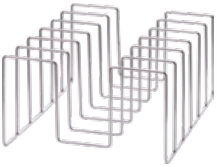
- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**159,30**

STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	Cena netto
691252	**158,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,80**
422302	300	**26,70**
422402	400	**27,60**

KULKI IZOLACYJNE

- **ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywę pojemnika**
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**42,75**

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



Classic Cook

Smart Cook

Shop 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 462
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 463-464
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 465
Akcesoria do pieców gastronomicznych 466-467
Piece PIEKARNICZE FM 472-473
Piece PIEKARNICZE FM STB 16 1600x400 474
Akcesoria do pieców piekarniczych . 476-477
Piec Speed Chef 478
Piece ODPIEKOWE Stalgast ShopCook . . 482
Piece ODPIEKOWE FM RX 483-484
Akcesoria do pieców odpiekowych . 484-485
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 485-487

Stalgast Chefs



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi, którzy zaprezentują Ci tajniki wykorzystania sprzętów i pomogą stawić czoła małym i wielkim wyzwaniom.

stalgast Chefs



stalgast

Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.

Szkolenie możemy dostosować w całości do Ciebie i przeprowadzić je wyłącznie dla Twojego zespołu.

Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.

Szkolenia są przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni między innymi ze szkół, przedszkoli czy szpitali.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! Napisz do nas na adres: **szkolenia@stalgast.com**, a zaproponujemy Ci dogodny termin spotkania.

stalgast



Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



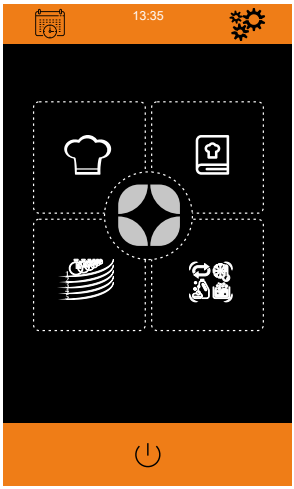
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1







Nr kat.	**9100043**	**9100045**	**9100049**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**9990,00**	**13300,00**	**18560,00**

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	**24280,00**	**29850,00**

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	**20070,00**	**26490,00**	**31860,00**

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	**38030,00**	**42070,00**

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	**34770,00**	**40550,00**

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	**43020,00**	**46410,00**

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100565**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**52390,00**

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	**65380,00**

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	**78130,00**

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	**72120,00**

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	**9990,00**



GN 1/1

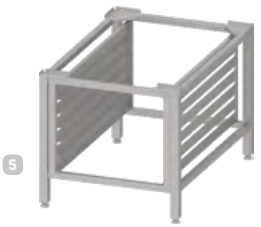
PODSTAWY















Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**822,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1050,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1140,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**810,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1080,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1200,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**990,00**

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
9100581	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**7630,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**8630,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9360,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**9880,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8130,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**865,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**665,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**828,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**





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	**1940,00**

SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**976,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**717,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**726,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**149,00**



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	**7950,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10110,00**





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



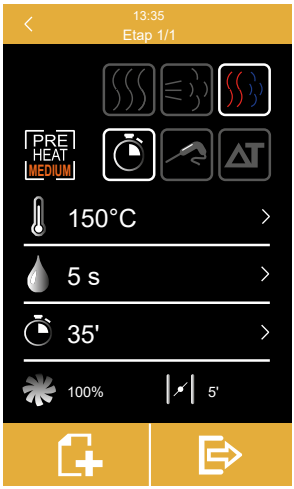
Sterowanie elektroniczne

- 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

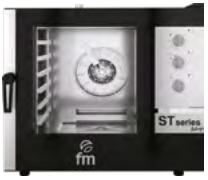
600x400





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	**15900,00**	**17200,00**	**21450,00**

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	**29700,00**	**33450,00**

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

Piece FM

600x400







Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**23900,00**	**25290,00**	**37030,00**

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	**36820,00**	**45900,00**

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	**47900,00**

600x400



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120500**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**59910,00**

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	**77230,00**

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

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców **PIEKARNICZYCH**

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii
- model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem



Sterowanie dotykowe - ekran 5"

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
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	**15510,00**	**17320,00**



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	**7330,00**



PODSTAWY

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**779,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1020,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1130,00**

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	**8060,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	880	1105	345	**8060,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8210,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**865,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**665,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**828,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**2920,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1850,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3140,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**149,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8040,00**



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

stalgast

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatka , koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy

NOWOŚĆ





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	**24999,00**

NOWOŚĆ



ŁOPATKA DO PIECA

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

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

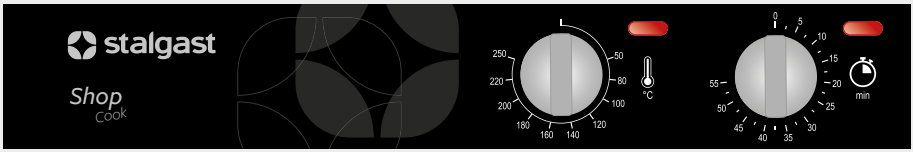


12
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



Piece Stalgast **ShopCook**



Sterowanie manualne





	912057	912058	912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	



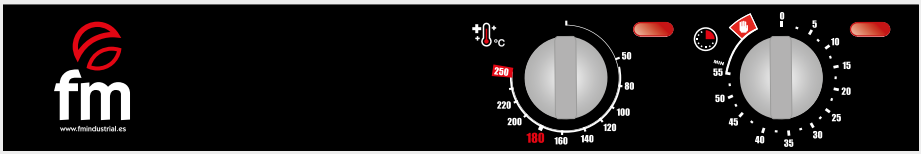
Sterowanie elektroniczne




	912060	912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

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

Piece FM **RX**



Sterowanie manualne







	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne




	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece Stalgast **ShopCook**

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	**2540,00**	**3410,00**	**7450,00**

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	**6090,00**	**9530,00**

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

stalgast

Piece Stalgast **RX**

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	**2880,00**	**5780,00**	**6000,00**

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	**6150,00**	**7800,00**

Piece Stalgast **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	**6230,00**	**9100,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- 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	**4550,00**



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1020,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1130,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW SHOPCOOK/RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**434,00**

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	**5090,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5570,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1420,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1420,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1430,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2550,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**70,30**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**60,80**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**63,70**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**646,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**437,00**



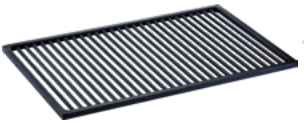
RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK, WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**594,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**366,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**627,00**



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**106,00**
111062	530	325	65	8,8	**106,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**135,00**



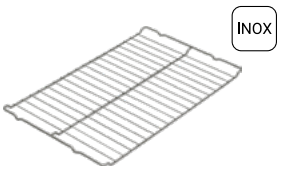
BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**69,80**



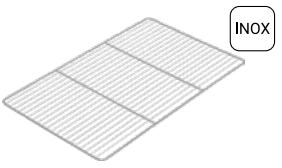
BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**81,40**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

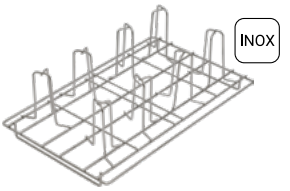
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**79,00**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

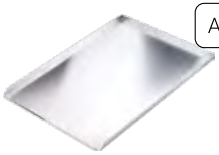
• oferta GN str. 240-246

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**99,00**



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

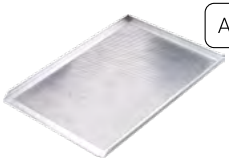
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**144,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

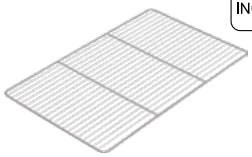
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**82,30**
911102	600	400	**102,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**73,90**



RUSZT

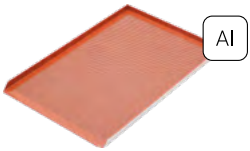
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**109,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	**160,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**150,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**320,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**59,90**
647106	10	**118,00**

NOWOŚĆ



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**99,00**



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**144,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**126,00**
647205	20	**244,00**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	**109,00**



REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgast.com/rejestracja



stalgast



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 491-493, 510, 513-514
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 499-502, 505-507
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 494-498, 510
Stoły chłodnicze do pizzy 503-504, 508-509
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 511-513, 515-520
Chłodnictwo standard 600x400 508-510
Stoły, szafy, witryny barowe 521-523
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 524
Zamrażarki skrzyniowe 525
Schładzarka szokowa 526

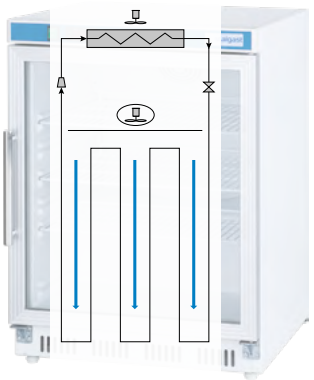
OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

- Urządzenie chłodnicze
- Urządzenie mroźnicze
- lub
- oraz
- Układ statyczny
- Układ dynamiczny
- 600/400 — Do blach cukierniczych/piekarniczych
- GN 1/1 — Do pojemników gastronomicznych
- GN 2/1 — Do pojemników gastronomicznych
- Witryna otwierana z dwóch stron
- Drzwi uchylne
- Drzwi suwane

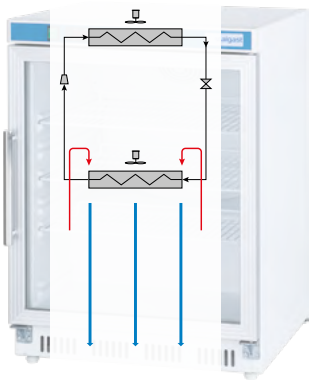
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

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

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm

SZAFA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

INOX GN 2/1





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840620	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**6030,00**





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- przednie kółka wyposażone w hamulec
- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 20 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830590**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	**5780,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	**6230,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	**7230,00**



SZAFA MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643



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
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**9800,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 połek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec - nr kat. 830130



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	**9650,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	**10870,00**

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644





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	**9900,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	**5710,00**
880701	680	810	2000	-2 / -20	0,51	230	D	2054	573	376	4	**6120,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	**8000,00**
881401	1340	845	2000	-10 / -20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	**9060,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**6990,00**



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841036	chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,30	230	B	894	465	358	5	**7030,00**
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**8090,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 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
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	**6110,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

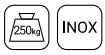




Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	**3300,00**

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061





Nr kat.	Cena netto
841000	**1800,00**



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie 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	**7370,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- zlew 400x400x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	**8830,00**



STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy
- 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	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	**5990,00**

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

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1
- 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	919	282	220	4	**5960,00**	
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**7290,00**	NOWOŚĆ

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1
- 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	1145	417	341	4	**7230,00**	
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**8190,00**	NOWOŚĆ

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 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	830	240	198	4	**3450,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 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	C	1294	368	297	4	**5360,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- 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
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**6210,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN1/1 montowana w komorze
- maksymalna głębokość pojemnika w szufladzie 100 mm
- grubość izolacji 35 mm
- filtr przeciwpyłkowy
- 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
832042	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	**4990,00**

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

stalgast



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	**3410,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	**4900,00**



STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	**4160,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	**4460,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- 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	**3540,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

NOWOŚĆ

- 3 półki GN 1/1
- 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	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	**5190,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

NOWOŚĆ

- 2 półki GN 1/1
- 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	**7080,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**4830,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**6030,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX



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	**3990,00**

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



NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

INOX | GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	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
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**7450,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443

INOX | 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 506-507



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**5700,00**



STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 2 półki GN
- 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
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	**3990,00**



STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN
- 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	**5800,00**



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- 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	**3780,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844540	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1940,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844541	7 x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2660,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2720,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844840	8 x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	**2240,00**

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
834430	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2530,00**

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
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4



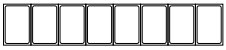


Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto	
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2600,00**	
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2550,00**	NOWOŚĆ
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2090,00**	

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
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2320,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

NOWOŚĆ

INOX



GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2800,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2480,00**
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2521,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

NOWOŚĆ

INOX



GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**3200,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

NOWOŚĆ

INOX



GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2990,00**

NOWOŚĆ



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- jezdny

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 506-507

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833300	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	**7170,00**

NOWOŚĆ



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 506-507

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833310	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	**8350,00**

NOWOŚĆ



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny

INOX 600/400

Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 506-507

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	**8850,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**10990,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**9900,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**13450,00**



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841041
- regulowane nóżki (+45 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841041	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	**7120,00**



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841040
- regulowane nóżki (+45 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	**8200,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przylgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	7460	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	**7700,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,70	230	D	3149	852	619	4	**8100,00**

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

stalgast



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,30	230	420	B	643	**5830,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	**8660,00**

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	**8880,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	**13180,00**



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	**5740,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	**4990,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	**2920,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880601 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**5720,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6190,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400- automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**4540,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5200,00**

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	**2610,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2970,00**



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



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	**6350,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6740,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafa chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880406 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



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	**5120,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5530,00**



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



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	**3150,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**3570,00**

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

stalgast



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	**11950,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	**9730,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 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	**10330,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	**4990,00**



WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	C	1806	**6360,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej





Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	**3490,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami





Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	**3990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 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	**1990,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	**4470,00**



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	**3490,00**







WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852103**	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2640,00**
2.	**852104**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2840,00**
3.	**852105**	◐	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2740,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	**2990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED





Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852170**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1880,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1880,00**
3.	**852172**	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1880,00**
4.	**852173**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**
5.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**
6.	**852175**	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1990,00**

Wyposażenie **PIEKARNI I CUKIERNI** znajdziesz na stronach 351-370 oraz na **stalgast.com**









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

WITRYNA CHŁODNICZA

Al INOX



GN 1/3

Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**5990,00**

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



STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	**6990,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	**1990,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	**3370,00**



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	**3270,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	**4990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwne)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	**8330,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

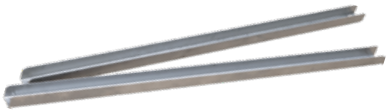




Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	**7580,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

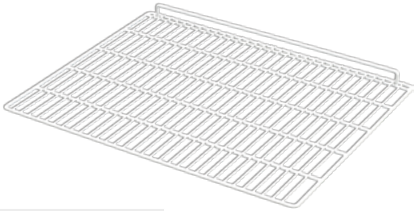
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto	
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	-	-	-	**99,00**	NOWOŚĆ
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	**99,00**	
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	-	-	-	**119,00**	NOWOŚĆ
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**119,00**	
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840145	20	15	640	**129,00**	

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto	
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	**69,00**	NOWOŚĆ
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**66,00**	NOWOŚĆ
840151	Półka do modelu 882151	410	320	**44,10**	
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**69,00**	
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**69,00**	
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**64,40**	
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**69,00**	
103644	Półka do modeli 840811,840041, 840040, 843300	600	400	**109,00**	

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**70,80**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,60**

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883101**	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	**1550,00**
2.	**883201**	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	**1990,00**
3.	**883301**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**2790,00**
4.	**883401**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**3820,00**
5.	**883501**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**5050,00**

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

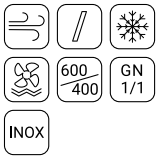
- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece Unox ChefTop Mind.Maps 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







SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**11240,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12990,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**17430,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**17640,00**

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



MEBLE

17

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne 535, 539
Szafki, szafy, półki 535-536, 541
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 532-534, 539-540
Regały magazynowe 541
Okap przyścienny DriveVent Economic . . 542

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

- **wyceny w 24h**
- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**
- PZH **atest PZH**



Proekologiczne technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

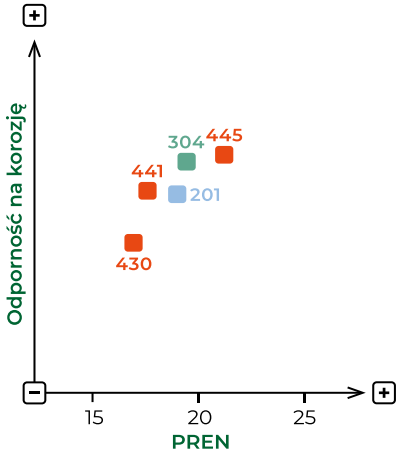
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa – nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych. W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

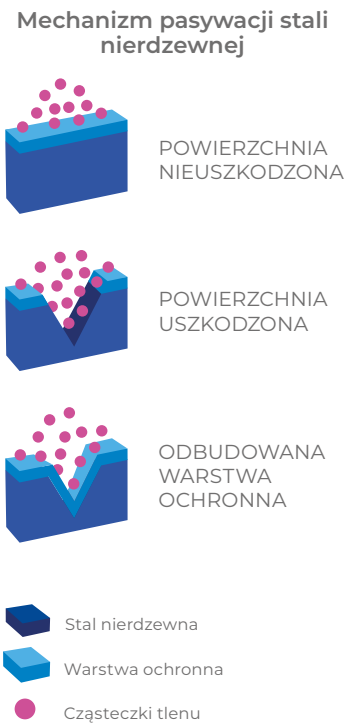
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.

Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23oC, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150.000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.

STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny

BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej

NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm

PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla

DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi

REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m^2
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników

SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)

SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu
- szafki możliwy bez użycia narzędzi panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon

BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



MEBLE SPAWANE

INOX PL STALGAST RADOM 24h

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia
  (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

STR: 532-536

*W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	**432,00**





Oferta dozowników
patrz str. 548

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**644,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1280,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1530,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1530,00**
614126	1200			**1650,00**



24h

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1950,00**
614707	1000	700		**2030,00**



24h

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2930,00**



24h

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**3090,00**



24h



Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 578

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586



24h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1230,00**
611486	800	600		**1370,00**
611506	1000	600		**1450,00**
611487	800	700		**1480,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586



24h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1460,00**
611706	1000	600		**1610,00**
611687	800	700		**1620,00**
611707	1000	700		**1770,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586



24h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	**2160,00**
611607	1200	700		**2170,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586



24h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	**2390,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	**1580,00**
615623	1200	300	600	**1650,00**
615604	1000	400	600	**1520,00**
615624	1200	400	600	**1600,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	**1310,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			**922,00**
612326	1200	600	850	**1030,00**
612346	1400			**1070,00**
612307	1000			**988,00**
612327	1200	700	850	**1110,00**
612347	1400			**1220,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	**2010,00**
616126	1200	600	850	**2220,00**
612007	1000	700	850	**2270,00**
616127	1200	700	850	**2620,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**3110,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	**2280,00**

SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**4140,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	**3790,00**



MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX PL STALGAST RADOM 24h

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

STR: 538-541

*W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

Łatwy montaż i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**618,00**
611086	800	600	850	**647,00**
611106	1000	600	850	**725,00**
611127	1200	700	850	**922,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	**666,00**
611286	800	600	850	**774,00**
611306	1000	600	850	**873,00**
611326	1200	600	850	**990,00**
611346	1400	600	850	**1070,00**
611386	1800	600	850	**1330,00**
611307	1000	700	850	**988,00**
611327	1200	700	850	**1110,00**
611357	1500	700	850	**1210,00**
611387	1800	700	850	**1460,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1200,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1530,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm
  oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1690,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1950,00**



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 580-586

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**2070,00**
613746	1400			**2100,00**



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
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup
  gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**



PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

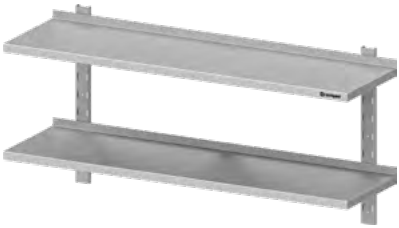
- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	**311,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**648,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	**945,00**
610084	800	400	1800	**990,00**
610104	1000	400	1800	**1130,00**
610105	1000	500	1800	**1220,00**
610125	1200	500	1800	**1260,00**
610106	1000	600	1800	**1320,00**
610126	1200	600	1800	**1380,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	**1390,00**
610307	1000	700	1800	**1550,00**

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PL STALGAST RADOM INOX

- polecane do zastosowań z piecami konwekcyjno-parowymi
- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętłem - oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	180	230	**5200,00**
611200	1200	900	450	180	230	**5820,00**

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PL STALGAST RADOM INOX

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętłem
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	400	230	**7910,00**

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



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zborowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 544
Odzież robocza 545-548
Szafki BHP 549
Pojemniki na odpady 550-552
Naświetlacz UV,
lampy owadobójcze 553-554
Szczotki, szufelka, taboret 555
Urządzenia do dezynfekcji 557
Chemia 558-560
Dozownik do mydła, dozownik
do ręczników papierowych 548, 556

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	**5283,74**

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiegp suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- udządzenie energooszczędne klasy A+++



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	**6503,25**

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

stalgast

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2 3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	**68,70**
634073	M	**68,70**
634074	L	**68,70**
634075	XL	**66,10**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**71,40**
634053	M	**71,40**
634054	L	**71,40**
634055	XL	**68,60**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**77,90**
634063	M	**77,90**
634064	L	**77,90**
634065	XL	**77,90**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)		
Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m^2)
- rozmiary w tabeli nr 1

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	**71,20**
634104	L	**56,96**
634105	XL	**71,20**

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m^2)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	**82,62**
634084	L	**91,80**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**86,00**
634804	L	**86,00**
634805	XL	**86,00**

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	**22,60**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	**6,60**
507251	250	20	**6,54**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**23,10**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

bluza w serek (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011		373	**32,60**
634013		373	**32,60**
634014		373	**22,70**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**35,50**
634022		700	**34,10**
634023		700	**35,50**
634025		700	**34,10**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	**36,80**
634033		1000	**29,44**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**		920	**61,50**
2.	**634042**		920	**61,50**
3.	**634043**		960	**53,90**





RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	**8,99**
505052	M	**9,49**
505053	L	**9,49**
505054	XL	**9,49**

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	**67,10**

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**185,00**

DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**78,00**



Oferta mydła HACCP
patrz str. 559

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

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniajace prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktycznka półka i dzielona komora węwnatrz





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**494,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**972,00**

Drążek z haczykami na ubrania



KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068201**	satyna	300	440	20	**153,00**
2.	**068202**	połysk	300	440	20	**136,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**32,00**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo

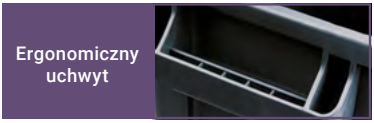


Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068211**	połysk	200	700	15	**186,00**
2.	**068212**	satyna	200	700	15	**204,00**
3.	**068213**	czarny	200	700	15	**171,00**

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika









Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**275,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**234,00**

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

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**147,00**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**45,70**

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068751**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	590	75	**236,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**31,05**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**31,05**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**31,05**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**56,10**



POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**273,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**26,64**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**26,64**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**26,64**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**70,00**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**71,60**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**71,60**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**79,60**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**84,20**



PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	**274,00**







PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**61,90**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**61,30**

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	**62,50**

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**97,60**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**98,20**

4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	**218,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**290,00**

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	**157,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**150,00**

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







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	**399,00**

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

stalgast

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
  692211 - 20 m
  692216 - 30 m
  692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**190,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**240,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**286,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**25,90**
692015	Świetlówka do 692216	15	**29,60**
692020	Świetlówka do 692221	18	**32,60**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 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	**185,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**214,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**247,00**

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Świetlówka LED do 692116	4	**34,90**
692012	Świetlówka LED do 692212	6	**39,40**
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**43,50**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m^2
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**409,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**21,50**
692012	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	**39,40**

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: ~750 m^2
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**549,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**49,00**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

INOX

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**1210,00**

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



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622333		100	95	**57,50**
622335		100	95	**51,75**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk		127	64	74	**13,50**



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053		285	45	75	**21,76**



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	**25,11**
667143		240	75	75	**26,32**



SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	**139,00**



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	**180,00**

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	**89,49**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**96,90**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**117,00**

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	**59,40**

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



ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	**586,50**



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	**990,00**



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

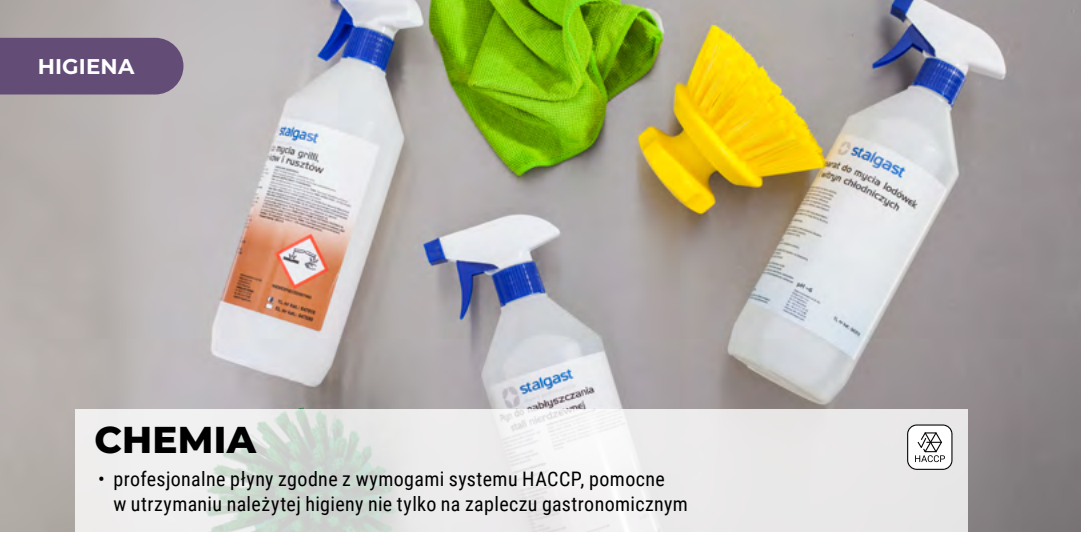
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	**1190,00**



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	**1790,00**



CHEMIA

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

HACCP

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**125,00**
641100	10	**190,00**
641200	20	**390,00**

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	**99,00**
642100	10	**199,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**21,00**
820999	25	**42,00**

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	**24,30**
648050	5	**79,10**
648100	10	**155,00**

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

stalgast

PŁYN UNIWERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



Nr kat.	V litry	Cena netto
644055	5	**75,91**

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii,a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruć pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	**16,92**
643150	5	**45,00**

PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witryn szklanych oraz powierzchni szkliwionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	**15,20**

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	**32,60**

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	**80,50**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**70,80**

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	**59,90**
647106	10	**118,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106



Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**126,00**
647205	20	**244,00**

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	**27,10**
647050	5	**89,50**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**99,00**

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	**23,80**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**27,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
820078	**18,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**23,00**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki 562-570
Kosze do zmywarek 571-573
Zmiękczacze do wody 574-577
Umywalki bezdotykowe 579
Kolumna wodna do linii 700 586
Napełniacze i baterie 580-586
Rozdrabniacz odpadów organicznych 578-579
Ociekacz na talerze 574



ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

EVO HY-NRG

SILANOS
QUALITY MADE EASY

2 Gwarancja 2 lata, montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów.

HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

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

stalgast

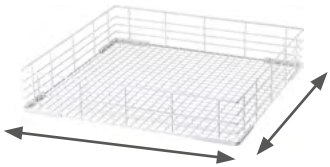
LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

SILANOS
QUALITY MADE EASY

Wysokość wsadu
aż 620 mm



Wielkość kosza
aż 570/620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



INOX

620

570

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	**24340,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracęurządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60 120/180 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	**19990,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**21000,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/ 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	**18600,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**12060,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**12870,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**14680,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

OFERTĘ KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW ORAZ CHEMII ZNAJDZIESZ NA STRONACH: 571-577, 558 ORAZ NA STALGAST.COM







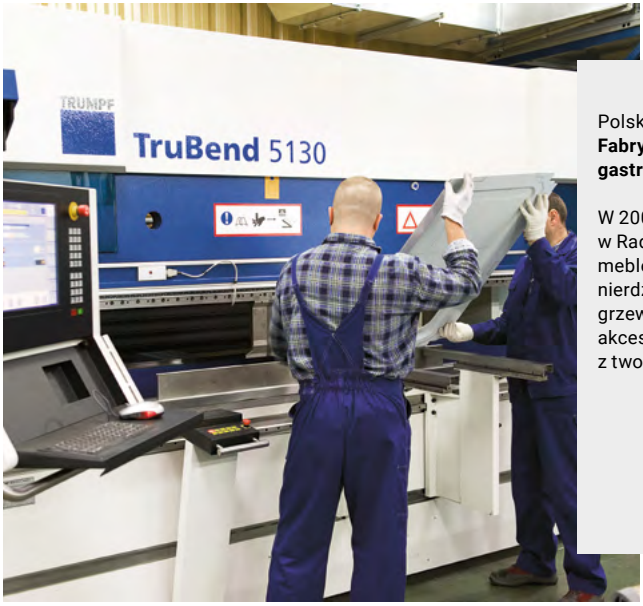


ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY



Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydacze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

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

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



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	**9550,00**

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



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	**10450,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12130,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**12740,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



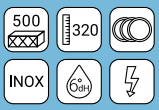
Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



W 2017 ROKU, DZIĘKI NOWEJ LINII ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH ZOSTALIŚMY FINALISTĄ KONKURSU DOBRY WZÓR, ORGANIZOWANEGO PRZEZ INSTYTUT WZORNICTWA PRZEMYSŁOWEGO W WARSZAWIE.



finalista konkursu DOBRY WZÓR 2017

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	**6160,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6510,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7220,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7520,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

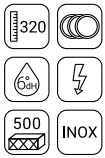
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





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	**5050,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5370,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5690,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6090,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6510,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**356,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**460,00**

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	**3820,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4130,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4370,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4670,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**460,00**

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)



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	**5450,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5750,00**

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

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**30,90**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**10,40**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**46,20**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**147,00**
2.	**815400**	265	305	200	**158,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	**31,40**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	**23,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**31,20**



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**47,90**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**47,90**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**49,40**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**47,90**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**55,50**
810400	400	400	**57,50**

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**63,30**

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	**475,00**



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	**41,80**
811600	16 elementów	500	500	104	**60,20**
812500	25 elementów	500	500	104	**58,90**
813600	36 elementów	500	500	104	**60,20**
814900	49 elementów	500	500	104	**64,30**

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	**21,40**
811610	16 elementów	500	500	45	**24,50**
812510	25 elementów	500	500	45	**24,50**
813610	36 elementów	500	500	45	**21,40**
814910	49 elementów	500	500	45	**21,40**

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX | 80kg

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**399,00**



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**33,90**

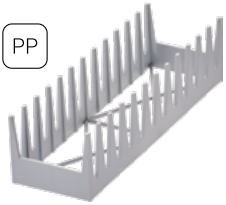


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**14,40**



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"	**143,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**143,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**671,00**
822827	124	123	476	3464	**437,00**
822829	117	108	421	2086	**299,00**
822831	117	108	265	831	**202,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**340,00**

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	**2320,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**377,00**





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	**1790,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**456,00**



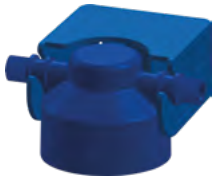
FILTR DO WODY

- 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	**3310,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**646,00**

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**136,00**

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**321,30**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**404,70**
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	**219,00**

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	**212,00**

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	**76,90**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**18,70**

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	**1340,00**

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	**938,00**

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	**347,00**
820121	185	510	12	**417,00**
820161	185	610	16	**490,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**21,00**
820999	25	**42,00**

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
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**79,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**63,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**58,80**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**39,40**



INOX

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

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- posiada wbudowany włącznik pneumatyczny



insinkerator

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
650001	205	312	8,8	0,4	230	**3860,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	**225,00**

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

stalgast

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

INOX

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**790,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej





Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**990,00**

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	**1110,00**

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

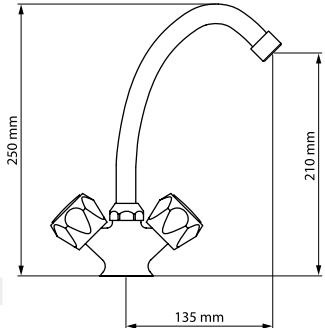


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**891,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

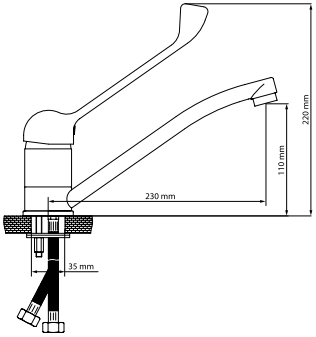


Nr kat.	Cena netto
651100	**247,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

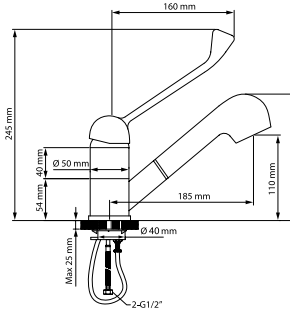


Nr kat.	Cena netto
651110	**374,00**



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm

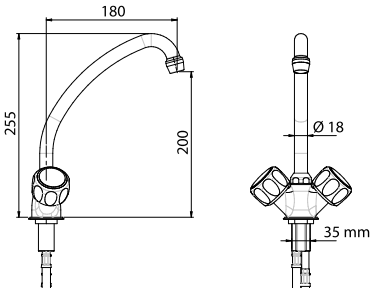


Nr kat.	Cena netto
651111	**536,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



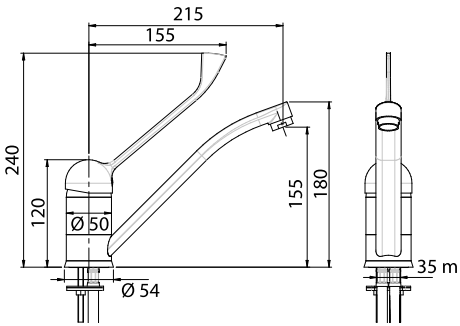


Nr kat.	Cena netto
651102	**390,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



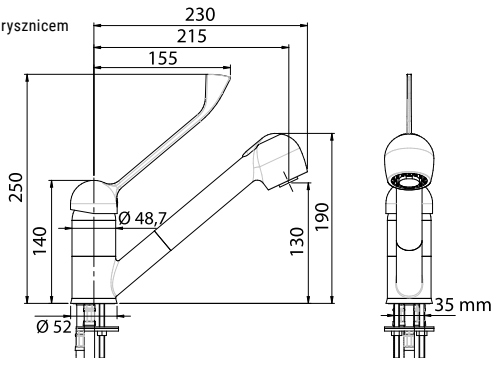


Nr kat.	Cena netto
651112	**432,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	**629,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**909,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1240,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

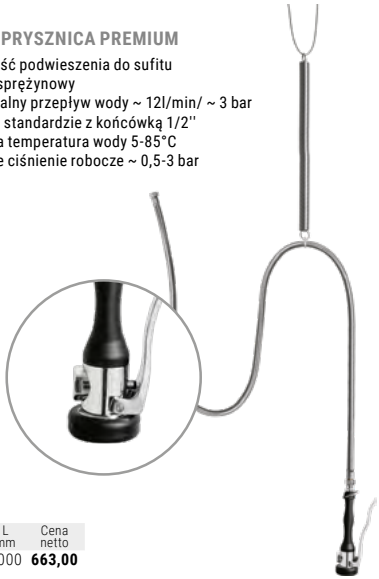
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączemie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10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



Nr kat.	Cena netto
651116	**1860,00**

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2''
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar



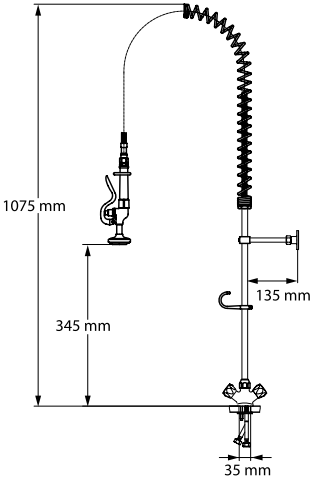
Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	**663,00**



NAPEŁNIACZE

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

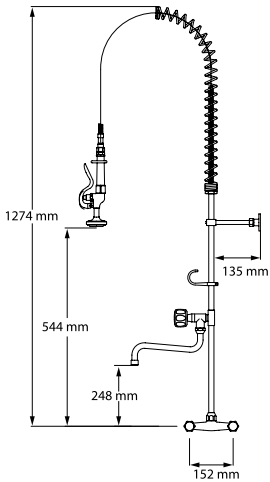


Nr kat.	Cena netto
651512	**774,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



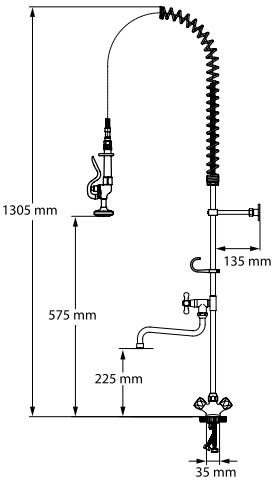


Nr kat.	Cena netto
651542	**1040,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



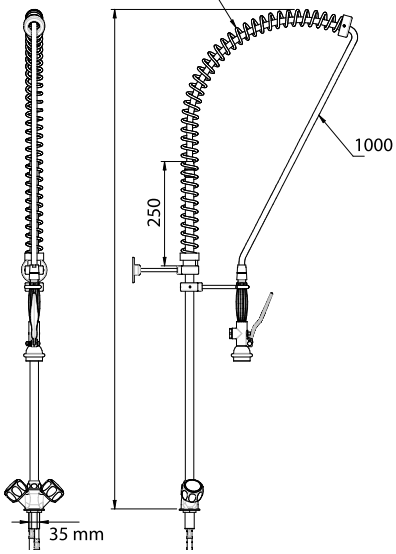


Nr kat.	Cena netto
651522	**999,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



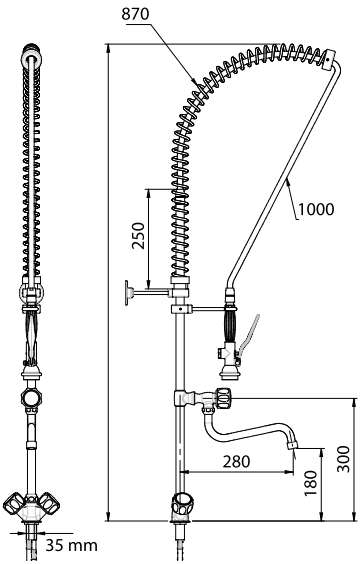


Nr kat.	Cena netto
651513	899,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



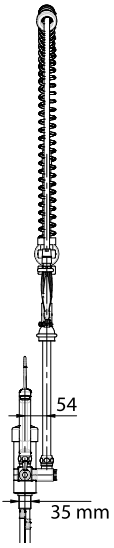


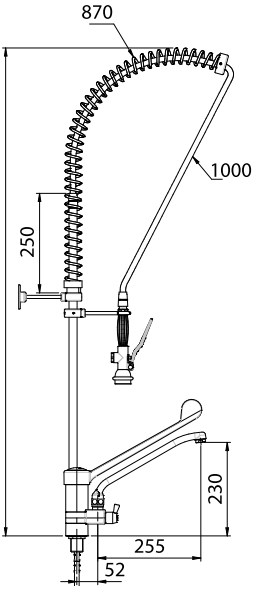
Nr kat.	Cena netto
651524	1390,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





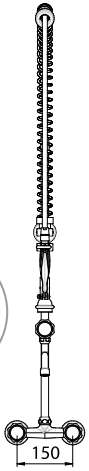


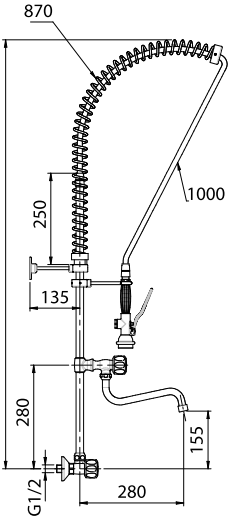
Nr kat.	Cena netto
651525	**1860,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



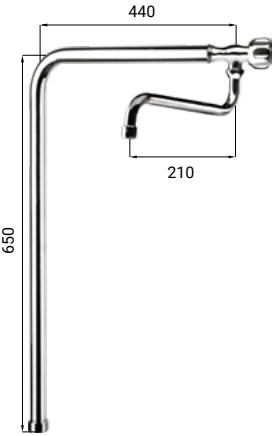




Nr kat.	Cena netto
651543	**1380,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**960,00**

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

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	574	012454	74	018247	79	035321	81	065164	100	073210	88
010404	75	012455	72	018261	79	035361	81	065166	100	073250	88
010505	75	012501	71	018263	80	035401	81	065169	100	073300	88
010606	75	012502	73	018264	80	036200	82	065351	100	074300	89
011161	71	012504	74	018283	80	036240	82	065352	100	074350	89
011162	73	013201	71	018284	80	036280	82	065353	100	074450	363
011201	71	013202	73	018286	79	037280	77	065721	100	075200	88
011202	73	013204	74	018287	79	037400	48, 77	065722	100	075201	88
011204	74	013241	71	018303	80	037401	48, 77	065723	100	075240	88
011241	71	013242	73	018304	80	049002	83	067060	550	075241	88
011242	73	013244	74	018321	79	049003	83	067061	550	076120	88
011244	74	013281	71	018323	80	049004	83	067101	256	076150	88
011245	72	013282	73	018324	80	049012	83	067102	256	076180	88
011281	71	013284	74	018326	79	051101	266	067104	256	076200	88
011282	73	013321	71	018327	79	051104	265	067110	256	077220	89
011284	74	013322	73	018361	79	051151	266	067120	256	077260	89
011285	72	013324	74	018363	80	051154	265	067191	256	081150	87
011321	71	013361	71	018364	80	051201	266	067192	256	081161	87
011322	73	013362	73	018366	79	051204	265	067194	256	081200	87
011324	74	013364	74	018403	80	051251	266	068000	552	081201	87
011325	72	013401	71	018404	80	051254	265	068044	551	081241	87
011342	73	013402	73	018406	79	051301	266	068048	551	081250	87
011344	74	013404	74	019001	75	051304	265	068080	552	081281	87
011345	72	014201	76	019161	71	051351	266	068081	552	081300	87
011361	71	014203	76	019164	74	051354	265	068082	552	081301	87
011362	73	014241	76	019201	71	051504	265	068083	552	081351	87
011364	74	014243	76	019204	74	052104	265	068084	552	081360	87
011365	72	014244	77	019241	71	052154	265	068120	552	081380	87
011401	71	014245	78	019244	74	052204	265	068121	552	081401	87
011402	73	014281	76	019281	71	052254	265	068123	552	082161	87
011404	74	014283	76	019284	74	053100	263	068124	552	082180	87
011405	72	014284	77	019321	71	053125	257	068128	551	082200	87
011410	75	014285	78	019324	74	053200	263	068135	551	082201	87
011451	71	014311	76	019361	71	053870	258	068136	551	082221	87
011452	73	014321	76	019364	74	054030	261	068137	551	082240	87
011454	74	014323	76	019401	71	054201	261	068138	551	082251	87
011455	72	014324	77	019404	74	054300	258	068144	551	082280	87
011501	71	014361	76	019451	71	055106	259	068145	551	082281	87
011502	73	014363	76	019454	74	056151	260	068146	551	082300	87
011504	74	014401	76	019501	71	056201	260	068147	551	082311	87
011505	72	014403	76	019504	74	056203	261	068148	551	082320	87
012161	71	014411	76	020320	75	056231	259	068201	550	082341	87
012162	73	015161	71	020361	71	056251	260	068202	550	082360	87
012201	71	015162	74	031200	82	056301	260	068203	238, 550	082371	87
012202	73	015164	74	031240	82	056303	261	068211	550	082400	87
012204	74	015201	71	031280	82	057231	261, 388	068212	550	082500	87
012241	71	015202	74	031320	82	057301	261, 388	068213	550	082550	87
012242	73	015204	74	031360	82	058201	260	068751	551	082600	87
012244	74	015241	71	031400	82	058251	260	068752	551	082700	87
012281	71	015242	74	032250	82	059001	272	068753	551	082800	87
012282	73	015244	74	032260	81	059002	272	068754	551	082900	87
012284	74	015281	71	032261	81	061500	257	068761	551	083400	87
012285	72	015282	74	032280	82	062531	256	068762	551	083450	87
012321	71	015284	74	032300	81	062532	256	068763	551	083500	87
012322	73	016362	74	032301	81	062761	256	068764	551	086170	86
012324	74	016364	74	034240	78	062762	256	071220	89	086380	86
012325	72	016381	77	034241	78	063110	571	071240	89	091061	85
012361	71	017161	71	034280	78	063210	571	071360	89	091063	85
012362	73	017201	71	034281	78	064100	257	071410	89	091101	85
012364	74	017202	74	034320	78	064101	257	072190	86	091103	85
012365	72	017241	71	034380	82	064102	257	072283	89	091121	85
012401	71	017242	74	035200	81	064990	257	072323	89	091123	85
012402	73	018203	80	035201	81	065002	100	072363	89	091151	85
012404	74	018204	80	035240	81	065004	100	072403	89	091153	85
012405	72	018243	80	035241	81	065005	100	072452	89	092101	85
012451	71	018244	80	035280	81	065100	100	072502	89	092103	85
012452	73	018246	79	035281	81	065105	100	073200	88	092121	85

Nr kat.	Strona
092123	85
092151	85
092153	85
093101	85
093103	85
093121	85
093123	85
093151	85
093153	85
094100	86
095450	75
098010	88
098020	88
098030	88
099102	98
099103	98
099104	98
099105	98
100321	245
100531	245
101021	245, 486
101041	245, 486
101061	245
103114	486
103115	486
103644	487, 524
105041	245
107021	245
107061	245
110100	243
111000	243
111002	241
111006	246
111007	240
111014	243
111020	242
111022	241
111026	246
111027	240
111040	242
111042	241, 486
111046	246
111047	240
111060	242, 303
111062	241, 486
111066	246
111067	240
111100	242
111102	241
111106	246
111107	240
111150	242
111156	246
111200	242
111206	246
112000	243
112006	246
112007	240
112014	243
112020	242
112026	246
112040	242
112046	246
112047	240
112060	242
112066	246
112067	240
112100	242
112106	246
112107	240
112150	242
112156	246
112157	240
112200	242
112206	246
112207	240
113000	243
113006	246
113007	240
113014	243
113020	242
113040	242
113047	240
113060	242
113066	246
113067	240
113100	242
113106	246
113107	240
113150	242
113156	246
113157	240
113200	242
113206	246
113207	240
114000	243
114006	246
114007	240
114014	243
114020	243
114027	240
114040	243
114047	240
114060	243
114066	246
114100	243
114106	246
114107	240
114150	243
114156	246
114157	240
114200	243
114206	246
115000	243
115007	240
115014	243
115020	242
115040	242
115060	242
115100	242
115107	240
115150	242
115157	240
115200	242
116000	243
116006	246
116007	240
116014	243
116060	243
116066	246
116100	243
116106	246
116107	240
116150	243
116156	246
116157	240
116200	243
116206	246
117000	243
117020	242
117040	242
117060	242
117100	242
117150	242
117200	242
118000	243
118040	242
118060	242
118100	242
118150	242
119000	243
119006	246
119007	240
119060	243
119066	246
119067	240
119100	243
119106	246
119107	240
119150	243
121024	245
121044	245
121064	245
121067	241
121104	245
121107	241
121154	245
121204	245
122064	245
122104	245
122154	245
125064	245
125104	245
131000	244
131104	244
131154	244
131204	244
132000	244
132104	244
132154	244
132204	244
133000	244
133104	244
133154	244
133204	244
134000	244
134154	244
134204	244
135204	244
136104	244
136204	244
141001	247
141002	250
141011	250-252
141014	247
141018	247
141019	250
141061	247
141062	250
141101	247
141102	250
141151	247
141152	250
141201	247
141202	250, 453
142001	247
142002	250
142011	250-252
142014	247
142018	247
142019	250
142061	247
142062	250
142101	247
142102	250
142151	247
142152	250
142201	247
142202	250, 453
143001	247
143002	250
143011	250-252
143014	247
143019	250
143062	250
143101	247
143102	250
143151	247
143152	250
143201	247
143202	250
144001	247
144002	250
144011	250-252
144014	247
144019	250
144062	250
144101	247
144102	250
144151	247
144152	250
146001	247
146002	250
146011	250-252
146014	247
146019	250
146062	250
146101	247
146102	250
146151	247
146152	250
146201	247
149001	247
149002	250
149014	247
149062	250
149101	247
149102	250
151002	252
151061	248
151062	252
151101	248
151102	252
152061	248
152062	252
152101	248
152102	252
153002	252
153061	248
153062	252
153101	248
153102	252
153152	252
154061	248
154062	252
154101	248
154102	252
156002	252
156061	248
156062	252
156101	248
156102	252
156152	252
159101	248
161002	249
161014	253
161061	253
161062	249
161101	253
161102	249
161151	253
161152	249
161155	254
161201	253
161202	249
161205	254
162002	249
162014	253
162061	253
162062	249
162101	253
162102	249
162105	254
162151	253
162152	249
162155	254
162201	253
162202	249
162205	254
163002	249
163014	253
163062	249
163101	253
163102	249
163105	254
163151	253
163152	249
163155	254
163201	253
163202	249
164002	249
164014	253
164062	249
164101	253
164102	249
164105	254
164151	253
164152	249
164155	254
165155	254
165205	254
166002	249
166014	253
166061	253
166062	249
166101	253
166102	249
166105	254
166151	253
166152	249
166155	254
166201	253
169014	253
169061	253
169065	255
169101	253
169105	255
169155	255
171020	241, 486
171040	241
171060	241
181002	251
181062	251
182002	251
182062	251
182102	251
183002	251
183062	251
183102	251
184002	251
184062	251
184102	251
186002	251
186062	251
186102	251
186152	251
191021	241
191041	241
191061	241
200001	132
200005	116, 131
200015	131
200019	130
201000	128, 129
201180	115
201220	115, 129
202200	115
202240	115
203139	120
203180	115
203209	120, 130
204160	115
204189	120
204220	115, 129
205280	115
207160	115
208160	115
209159	120, 130
209160	115, 129
210208	121, 130
210240	115
210626	115
211158	121, 130
211189	120, 130
212220	116, 132
212257	119, 129
212259	120, 130
212300	116, 132
212309	121, 130
213160	116
214100	116, 129
214108	121, 130

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
214109	120	281152	126	286101	117	313300	95	325040	93	341534	137
214138	121	281153	126	286102	117	313301	362	325070	93	341535	137
215120	116	281154	126	286150	117	313350	95	325080	93	341536	137
216060	116	281155	126	286160	117	313400	95	325120	93	341537	138
216088	121	281156	126	286182	117	313401	362	325130	93	341631	137
216089	120	281211	126	286212	117	313450	95	331010	106	341632	137
217139	120	281212	126	286220	117	313500	95	332030	102	341633	137
218200	115, 129	281213	126	286222	117	313550	95	332071	102	341634	137
218208	121, 130	281214	126	286242	117	313600	95	332991	102	341635	137
218209	120, 130	281215	126	286243	117	314075	95	333001	105	341636	137
218250	115	281216	126	286252	117	314100	95	333002	105	341637	138
218258	121	281251	126	287070	117	314125	95	333014	107	342250	140
218259	120	281252	126	287110	117	314130	95	333114	107	342400	140
218300	115	281253	126	287111	117	314300	95	333214	107	342500	140
218309	120	281254	126	287112	117	314460	95	333314	107	343400	140, 236
219208	121	281255	126	287120	117	314610	95	334006	134	344400	140
219209	120, 130	281256	126	287132	117	319000	98	334011	102	344500	140
219240	115	282151	127	290200	119, 129	319010	307	334020	134	344600	140
219320	115	282154	127	290201	119	319041	307	334070	104	348030	100
220320	115	283062	123	290250	119	319042	307	334080	104	348050	100
220370	115	283091	123	291150	119, 129	320010	91	334100	134	349060	136
225314	124	283092	123	291230	119, 129	320020	91	334101	103	350210	151
225330	115	283094	123	292150	119, 129	320030	91	334102	103	350250	151
226090	115	283101	124	293065	119, 129	320040	91	334103	103	350260	151
226161	116	283111	124	293090	119, 129	320050	91	334105	103	350270	151
226180	116	283114	124	293115	119, 129	320060	91	334106	103	350280	151
227180	134	283115	124	294230	119, 129	320070	91	334107	103	350510	157
227200	123, 134	283121	124	295180	119, 129	320080	91	334110	134	350550	157
227210	134	283142	123	296180	119	321001	92	334111	103	350560	157
227240	134	283156	125	298101	161	321010	92	334113	103	350580	157
227250	134	283181	123	298110	161	321020	92	334114	103	350610	154
227259	121, 134	283182	123	298111	161	321030	92	334115	103	350650	154
229180	116	283183	123	298115	161	321040	92	334118	134	350660	154
231360	116	283184	123	298210	122	321050	92	334119	134	350680	154
240001	135	283185	123	300000	106	321060	92	334120	104, 134	351010	156
240004	135	283186	123	300010	106	321070	92	334311	94, 365	351011	148
242001	133	283191	124	300400	106	321100	92	334324	94, 365	351050	156
242180	133	283201	122	300640	106	321110	92	334406	104	351051	148
242500	133	283202	122	301131	96	321120	92	336003	107	351060	156
247030	135	283203	122	301151	96	321150	92	340250	139	351061	148
247040	135	283251	122	302161	96	321160	92	340270	139, 324	351080	156
247090	135	283252	122	302190	97	323061	90	340300	139	351081	148
247500	132	283256	125	302191	97	323062	90	340350	139	351120	156
247501	132	283261	122	303211	102	323081	90	340351	139, 324	351140	156
247502	132	283262	122	303220	102	323082	90	340440	139	353010	147
247510	135	283263	122	304017	96	323092	90	340500	139	353051	147
247514	135	283264	122	304033	96	323101	90	340600	139	353060	147
247519	135	283265	122	304060	96	323102	90	341320	136	353081	147
248308	128	283266	122	304071	96	323121	90	341321	137	353110	160
248458	128	283304	124	304072	96	323122	90	341322	137	353111	160
248608	128	283306	125	304073	96	323141	90	341323	137	353112	160
249338	128, 130	283366	125	304101	96	323142	90	341324	137	353120	160
249448	128	284151	123	304102	96	323161	90	341325	137	353121	160
249558	128, 129	284181	123	305020	96	323162	90	341326	137	353122	160
250012	127	284183	123	305100	96, 257	323182	90	341327	138	353150	160
252360	365	284184	123	305200	96, 257	323201	90	341450	136	353151	160
252361	365	284185	123	310160	95	324100	90	341451	136	353152	160
253352	365	284205	127	310161	95	324101	90	341452	136	353160	160
261090	94, 365	284251	125	310200	95	324120	90	341453	136	353161	160
261260	365	284303	127	310201	95	324121	90	341454	136	353162	160
261310	365	284311	125	310241	95	324140	90	341455	136	353180	160
261360	365	285081	127	310300	98	324141	90	341456	136	353181	160
263260	365	285082	127	311100	91	324160	90	341457	138	353182	160
264170	94, 116	285083	127	311500	91	324161	90	341530	136	353190	160
270150	94, 116,	285092	127, 324	312340	91	324201	90	341531	137	353191	160
270260	94, 116	285102	127	313250	95	325010	93	341532	137	353192	160
281151	126	286062	117	313251	362	325030	93	341533	137	353210	159

Nr kat.	Strona
353211	159
353250	159
353251	159
353260	159
353261	159
353280	159
353281	159
353310	159
353320	159
353340	159
353350	159
353360	159
353380	159
354010	144
354050	144
354060	144
354080	144
354110	143
354150	143
354160	143
354180	143
355011	145
355051	145
355061	145
355081	145
355110	146
355150	146
355160	146
355180	146
355440	366
355610	155
355640	155
355650	155
355660	155
355670	155
355680	155
355710	152
355720	152
355740	152
355750	152
355760	152
355780	152
356610	153
356620	153
356640	153
356650	153
356660	153
356680	153
357010	149
357050	149
357060	149
357080	149
357120	149
357140	149
357300	309
357410	150
357450	150
357460	150
357480	150
358011	162
358051	162
358061	162
358081	162
358110	162
358150	162
358160	162
358180	162

Nr kat.	Strona
359810	158
359820	158
359840	158
359850	158
359860	158
359880	158
359910	158
359920	158
359940	158
359950	158
359960	158
359980	158
360230	237
360251	237
360300	237
361201	236
361202	236
361203	236
361204	236
361205	236
361206	236
361230	237
361235	237
361241	237
361242	237
361270	237
361301	236
361302	236
361371	237
361380	237
361530	237
361611	236
361612	236
361613	236
361614	236
361616	236
361617	236
361619	236
361623	236
362001	233
362002	233
362003	233
362004	233
362005	233
362007	233
362009	233
362020	232
362021	232
362130	235
362320	232
362401	235
362402	235
362411	235
362412	235
362413	235
362421	235
362422	235
362901	232
363150	347
363200	347
363300	347
364010	238
364100	234
364101	234
364111	234
364204	234
364205	234

Nr kat.	Strona
364206	234
364241	231
365011	238
365241	238
365301	238
366050	238
366800	238
368010	234
368020	234
368060	234
369150	231
369250	231
369450	231
370101	360
370105	360
371200	295
372035	294, 347
372060	294, 347
372100	294, 347
372150	294, 347
372200	294, 347
373051	294
373101	294
373151	294
373201	294
374010	294
374020	294
377020	295
377170	295
382101	294
382150	294
382151	294
382200	294
382201	294
383140	293
383190	293
383250	293
383300	289-291
383400	293
383500	293
385140	293
385951	293
386100	294
386150	294
386200	294
388101	199
388102	199
388103	199
388104	199
388105	199
388106	199
388107	199
388108	199
388109	199
388120	201
388122	199
388123	199
388124	199
388125	199
388126	199
388127	201
388134	201
388135	201
388136	201
388137	201
388138	200
388139	200

Nr kat.	Strona
388140	199
388149	201
388150	199
388152	199
388154	199
388156	201
388157	201
388160	200
388161	200
388165	199
388166	199
388167	199
388168	199
388170	200
388172	201
388174	201
388175	201
388176	201
388177	201
388181	201
388182	200
388183	200
388184	200
388185	201
388186	201
388187	201
388188	201
388189	201
388193	200
388194	200
388195	200
388196	200
388211	200
388212	200
388214	200
388215	200
388216	200
388217	200
388218	200
388233	199
388235	199
388236	199
388237	199
388238	199
388239	199
388240	199
388243	200
388601	167
388602	167
388603	167
388604	167
388605	167
388606	167
388607	167
388608	167
388610	167
388612	167
388613	167
388615	161, 167
388616	164
388617	164
388618	164
388619	164
388620	164
388626	164
388627	164
388628	164

Nr kat.	Strona
388629	164
388630	164
388651	167
388652	167
388653	167
388654	167
388655	167
388656	167
388659	167
388751	163
388752	163
388753	163
388761	165
388770	165
388771	165
388780	165
388781	165
388791	165
390001	172
390002	172
390003	172
390004	172
390005	172
390006	172
390007	172
390008	172
390009	172
390010	172
390011	172
390012	172
390013	172
390014	172
390015	172
390016	172
390017	172
390018	172
390019	172
390020	172
390021	172
390022	172
390023	172
390031	184
390032	184
390033	184
390034	184
390035	184
390036	184
390037	184
390038	184
390039	184
390040	184
390041	182
390042	182
390043	182
390044	182
390047	182
390048	182
390049	182
390050	182
390051	182
390052	182
390053	182
390054	182
390055	182
390056	182
390057	183
390058	183

Nr kat.	Strona
390059	183
390060	183
390061	183
390062	183
390063	183
390064	183
390065	183
390066	183
390067	183
390068	183
390069	183
390070	183
390071	178
390072	178
390073	178
390074	178
390076	178
390077	178
390078	178
390079	178
390080	178
390081	178
390083	178
390084	178
390085	178
390086	178
390087	178
390088	181
390089	181
390090	181
390091	181
390092	181
390093	181
390094	181
390095	181
390096	181
390097	181
390101	174
390102	174
390103	174
390104	177
390105	174
390111	179
390112	179
390113	179
390114	179
390115	179
390116	179
390117	179
390118	179
390119	179
390120	179
390121	179
390122	179
390123	179
390124	179
390125	179
390126	180
390127	180
390128	180
390129	180
390130	180
390131	180
390132	180
390133	180
390134	180
390135	180

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390136	180	390424	174	395827	195	400004	211	400099	226, 348	400216	219
390137	180	390425	174	395828	195	400005	211	400100	226	400217	219
390138	180	390426	174	395830	195	400006	211	400104	229	400218	219
390139	180	390427	174	395832	195	400007	227	400105	229	400224	222
390140	180	394001	190	395842	195	400008	230, 295	400106	229	400225	222
390201	176	394002	190	395944	163	400009	218	400108	214	400226	222
390202	176	394003	190	395945	163	400010	218	400109	229	400227	222
390203	177	394004	190	395946	163	400011	218	400110	218	400228	222
390204	177	394010	190	395947	163	400012	218	400112	211	400229	222
390205	177	394014	190	395948	163	400013	218	400113	227	400230	219
390206	177	394017	190	395949	163	400014	218	400117	205	400231	223
390207	177	394018	190	395950	162	400015	218	400118	205	400232	223
390208	177	394019	190	395951	162	400016	218	400119	229	400233	223
390209	177	394023	190	395952	162	400017	218	400130	220	400234	222
390210	177	394040	190	395953	162	400018	218, 348	400132	220	400235	221, 222
390211	177	394052	190	395954	162	400019	218	400136	228	400236	222
390212	177	394100	188	395955	162	400020	212	400137	228	400237	222
390213	177	394109	188	395980	197	400021	212	400140	215	400238	230
390214	177	394110	188	395981	197	400022	212	400141	215	400239	230
390215	176	394111	188	395982	197	400023	212	400142	215	400240	222, 227
390216	176	394114	188	395983	197	400024	220	400143	215	400248	230
390217	176	394119	188	395984	197	400026	211	400144	215	400250	213
390218	176	394120	188	395985	197	400027	218	400145	215	400252	213
390219	177	394135	188	395988	197	400028	218	400146	215	400253	213
390220	177	394140	188	395989	197	400030	223	400150	213	400254	213
390221	176	394142	188	395990	197	400031	219	400151	213	400256	226, 348
390222	177	394150	188	395991	197	400032	219	400153	213	400257	226, 348
390223	176	394153	188	395992	197	400033	219	400160	212	400263	306
390224	176	394154	188	395993	197	400034	219	400161	212	400265	224
390225	176	394155	188	396101	169	400035	219	400162	212	400266	224
390226	176	394401	191	396102	169	400036	219	400163	212	400267	224
390227	176	394403	191	396103	169	400038	219	400166	214	400268	224
390228	176	394405	191	396104	169	400039	228	400168	229	400271	224
390229	176	394409	191	396111	169	400040	223	400169	230, 295	400272	224
390230	176	394416	191	396112	169	400041	214	400172	230	400273	224
390231	176	394419	161, 387	396113	169	400042	214	400173	230	400274	224
390232	176	395001	193	396114	169	400043	214	400174	230	400275	224
390233	176	395002	193	396151	169	400044	221	400175	230, 295	400276	224
390234	176	395009	193	396152	169	400045	214	400176	230, 295	400279	231
390235	176	395015	193	396153	169	400046	214	400177	230, 295	400282	306
390236	176	395020	193	396161	169	400047	214	400178	230, 295	400283	306
390237	176	395022	193	396162	169	400061	221	400179	231	400284	306
390238	176	395023	193	396163	169	400062	221	400180	221	400285	306
390239	176	395200	189	398000	98	400063	226, 348	400181	221	400286	223, 306
390301	161, 387	395201	189	398100	98	400064	220	400183	221	400287	224
390302	161, 387	395202	189	398150	98	400065	220	400185	221	400288	224
390401	174	395205	189	399101	304, 305	400066	221	400186	221	400289	224
390402	174	395212	189	399102	304, 305	400067	221	400187	229	400290	231
390403	174	395213	189	399103	304, 305	400068	220	400189	229	400291	231
390404	174	395217	189	399104	304, 305	400080	227, 359	400190	228	400307	227, 359
390405	174	395221	189	399111	305	400082	231	400191	228	400320	216
390407	174	395300	187	399112	305	400083	86, 230	400192	228	400321	216
390408	174	395302	187	399113	305	400084	227, 231	400193	226, 348	400322	216
390409	174	395310	187	399114	305	400085	227, 231	400194	226, 348	400323	216
390410	174	395312	187	399115	305	400086	227, 359	400195	226, 348	400324	216
390411	174	395319	187	399116	305	400087	231	400196	226, 348	400325	216
390412	174	395320	187	399117	305	400088	227, 368	400197	226, 348	400326	216
390414	174	395325	187	399118	305	400089	231	400201	228	400327	216
390415	174	395330	187	399119	305	400090	86, 230	400206	230	400328	216
390416	174	395335	187	399120	305	400091	86, 230	400207	230	400329	216
390417	174	395336	187	399121	305	400092	86, 230	400208	230	400330	217
390418	174	395801	195	399122	305	400093	86, 230	400210	219	400332	214
390419	174	395802	195	399430	305	400094	86, 230	400211	219	400336	216
390420	174	395803	195	399431	305	400095	86, 230	400212	219	400337	216
390421	174	395804	195	400001	211	400096	227, 359	400213	219	400338	216
390422	174	395805	195	400002	211	400097	227, 359	400214	219	400339	216
390423	174	395806	195	400003	211	400098	226, 348	400215	219	400340	216

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400341	216, 306	400542	207	408301	298	421040	101	471100	102	483080	329, 403
400342	217	400543	207	409250	298	421050	101	471101	101	483090	329, 403
400343	217, 227	400565	206	410360	299	421060	101	471600	333	483100	329, 403
400344	216	400566	206	410450	299	421070	102	472010	324	484016	318
400351	208	400567	206	410500	299	421080	102	472011	324	484020	318
400352	223, 349	400568	206	410550	299	422211	102	472012	324	484416	318
400353	223, 349	400569	206	410600	299	422241	101	472013	324	484419	318
400363	220	400571	209	411450	299	422242	101, 454	472014	323	484421	318
400364	220	400572	209	411500	299	422243	101	472020	324	484600	319
400365	214	400576	208	411560	299	422301	101	472030	321	484601	319
400371	213	400577	208	411650	299	422302	101, 454	472090	322	484610	319
400373	213, 229	400581	208	412350	299	422303	101	472092	322	484611	319
400374	213	400582	208	412400	299	422311	102	472093	322	484620	320
400375	213	400585	208	413001	301, 303	422401	101	472100	322	484621	320
400376	213	400588	208	413010	301	422402	101, 454	472101	322	484630	320
400377	213	400589	208	413020	301	423223	101	472140	322	484631	320
400378	230, 295	400591	208	413031	301	423224	101	472200	322	484632	320
400380	225	400592	208	413032	301	423283	101	472201	322	484633	320
400381	225	400595	209, 359	413033	301	423284	101	472999	322	484634	320
400382	225	400596	209, 359	413251	302	423285	101	473000	321	486011	345
400383	225	400597	209, 359	413252	302	425110	101	473012	328	486012	347
400384	225	400611	202	413253	302	425130	101	473021	321	486014	347
400385	226, 348	400612	202	413254	302	425410	101	473500	325	486017	347
400386	225	400613	202	413255	302	425430	101	473814	328	486018	347
400387	225	400614	202	413256	302	430001	285	473900	325	486025	238, 292
400390	228	400616	202	413301	302	430002	285	473910	325	486026	238, 292
400400	223	400621	209, 359	413302	302	430003	285	474000	102, 321	486031	238, 292
400401	203	400623	209, 359	413303	302	430005	285	474101	323	486200	342
400402	203	400631	205	413304	302	430010	285	474251	323	486300	342
400403	203	400632	205	413305	302	430300	286	474300	323	486500	344
400404	203	400635	204	413306	302	430350	286	474301	323	486502	344
400405	203	400636	204	413351	302	430400	286	474302	323	486503	344
400406	203	400901	210, 349	413352	302	430401	286	474310	328	486504	344
400411	204	400902	210, 349	413353	302	430700	286	475970	321	486700	346
400412	204	400903	210, 349	413354	302	431113	283, 289	475971	321	486710	346
400413	204	400904	210, 349	413355	302	431400	280	475972	321	486721	345
400414	204	400905	210, 349	413356	302	431750	280	475975	321	486812	343
400415	204	400906	210, 349	413370	300	432100	288	475977	321	500001	354
400421	203	401220	222	413460	300	432101	288	475980	321	500002	354
400422	203	401221	222	413530	300	432105	287	476000	323	500006	354
400423	203	401230	222	414000	299, 303	432110	287	476002	323	500007	354
400424	203	401231	222	414010	299	432115	288	476004	324	500009	354
400425	203	401240	217	414020	299, 303	432190	288	476050	323	500010	327
400426	203	401241	217	414090	301	433240	281	476051	323	500011	354
400427	203	401252	298	414331	300	433241	284	476070	323	500015	355
400428	203	401302	298	414332	300	434090	281	476071	323	500016	355
400431	202	401320	217	414333	300	434099	282	477000	325	500017	355
400432	202	401321	217	414371	300	435090	282, 303	477003	297	500020	328
400433	202	401340	217	414372	300	435130	284	477100	325	500025	355
400434	202	401341	217	414373	300	436110	280	477201	326	500026	351, 355
400435	202	401350	217	414531	300	436120	280	477280	326	500030	355
400436	202	401351	217	414532	300	437010	283	477351	326	500040	355
400441	204	401352	298	414533	300	437011	282	477771	326	500051	352
400442	204	401402	298	415000	302	437020	283	478020	328	500101	352
400443	204	401452	298	415510	299	437021	282	478030	328	500125	353
400444	204	401502	298	415600	299	437030	283	478050	328	500126	351
400445	204	401552	298	419000	303	437041	281	478610	326	500150	353
400446	204	401602	298	419001	237	437042	281	478680	326	500205	352
400506	205	406250	298	419006	303	438010	284	479200	326	500210	352
400507	205	406280	298	419100	303	467001	296	480012	332	500250	355
400526	205	406310	298	419112	303	467007	296	480021	332	500305	352
400527	205	406340	298	419202	237	468001	296	482600	330	500350	355
400528	205	406400	298	420012	93, 292	468002	296	482610	330	500410	353
400529	205	406460	298	420022	93, 292	469102	297	482620	330	500500	327
400536	207	406550	298	420032	93, 292	469105	364	482630	331	500504	327
400537	207	407361	298	420042	93, 292	469112	297	482650	331	500505	327
400538	205	407411	298	420052	93, 292	471000	333	483030	416	500521	328

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
500600	368	516050	360	545014	367	563409	386	613466	539	634105	546
500700	368	516060	360	545015	367	563410	386	613706	540	634803	546
501125	362	516950	360	545016	367	563411	386	613726	540	634804	546
501155	362	517011	360	545017	367	563412	386	613746	540	634805	546
501160	362	517020	360	545018	367	563452	262, 387	614066	532	641050	558
501195	362	517021	360	545020	367	563453	262, 387	614106	533	641100	558
502120	365	517030	360	545024	367	564022	385	614126	533	641200	558
503200	94	517031	360	545025	367	564030	385	614306	532	642050	558
503205	94	518100	360	545030	367	564040	385	614706	533	642100	558
503210	385	521110	363	545034	367	564052	385	614707	533	643000	548
503220	365	521325	363	545044	367	564102	385	615106	540	643110	559
503230	94	521380	363	546001	309	564401	386	615386	536	643150	559
503235	94	521400	363	546002	308	564411	386	615503	535	643500	548
503240	94	521640	363	546004	308	564412	386	615603	535	643510	524, 559
504010	362	522040	362	546005	308	564413	386	615604	535	643520	556
505011	388	522080	362	546007	308	610000	532	615623	535	643530	556
505013	388	523040	362	546008	309	610001	532	615624	535	643600	556
505014	388	523080	362	546009	309	610004	579	616126	535	644055	559
505020	388, 487	524390	363	546010	309	610005	579	616127	535	645050	559
505021	388, 556	525252	362	546014	308	610010	541	616306	533	646010	559
505051	548	525253	362	546017	309, 347	610020	541	616407	533	647010	560
505052	548	525362	362	546021	309	610064	541	617000	536	647050	560
505053	548	525363	362	546022	307	610084	541	617010	536	647056	487, 560
505054	548	525402	362	546024	307	610104	541	617106	536	647105	487, 560
506010	97	525403	362	546025	307	610105	541	620010	111	647106	487, 560
506015	97	527150	364	546033	307	610106	541	620011	111	647205	487, 560
506052	97	527170	364	546034	307	610125	541	620110	111	648010	345, 558
506053	97	527250	364	546035	307	610126	541	620210	111	648011	343, 345
506102	97	527270	364	546040	307	610305	541	620310	111	648050	345, 558
506103	97	528010	362	546042	307	610307	541	620412	111, 487	648100	345, 558
506202	97	528034	362	546043	307	611000	542	620510	111	648200	345, 560
506203	97	528035	362	546044	307	611066	539	620610	111, 347	648210	345, 560
506303	97	528036	362	546045	307	611086	539	620711	111	649010	524, 559
506503	97	528103	362	546051	308	611106	539	620899	107	649450	557
507221	546	530009	358	546052	308	611127	539	622333	555	650001	578
507251	546	530300	358	546054	308	611200	542	622335	555	650022	579
510000	361	530400	358	546058	308	611266	539	630601	546	650025	579
510010	361	531120	102	546061	308	611286	539	634003	546	650090	578
510011	361	531121	102	546064	308	611306	539	634011	547	651100	580
510020	364	531300	358	547009	309, 348	611307	539	634013	547	651102	581
510022	364	531360	358	547010	309, 348	611326	539	634014	547	651110	580
510023	364	531400	358	560181	387	611327	539	634021	547	651111	580
511252	361	532300	358	560201	387	611346	539	634022	547	651112	581
511302	361	532360	358	560221	387	611357	539	634023	547	651113	581
511352	361	532400	358	560241	387	611386	539	634025	547	651114	582
511402	361	533260	358	560261	387	611387	539	634031	547	651115	582
511452	361	533261	358	560281	387	611466	534	634033	547	651116	583
511532	361	535012	357	560301	387	611486	534	634041	547	651201	583
514020	360	535014	357	560321	387	611487	534	634042	547	651202	68, 487
514040	360	535017	357	560361	387	611506	534	634043	547	651210	540, 578
514060	360	535023	357	560401	387	611606	534	634044	548	651220	540, 578
514080	360	535024	357	560451	387	611607	534	634052	545	651225	540, 578
514100	360	535025	357	560501	387	611686	534	634053	545	651235	540, 578
515020	360	535031	357	561101	385	611687	534	634054	545	651512	583
515030	360	535032	357	562231	387	611706	534	634055	545	651513	585
515040	360	536004	358	562281	387	611707	534	634062	545	651522	584
515050	360	542030	366	562311	387	611800	542	634063	545	651524	585
515060	360	542031	366	562330	387	611806	534	634064	545	651525	586
515070	360	542040	366	562361	387	612006	535	634065	545	651542	584
515080	360	544030	368	562400	387	612007	535	634072	545	651543	586
515100	360	544032	368	562460	387	612306	535	634073	545	651601	586
515110	360	544036	368	562500	387	612307	535	634074	545	661020	274
515120	360	544037	368	562600	387	612326	535	634075	545	661022	274
515130	360	544100	368	563106	263	612327	535	634083	546	661030	274
515140	360	545009	366	563112	263	612346	535	634084	546	661033	274
515150	360	545010	366	563407	386	612347	535	634103	546	661035	274
515180	360	545011	366	563408	386	613306	539	634104	546	661040	274

Nr kat.	Strona
661050	274
662001	549
662006	549
662060	273
662111	272
662211	272
662461	272
664001	273
664002	273
667053	555
667141	555
667143	555
667573	555
669112	555
669330	555
680062	275
680092	275
680093	275
680122	275
680123	275
680152	275
680200	275
680541	141
681062	275
681092	275
681093	275
681102	275
681122	275
681123	275
681152	275
681182	275
682060	276
684410	141
684411	141
684415	141
684416	141
684510	141
684511	141
684515	141
684516	141
686001	277
686002	277
686003	277
686091	277
686092	277
686095	277
686096	277
686100	276
686121	277
686122	277
686125	277
686126	277
686151	277
686152	277
686155	277
686156	277
689001	316
689002	316
689003	316
689010	316
689011	316
690310	448
690552	554
690620	557
690640	557
691100	453
691190	271, 454
691196	453
691250	454
691251	271, 454
691252	454
691301	270
691303	270
691304	270
691309	269
691310	268
691311	269
691312	268
691313	269
691314	269
691315	270
691350	269
691640	557
691907	271
691908	271
691909	271
691914	271
691915	271
691916	271
691921	271
691922	271
691923	271
691924	271
691925	271
691926	271
691935	267
691936	267
691937	267
692003	553
692010	553
692012	553
692013	553
692015	553
692016	553
692020	553
692116	553
692211	553
692212	553
692213	553
692216	553
692221	553
692265	554
692266	554
692301	311
692310	312
692311	312
692312	312
692315	553
692321	313
692322	313
692333	313
692334	313
692400	279
692500	279
692510	279
692600	279
692601	279
692602	279
692610	279
692611	279
692612	279
693210	314
693211	314
693225	314
693226	314
711151	422
711161	423
711191	423
711192	423
711241	423
711242	423
711251	423
711252	424
711300	423
711302	424
711350	424
711351	423
711352	424
711355	424
711450	424
711452	424
711455	424
711550	424
711600	424
711800	424
711995	424
711998	423
711999	424
712020	417
712022	415
712033	415
712040	418
712044	415
712050	419
712051	419
712055	415
712070	419
712080	419
712100	419
712150	419
712212	410
712300	412
712301	412
712402	410
712403	410
712502	411
712752	411
713200	404
713300	406
713400	406
713500	405
713501	405
713510	407
713520	406
713521	406
713522	406
713550	408
713551	408
713553	408
713600	409
714011	413
714012	413
714013	413
714014	413
714015	413
714016	413
714021	413
714022	413
714023	413
714026	413
714029	413
714031	413
714042	414
714043	414
714044	414
714045	414
714046	414
714050	414
714058	414
714059	414
714068	413
714072	413
714073	404, 406
714097	414
714099	414
714102	414
714103	414
714104	414
714109	414
714111	413
714112	413
714113	413
714114	413
714115	413
714118	413
714121	413
714122	413
714123	413
714124	413
714125	413
714127	413
714131	413
714132	413
714139	414
714140	414
714141	414
714142	414
714143	414
714144	414
714145	414
714146	414
714147	414
714148	414
714150	414
714151	414
714153	414
714154	414
714155	414
714157	414
714159	414
714160	413
714168	413
714169	413
714170	413
714171	413
714186	413
714192	413
714193	413
714195	413
714198	405, 406
714201	405
721010	400
721011	400
721012	400
721013	400
721014	400
721015	400
721016	400
721020	400
721021	400
721022	400
721023	400
721024	400
721025	400
721026	400
721121	400
721124	400
721129	399
721221	400
721224	400
721305	401
721307	401
721310	401
721570	399
721571	399
721580	398
721581	398
722125	396
722130	396
722141	397
722221	395
722252	395
722255	395
725001	402
725002	107, 402
730001	108
730002	108
730003	109
730011	108, 347
730012	108, 347
730030	108
730031	109
730032	108
730036	110
730060	108
730061	109
730062	108
730066	110
730150	108
730151	109
730152	108
730156	110
730301	108
730302	108
730311	109
731152	109
731153	109
732031	110
732032	110
732061	110
732062	110
732151	110
732152	110
732351	110
732352	110
741155	433
741156	433
741205	433
742010	427
742018	431
742020	427
742028	431
742030	427
742038	431
743000	429
744000	429
744020	429
745104	432
745120	429
745121	429
745123	429
746035	428
746042	432
746043	432
746050	428
746067	432
746068	432
746069	432
746070	428
746079	432
746096	432
746097	432
746100	428
751087	289
751102	290
751105	289
751106	290
751185	289
751186	290
751192	290
751205	289
751209	290
751220	290
751900	292
752060	291
752120	291
752150	291
752286	343
753060	291
753150	291
770100	428
770201	451
770351	452
771101	447
772281	430
772284	433
772289	433
772321	430
772326	433
773000	56
773001	56
773003	56
773011	56
773013	56
773020	59
773025	58
773028	58
773035	57
773036	57
773051	57
773052	57
774901	447
774905	447
775002	449
775010	449
775313	450
775315	450
775319	450
775412	450
775415	451
775419	451
777101	439

stalgast

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
777102	439	781000	372	786502	384	815600	304	834430	506	852174	519
777107	439	781010	379	786931	382	815601	304	834540	506	852175	519
777134	520	781020	379	789003	394	815620	304	834541	507	852176	519
777171	437	781040	380	789061	394	815621	304	834630	390, 506	852180	517
777173	437	781045	380	789120	394	816810	304	834631	506	852220	448
777174	437	781301	378	789215	398	816830	304	834641	506	852230	516
777195	442	781302	378	801021	569	820010	576	834730	507	871101	334
777213	434	781312	378	801350	569	820011	576	834741	507	871120	337
777214	434	781421	375	801351	569	820078	343, 345	834840	506	871126	337
777217	434	781422	375	801400	569	820081	577	834930	507	872132	336
777220	438	781432	375	801401	569	820121	577	840145	492	872152	336
777221	438	781501	376	801501	570	820161	577	840151	524	872211	335
777242	438	781502	376	801502	570	820998	558, 577	840602	493	872212	336
777243	438	781512	376	801505	569	820999	558, 577	840620	491	872213	335
777264	440	781521	376	801506	569	822060	576	840643	524	872214	336
777265	440	781522	376	801507	569	822080	576	840644	524	872281	335
777266	440	781531	376	801516	569	822185	576	840645	524	872282	336
777271	439	781532	376	801517	569	822310	343	840654	524	872331	335
777290	436	781601	377	801555	568	822800	574	840810	510	872332	336
777300	436	781602	377	801556	568	822801	574	840811	510	872421	335
777301	436	781702	377	801565	568	822825	574	841000	495	872422	336
777303	436	781712	377	801566	568	822827	574	841027	494	872461	335
777304	436	781801	381	802010	565, 568	822829	574	841036	494	872462	336
777320	435	781802	381	802200	565	822831	574	841037	494	872651	335
777323	435	781812	381	802201	565	822850	576	841040	510	872652	336
777325	435	781901	381	802202	565	822990	577	841041	510	872801	335
777326	435	781902	381	803021	567	822998	577	841061	496	872802	336
777333	435	781912	381	803035	567	823045	575	841443	524	872901	335
777351	440	782001	374	803036	567	823046	575	842029	495	872902	336
777370	443	782002	374	803037	567	823401	575	842041	495	873151	337
777371	443	782010	372	803050	564	823402	575	842045	496	873550	332
777373	443	782011	372	803055	564	823850	576	842129	499	873551	334
777374	443	782012	372	803056	564	823998	574	842139	499	873901	337
777450	516	782013	372	804012	569	824130	575	842222	500	873902	337
777520	444	782014	372	805020	563	824131	575	842328	500	875300	356
777521	444	782015	372	807000	544	830130	492	843032	391, 503	875310	356
777525	444	782016	372	807520	544	830145	492	843271	391, 509	880173	513
777530	444	782017	372	810000	572	830590	492	843300	392, 509	880174	513
777531	444	782018	372	810100	572	830620	492	843310	392, 509	880175	514
777535	444	782019	372	810120	574	830621	492	844100	345	880176	514
777540	444	782020	372	810150	572	830644	524	844540	505	880177	512
777541	444	782021	372	810210	572	830645	524	844541	505	880245	524
777550	444	782022	372	810300	572	831026	497	844741	505	880400	513
777551	444	782050	369	810350	572	831027	497	844840	505	880401	513
777560	445	782100	373	810400	572	831036	497	849033	526	880402	512
777561	445	782120	373	810401	574	831037	497	849053	526	880405	514
777581	446	783070	369	810501	572	831126	496	849073	526	880406	514
777582	445	783071	369	810900	573	831443	524	849103	526	880600	513
777583	445	783100	370	810910	573	831445	524	850010	511	880601	513
777584	445	783210	370	811600	573	832029	497	850011	511	880602	514
777585	445	783250	370	811610	573	832039	498	850020	511	880603	514
777586	445	785211	370	812500	573	832041	498	850021	511	880604	512
777587	446	785213	370	812510	573	832042	498	852103	518	880645	524
777588	445	785214	370	813600	573	832129	500	852104	518	880700	493
777589	445	785300	442	813610	573	832139	501	852105	518	880701	493
777590	446	786010	383	814900	573	832222	502	852111	516	881400	493
777591	446	786023	383	814910	573	832225	501	852120	518	881401	493
777612	446	786034	383	815010	571	832232	502	852121	448	882151	339, 522
777615	446	786045	383	815020	571	832328	502	852122	518	882160	339, 522
777618	446	786100	382	815025	325, 571	833027	389, 504	852130	515	882161	339, 522
777645	446	786102	384	815100	571	833029	390, 504	852150	515	882170	340, 523
778002	68	786200	382	815200	99	833031	390, 503	852160	517	882171	340, 523
779040	441	786202	384	815240	99	833037	389, 504	852161	517	882172	340, 523
779060	441	786302	384	815250	99	833271	508	852170	519	882180	339, 521
779131	441	786400	384	815300	571	833300	508	852171	519	883101	525
779161	441	786402	384	815400	571	833310	508	852172	519	883201	525
779198	441	786500	384	815500	99	834141	507	852173	519	883301	525

Nr kat.	Strona
883401	525
883501	525
905123	485
905126	485
908111	487, 560
909702	95, 478
909775	478
911101	487
911102	487
911111	487
911201	487
911211	487
912057	482
912058	482
912059	482
912060	482
912061	482
912522	483
912527	483
912528	483
912529	483
912541	483
912544	484
912545	484
912552	485
912553	485
912554	485
912556	485
912604	484
912631	485
912706	485
912781	485
917003	486
917028	486
917034	486
917036	486
917037	486
917102	486
917340	485
917430	485
917431	485
920010	426
920110	426
950112	315
950118	315
950120	315
950121	315
950131	315
950141	315
950160	316
950163	316
950164	316
950167	316
950168	316
950171	316
950172	316
950175	316
950176	316
950179	316
960001	69
965001	69
970000	60-63
970005	60-63
973997	43
973998	43
973999	43
978511	62
978513	62
978521	62
978523	62
978531	62
978533	62
978611	63
978613	63
978621	63
978623	63
979250	67
979301	66
979302	66
979311	66
979312	66
979313	66
979500	65
979510	64
979511	60
979513	60
979521	60
979523	60
979531	60
979533	60
979600	65
979610	64
979611	60
979613	60
979621	60
979623	60
979991	44, 67
979992	50, 51
979993	50, 51
990998	30, 31, 37
990999	30, 31, 37
999511	61
999513	61
999521	61
999523	61
999531	61
999533	61
999541	61
999543	61
999551	61
999553	61
999611	61
999613	61
999621	61
999623	61
9050608	466
9051203	476
9051206	476
9051208	476
9057931	466
9057932	466
9057961	466
9057962	466
9057981	466
9057982	466
9100018	467, 477
9100043	462
9100044	463
9100045	462
9100046	462
9100047	463
9100048	463
9100049	462
9100050	462
9100051	463
9100052	463
9100053	464
9100054	464
9100055	464
9100056	464
9100347	467
9100348	467
9100375	467
9100376	467
9100434	467, 477
9100565	465
9100566	465
9100567	465
9100572	465
9100581	467
9100582	467
9100583	467
9100586	467
9100608	466
9100620	467
9100627	467
9100671	467, 477
9100704	467
9100708	467, 477
9100709	467, 477
9100710	467, 477
9120346	477
9120489	472
9120490	473
9120491	472
9120492	473
9120493	472
9120494	473
9120495	472
9120496	473
9120497	472
9120498	473
9120499	474
9120500	474
9120501	474
9120514	477
9120515	477
9120519	477
9120580	476
9120581	476
9120626	476
9120632	477
9120705	477
9120711	477
9700020	34-36
9700040	34-36
9700041	53
9700042	53
9700060	34, 39, 52
9700061	53
9700062	53
9700071	53
9700072	53
9700073	53
9700081	53
9700082	53
9700200	52
9700210	52
9700400	52
9700410	52
9700600	52
9700610	52
9701200	53
9701400	53
9701600	53
9702200	53
9702400	53
9702600	53
9703200	53
9703400	53
9703600	53
9704005	48
9705000	39
9705100	35
9705110	34
9705130	34
9705210	34
9705230	34
9705500	36
9706000	39
9706100	35
9706110	34
9706130	34
9706210	34
9706230	34
9706310	34
9706330	34
9706500	36
9707000	39
9707110	34
9707130	34
9707210	34
9707230	34
9710110	30
9710130	30
9710210	30
9710230	30
9710310	30
9710330	30
9711110	31
9711130	31
9711210	31
9711230	31
9713610	32
9713630	32
9713710	32
9713730	32
9714310	33
9714330	33
9714410	33
9714430	33
9715000	37
9715110	30
9715130	30
9715210	30
9715230	30
9715310	30
9715330	30
9716000	37
9716110	30
9716130	30
9716210	30
9716230	30
9716310	30
9716330	30
9717000	38
9717110	31
9717130	31
9717210	31
9717230	31
9718000	38
9718110	31
9718130	31
9718210	31
9718230	31
9720000	49
9721000	49
9724500	45
9725000	44
9725110	44
9725130	44
9725210	44
9725230	44
9725500	44
9726000	44
9730100	40
9730110	40
9730130	40
9730200	40
9730210	40
9730230	40
9731000	40, 42
9731100	40
9731110	40
9731130	40
9731190	41
9731200	40
9731210	40
9731230	40
9731290	41
9731300	40
9731310	40
9731330	40
9731390	41
9732000	41
9732010	43
9732030	43
9732110	43
9732130	43
9733000	41
9733010	43
9733030	43
9733110	43
9733130	43
9736100	42
9736110	42
9736130	42
9736200	42
9736210	42
9736230	42
9737100	42
9737110	42
9737130	42
9737200	42
9737210	42
9737230	42
9737300	42
9737310	42
9737330	42
9740000	47
9740010	46
9740030	46
9741000	47
9745000	51
9745110	50
9745130	50
9905151	54
9905782	54
9906152	54
9906782	54

A

Akcesoria do maszynek do mięsa 400
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 524
Akcesoria do gyrosów Potis 445
Akcesoria do syfonów iSi 354
Akcesoria do szatkownic. 414
Automatyczna wyciskarka J80. . . . . 329, 403
Automatyczny dozownik do mydła. 556
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących. 556
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 344

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 583
Bateria umywalkowa 580, 581
Bateria umywalkowa z prysznicem 581, 582
Bateria umywalkowa z prysznicem 580
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 582
Bemar. 49
Bemar nastawny 433
Bemar nastawny z kranem 433
Bemary 49
Blacha aluminiowa 485
Blacha aluminiowa perforowana. 485
Blacha do jajek i placków GN 1/1 486
Blacha do pizzy. 387
Blacha emaliowana do smażenia 486
Blacha emaliowana pełna do pieczenia 486
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 486
Blacha nieprzywierająca do smażenia. 486
Blacha wypiekowa 487
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 486
Blender 318-320
Blender barowy 318-320
Blender kuchenny. 320
Blixer 415
Bluza kucharska Chef 545
Bluza w serek. 546
Bulionówka 172, 174, 176, 188, 190, 199
Butelka do oliwy i octu 231
Butelka Quattro Stagioni 208
Butelka Swing. 209

C

Cedzak 89
Chemia 558
Chochelka 238
Chochla 90-93, 238, 292
Cooler akrylowy. 326
Cukiernica 172, 174, 177, 187, 189, 190, 193, 197, 200, 231, 238
Cukiernica/dyspenser do parmezanu 233
Cutter-wilk 419
Cutter-wilk R10 419
Cutter-wilk R15 419
Cutter-wilk R2. 417
Cutter-wilk R4. 418
Cutter-wilk R5G 419
Cutter-wilk R7. 419
Cutter-wilk R8. 419
Cyrkulator do gotowania Sous-Vide 453
Cyrkulator do gotowania Sous-Vide GN 1/1 454
Czajnik 174
Czajnik elektryczny 292
Czapka 546
Czapka budyniówka 546
Czapka kucharska 546

D

Dehydrator na 10 tac 448
Dekanter 206
Deska do krojenia 138-140, 324
Deska do krojenia HACCP 450x300 136
Deska do krojenia HACCP 600x400 137
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 137
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 137
Deska do pieczywa z rowkami 140, 236
Deska do krojenia 139
Deska gładka 138
Deska z wycieciem GN 1/1. 138
Deska z wycięciem 138
Deska z wycięciem GN 1/2. 138
Deski do krojenia HACCP. 136
Deski z wycięciem 137
Dessert whip mini 353
Dessert whip mini plus 353
Dip 174, 187, 191, 199
Dodatkowy pojemnik do przypraw 232
Dozownik do lodu. 332
Dozownik do mydła. 556
Dozownik do napojów 296
Dozownik do płatków. 296
Dozownik do płynów 556
Dozownik do ręczników papierowych 548
Dozownik do sosów fifo 100
Dozownik do sosów z pompką. 100
Dozownik mydła 548
Dozownik płynu myjącego 569
Drzwi 400 - lewe 53
Drzwi 400 - prawe. 53
Drzwi 600 - lewe 53
Drzwi 600 - prawe. 53
Drzwi do podstaw 53
Dyspenser barmański 328
Dyspenser do przypraw. 347
Dyspenser do sosów 100
Dzbanek. 172, 174, 187, 197, 200, 201, 217, 218, 230, 294, 295, 318-320, 347
Dzbanek do blendera 319, 320
Dzbanek miarka 97
Dzbanek na mleko 177
Dzbanek na oliwę. 231
Dzbanek stalowy 320
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 201
Dzbanek z poliwęglanu. 320
Dzieża. 370
Dzwonek recepcyjny 98

E

Ekspozytor 297
Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek 100
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki 100
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek 100
Ekspozytor na pojemniki GN 99
Ekspozytory 100
Ekspres 1 grupowy 342
Ekspres 2 grupowy 342
Ekspres automatyczny do kawy 343
Ekspres do kawy 343
Ekspresy do kawy 342
Elementy neutralne 52
Etui na noże 130
Etui na noże Stalgast 130

F

Fartuch 546
Fartuch wodoodporny 548
Fartuchy 547
Filiżanka 165, 172, 174, 177, 188, 195, 197, 199, 200
Filiżanka cappuccino 348
Filiżanka cappuccino/espresso 226
Filiżanka do cappuccino 165, 210, 349
Filiżanka do espresso 165, 210, 349
Filiżanka uniwersalna 210, 349
Filiżanka ze spodkiem 167, 178-180, 182-184
Filiżanki do kawy 210, 349
Filtr do ekspresu 343
Filtr do wody 338, 575
Filtr do wody, wkład wymienny, One c 576
Filtr do wody, wkład wymienny, One mg+ 576
Filtr do wody, wkład wymienny, One uf 576
Filtr zgrubny do wody 576
Filtry do wody 574
Foremka do terin 88
Foremka na crème brûlée 201, 227, 368
Frezer-konserwator, maszyna pomocnicza do lodów 356
Frytownica 432, 435
Frytownica elektryczna 44, 67
Frytownica elektryczna wolnostojąca 67
Frytownica gazowa 44
Frytownica podwójna 44, 428, 432, 435
Frytownica podwójna pozioma 432
Frytownica podwójna z kranem 432, 435
Frytownica pojedyncza 44, 67, 428, 432, 435
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 44
Frytownica pojedyncza pozioma 432
Frytownica pojedyncza z kranem 432, 435
Frytownice 44, 428, 435

G

Gama combi 420
Gama mini 421
Gama szeroka 421
Gama średnia 421
Garnek do duszenia 74
Garnek do gotowania ryb 75
Garnek niski 71, 73, 74
Garnek średni 71-74
Garnek wysoki 71-74
Garnek z kranem 75
Garnki Comfort Line 71
Garnki Gredil 72
Garnki Premium Line 73
Garownik / komora wzrostowa 476, 484
Generator ozonu 557
Głowica 574, 576
Głowica purity c by-pass 0% 574
Głowica purity c by-pass 30% 574
GN 1/1 . . . . . 241, 486
Gniazdo korka 540, 578
Gofrownica 430, 433, 438
Granitor 297
Grill lawowy 43
Grill lawowy (S ruszt) 43
Grill lawowy (V ruszt) 43
Grill wodny 41
Grille 40
Grille chromowane 42
Grille elektryczne 66
Grzałka do podgrzewaczy 286
Gyros 443
Gyros elektryczny 444
Gyros gazowy 444, 445

I

Imbryk 174, 177

K

Kamienie lawowe 43
Karafka do wina 230
Karafka do wina/wody 230
Kieliszek do białego wina 203, 206, 211-214, 224
Kieliszek do burgunda 215
Kieliszek do burgunda / wody 214
Kieliszek do ciężkiego białego wina 215
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) 214
Kieliszek do czerwonego wina . 203, 206, 211-213, 215, 216, 224
Kieliszek do drinków i koktajli 205
Kieliszek do jaj 187, 231
Kieliszek do koktajli 216, 221, 222
Kieliszek do koktajli typu „kir” 211
Kieliszek do koktajlu 222
Kieliszek do koniaku 211, 221
Kieliszek do lekkiego białego wina 215
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 214
Kieliszek do likieru 211
Kieliszek do margarity 215, 221
Kieliszek do martini 211, 215, 216, 222
Kieliszek do słodkiego wina 214
Kieliszek do szampana 203, 206, 211-216, 222, 224
Kieliszek do wina 216
Kieliszek do wina białego 213
Kieliszek do wina czerwonego 213

Kieliszek do wódki 205, 216, 218-220
Kieliszek do wódki shot 222
Kieliszek do czerwonego wina, Risus 214
Kieliszek finger food 306
Kieliszek uniwersalny. 212, 213
Kieliszkek do czerwonego wina, Lyric 214
Kieliszki Bistro 211
Kieliszki do koktajli 221
Kieliszki do wódki 221
Kieliszki Enoteca 215
Kieliszki Hudson 222
Kieliszki Imperial 212
Kieliszki Imperial Plus 212
Kieliszki Primetime 214
Kieliszki Saxon 213
Kloc masarski 141
Kocioł warzelny elektryczny 54
Kocioł warzelny gazowy 54
Kociołek do gulaszu 238
Kociołek do zup. 288
Kociołek elektryczny do zup 287, 288
Kociołki elektryczne do zup 287
Kolumna bufetowa 304
Kolumna wodna do Linii 700 586
Kolumny bufetowe 304
Kominek 53
Kominek dla modułów 1200 mm. 34, 39, 52
Kominek dla modułów 400 mm . . . 34-36, 39-41, 47-49, 51, 52
Kominek dla modułów 800 mm 34-36, 39-41, 49, 52
Komplet końcówek dekoracyjnych. 360
Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 524
Komplet prowadnic do szaf 840620, 840145 524
Komplet prowadnic do szafy GN 2/1. 524
Kontakt grill. 426, 431, 446
Kontakt grill panini 427, 431, 434
Kontakt grill podwójny 427, 434
Kontakt grill pojedynczy 427, 434
Kontakt grille 427, 431, 434
Końcówka do nadziewania. 360
Końcówka do ubijania piany 370
Końcówka do ucierania ciast lekkich 370
Końcówka gwiazdka 360
Końcówka liść 360
Końcówka okrągła 360
Końcówka płatek 360
Końcówka prosta 354
Końcówka róża 360
Końcówka tulipan. 354
Końcówka wstążka 360
Końcówki dekoracyjne 360
Korek 540, 578
Korek do butelki szampana 321
Korek przelewowy z sitkiem 540, 578
Korek z rurką 321
Kostkarka. 334, 337
Kostkarka do kruszonego lodu. 334
Kostkarki przeznaczone do zabudowy. 336
Kostkarki wolnostojące 335
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 50, 51
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 50, 51
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 237
Kosz do szkła. 572, 573
Kosz do sztućców 571, 572
Kosz do tac GN 1/1. 572
Kosz do talerzy 572
Kosz na owoce 368
Kosz na śmieci 550
Kosz stołowy 238, 550
Kosz uniwersalny. 572
Koszyk do pieczywa 236, 237
Koszyk do pieczywa 237
Koszyk finger food 308
Koszyk na sztućce 237
Koszyk uniwersalny. 236
Kotleciarka 398, 399
Kotły warzelne 54
Kółko 106
Kółko bez hamulca do regałów aluminiowych. 277
Kółko z hamulcem do regałów aluminiowych 277
Krajacz do jaj 102
Krajalnica do kiełbasy 107, 402
Krajalnica do wędlin 395
Krajalnica do wędlin i serów 396, 397
Krajalnica do wędlin i serów 395
Krajalnice do kiełbas 402
Krustownica 325
Kruszarka do lodu 333
Kruszarka elektryczna 333
Krzesło cateringowe 315
Kubek 162, 163, 167, 172, 177-184, 187, 189, 190, 195, 200, 201, 210, 223
Kubek do espresso 165
Kubek do espresso, emaliowany. 309, 348
Kubek do gorących napojów 226
Kubek do herbaty. 165
Kubek do sztućców. 571
Kubek emaliowany 309, 348
Kubek Iconic 223, 349
Kubek miarka 97
Kubek na frytki 307
Kubek słoik 208
Kubek słoik Quattro Stagioni. 208
Kubek stalowy do shakera 323
Kubek stalowy do przesiewania 363
Kubki/szklanki termiczne 210, 349
Kuchenka indukcyjna 451, 452
Kuchenka mikrofalowa. 449-451
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem 30
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO 32
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 62
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem. 31
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO 33
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 63
Kuchnia ceramiczna 36
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem 37
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem 38
Kuchnia elektryczna nastawna. 39
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. 65
Kuchnia gazowa nastawna. 34
Kuchnia gazowa wolnostojąca. 60, 61

Kuchnia indukcyjna 35
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 64
Kuchnie elektryczne 37, 65
Kuchnie gazowe 30, 60
Kuchnie gazowe ECO 32
Kuchnie indukcyjne 35, 64
Kuchnie infrared 36
Kufel do piwa 218
Kufle do piwa 229
Kulki izolacyjne 454
Kulki izolacyjne do Sous-Vide 271
Kuweta 357
Kuweta do lodów 357
Kuweta okrągła 357
Kuwety do lodów 357

L

Lampa grzewcza 313, 314
Lampa grzewcza do potraw 279
Lampa grzewcza do potraw 279
Lampa grzewcza piramida 314
Lampa grzewcza podwieszana do parasola 312
Lampa owadobójcza 553, 554
Lampa owadobójcza z lepem 553
Lampa owadobójcza z wentylatorem 554
Lampa owodobójcza 553
Lampy grzewcze 311, 313
Lampy grzewcze do potraw 279
Lejek 96
Lep do lampy owadobójczej 692315 553
Licznik przepływu wody 338, 574, 576
Listwa do bonowania 98
Listwa łącząca blaty urządzeń 53
Listwa magnetyczna 128-130
Listwa magnetyczna z haczykami 128
Listwa wspornikowa 245
Lodówka na mleko do kawy 345

Ł

Ławka cateringowa 315
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych 277
Łopata do pizzy 385, 386
Łopata operacyjna do pizzy 386
Łopatka do pieca 95, 478
Łopatka do pizzy 385
Łopatka do przewracania 91-93, 116
Łopatka do przewracania perforowana 116, 129
Łopatka do ryb 91
Łopatka do serwowania 93, 292
Łopatka do tortu 155, 366
Łopatka do przewracania 94
Łopatka kątowa 94, 365
Łopatka kątowa (ostrze gładkie) 365
Łopatki 94
Łuskarka do lodu 337
Łyżeczka barmańska 324
Łyżeczka deserowa 158
Łyżeczka do deserów 162
Łyżeczka do herbaty 143-160
Łyżeczka do kawy 149, 152, 153, 156, 159
Łyżeczka do latte 160
Łyżeczka do lodów 360
Łyżeczka finger food 309
Łyżka cedzakowa 90-93, 95
Łyżka do serwowania 91-93, 292
Łyżka do spaghetti 91, 92
Łyżka miarka 97
Łyżka perforowana 91, 93, 292
Łyżka stołowa 143-160, 162
Łyżka wazowa 151, 155

M

Makaroniarka 50, 51
Makaroniarka elektryczna 51
Makaroniarka gazowa 50
Makaroniarki 50
Maszynka do mielenia mięsa 399, 400
Maszynka do ostrzenia noży 133
Mata barmańska 325
Mata do wypieków 363
Matryca 267
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki 267
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki 267
Meble cateringowe 315
Meble do samodzielnego montażu 538
Miarka 323
Miarka dwustronna 323
Miecz do gyrosa 445
Miesiarka planetarna 369, 370
Mieszadło 95
Mieszadło do kotła 95
Mikser Micromix 422
Mikser ręczny–gama combi 424
Mikser ręczny–gama mini 423
Mikser ręczny–gama szeroka 424
Mikser ręczny–gama średnia 423
Mikser spiralny 382-384
Mini brytfanna finger food 308
Mini cedzak 309
Mini dip 307
Mini mp 160 v.V. 423
Mini mp 190 combi 423
Mini mp 190 v.V. 423
Mini mp 240 combi 423
Mini mp 240 v.V. 423
Mini naczynia szklane do finger food 306
Mini naczynie na mleko 309, 347
Mini patelnia finger food 309
Mini patery 367
Mini rondelek 309
Mini wiaderko 307
Miseczka do zupy 162
Miseczka finger food 306
Miska 86, 87, 167, 174, 177, 181, 201, 230
Miska kuchenna 87
Młynek do kawy z zasobnikiem, iconic 344
Młynek do mielenia kawy 344

stalgast

Młynek do przypraw 235
Młynki do mielenia kawy 344
Modułowe regały z aluminium 277
Moduły z szufladami 495
Moździerz. 322
Moździerz z tłuczkiem 235
Mydło HACCP. 559

N

Naboje do syfonów 355
Naboje do syfonów do wody 327
Naboje do syfonu do wody 328
Naboje Nitro 351, 355
Naboje Professional 355
Naboje Soda 327
Naczynia do finger food 307
Naczynia żeliwne 83
Naczynie do miksowania z wylewką 217
Naczynie do zapiekania 191
Naczynie finger food 216, 306
Nadstawa do kosza 573
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 503
Nadziewarka do kiełbas 401
Nadziewarki do kiełbas. 401
Nakładka redukcyjna 53, 60-63
Nakładka redukcyjna na ruszt 30, 31, 34, 56
Nakładka Wok 30, 31, 34, 53, 60-63
Naleśnikarka 430, 433, 438
Napełniacz 583-586
Napełniacze 583
Napęd do gyrosa 445
Naświetlacz uniwersalny 554
Noże cukiernicze 365
Noże dekoracyjne. 103
Noże kute Stalgast Elite 118
Noże Sanelli 117
Noże Sanelli linia Premana Professional 113
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 126
Noże Stalgast ze stali kutej 120
Noże Stalgast ze stali walcowanej. 121
Noże ze stali nierdzewnej premium HACCP 122
Nożyce 134
Nożyce do drobiu 121, 134
Nożyce kuchenne. 134
Nożyczki do drobiu 134
Nożyczki do ziół 134
Nożyczki gastronomiczne 134
Nóż 106
Nóż dekoracyjny 103
Nóż dekoracyjny do masła 103
Nóż dekoracyjny do cytrusów 103
Nóż dekoracyjny Julienne 104, 134
Nóż dekoracyjny prosty. 104
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 104
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy 103
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy 103
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane). 365
Nóż do bułek 127
Nóż do chleba 115, 117, 119-121, 125, 129, 130
Nóż do filetowania 120, 124, 130
Nóż do filetowania giętki. 115, 117, 129
Nóż do jarzyn 116, 117, 119, 121, 123, 127, 129
Nóż do krojenia. 123, 127
Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane) 365
Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie) 365
Nóż do krojenia plastrów. 134
Nóż do łososia 115
Nóż do mięsa 120, 124, 130
Nóż do nacinania 115
Nóż do obierania . . .116, 117, 119, 121, 123, 127, 129, 130, 324
Nóż do obierania cytrusów. 103
Nóż do oddzielania kości prosty 115
Nóż do oddzielania kości wąski 115, 117, 129
Nóż do oddzielania kości zagięty 115, 117
Nóż do odzielania kości 124
Nóż do ostryg. 115
Nóż do pieczeni 115, 117, 121, 130
Nóż do pomidorów 116, 117, 119, 129
Nóż do ryb 115
Nóż do sera z dwiema rączkami 116, 125
Nóż do serów miękkich. 125
Nóż do steków i pizzy 161
Nóż do steków/pomidorów 117
Nóż do szatkowania 115
Nóż do trybowania 119, 129
Nóż do twardego sera 116
Nóż do warzyw 123
Nóż do wędlin 115
Nóż do wędlin i kebaba. 115
Nóż elektryczny do gyrosa 446, 447
Nóż japoński 116
Nóż japoński Santoku 116
Nóż japoński Sashimi 122
Nóż kuchenny. 115, 117, 119-122, 124, 126, 129, 130
Nóż kuchenny karbowany 119
Nóż masarski. 115, 125, 129
Nóż santoku 119, 129
Nóż stołowy 143-160, 162
Nóż uniwersalny 117, 123, 126, 127
Nożyczki do ziół 123

O

Obieraczka 134, 394
Obieraczka do warzyw 92, 134
Obieraczka ostrze falowane 134
Obieraczka ostrze gładkie 134
Obieraczki 134
Ociekacz GN 250
Ociekacz na dno pojemnika GN 247
Ociekacz na talerze. 574
Odkamieniacz 343, 345, 558
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego. 345, 560
Okap 467, 477, 485
Okap DriveVent Economic 542
Okap przyścienny skrzyniowy 542
Opiekacz 429, 439
Ostrzałka do noży 132
Ostrze z popychaczem 107

Ostrze ząbkowane do noża 446
Otwieracz 102, 322
Otwieracz do butelek 322
Otwieracz do konserw 92, 106
Otwieracz kelnerski 322

P

Pakowarka listwowa 270
Pakowarka próżniowa 268, 269
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . . .268
Pakowarka próżniowa listwowa 270
Pakowarki próżniowe komorowe 268
Pakowarki próżniowe listwowe 270
Paliwo do podgrzewaczy 285
Palnik do crème brûlée 368
Papier do frytek 307
Papier do pieczenia 363
Parasol grzewczy 311
Patelnia 47, 68, 76, 79-82
Patelnia do naleśników 79-82
Patelnia do naleśników z powłoką granitową 80
Patelnia do paelli 76
Patelnia do ryb 82
Patelnia elektryczna 68
Patelnia głęboka 82
Patelnia grillowa 83
Patelnia nieprzywierająca 77, 78
Patelnia powlekana tytanem 78
Patelnia uchylna 68
Patelnia uchylna elektryczna 47
Patelnia uchylna gazowa 46
Patelnia wielofunkcyjna 47
Patelnia Wok 48, 77, 79
Patelnia z powłoką granitową 80
Patelnia ze stali węglowej 77
Patelnie 46, 76
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą 82
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort . . 80
Patelnie aluminiowe
z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite 80
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus79
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum . . 81
Patelnie powlekane tytanem 78
Patera do ciastek i owoców 368
Patera do tortu 366
Patera na ciastka i owoce 367
Patera na ciasto 191
Patera na owoce 368
Patera talerz szklany z pokrywą 367
Patera z kloszem 367
Patery do tortów 366
Pędzelek 362
Pędzelek silikonowy 362
Pęseta 102
Pęseta do usuwania ości 102
Piec do pizzy 373
Piec do pizzy E-line 376
Piec do pizzy E-start line 378
Piec do pizzy F-line 377
Piec do pizzy FR-line 381
Piec do pizzy GAS-line 380
Piec do pizzy Gredil 374
Piec do pizzy S-line 379
Piec do pizzy X-line 375
Piec dwukomorowy 373-375
Piec jednokomorowy 373-375
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef 478
Piec konwekcyjny 440
Piec statyczny 476
Piece do pizzy Compact 373
Piece do pizzy Profesional 374
Piece do pizzy Profesional Extra Power 381
Piece do pizzy Profesional Gas Strong 380
Piece do pizzy Profesional Strong 376, 378
Piece FM 465, 472-475, 483-484
Piece GASTRONOMICZNE-FM STG 20 GN 465
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast ClassicCook 462
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast SmartCook 463-464
Piece ODPIEKOWE-FM RX 483-484
Piece ODPIEKOWE-Stalgast ShopCook 482
Piece PIEKARNICZE-FM 472-473
Piece PIEKARNICZE-FM STB 16 1600x400 474
Piecyk konwekcyjny 439
Piekarnik 69
Pieprzniczka 197, 199
Pierścień cukierniczo-kucharski 362
Piła do kości 398
Pistolet 364
Pistolet do sosów i kremów 364
Płuczka do porcjonera do lodów 358
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 559
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 524
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka 345, 560
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 560
Płyn do mycia szyb i luster 559
Płyn do mycia w zmywarkach 558
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej 524, 559
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach 558
Płyn myjąco-nabłyszczający 487, 560
Płyn myjący 487
Płyn myjący do pieców konwekcyjno prawych 560
Płyn myjący ogólnego zastosowania 559
Płyn nabłyszczający 487
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno parowych . . .560
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy 559
Płyta do finger food z łupka 305
Płyta grillowa 83, 429, 432, 437
Płyta grillowa elektryczna 40
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca 66
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą 41
Płyta grillowa elektryczna, chromowana 42
Płyta grillowa gazowa 40
Płyta grillowa gazowa, chromowana 42
Płyta z łupka 304, 305
Podgrzewacz do bułek 436
Podgrzewacz do frytek 45
Podgrzewacz do wody 283, 289
Podgrzewacz do frytek 45
Podgrzewacz elektryczny 303

stalgast

Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . . . 282, 284
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 284
Podgrzewacz GN 1/1 . . . . . 280, 283
Podgrzewacz okrągły 280, 283
Podgrzewacz owalny 283
Podgrzewacz Roll-Top 281
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . . . 281, 282
Podgrzewacz Roll-Top okrągły 282
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 284
Podgrzewacz z kociołkami 281
Podgrzewacze gastronomiczne 280
Podstawa bufetowa 305
Podstawa do pieca 372
Podstawa do wiaderka 326
Podstawa do zmywarki 400x400 569
Podstawa do zmywarki uniwersalnej 565, 568, 569
Podstawa na kółkach 551, 552
Podstawa otwarta 53
Podstawa pod garnki 75
Podstawa szkieletowa 53
Podstawa z drzwiami 53
Podstawka pod łyżkę 191
Podstawy 466, 476, 485
Podstawy do urządzeń 53
Podstawy i akcesoria 53
Podstawydo pieców 372
Pojemnik 256, 257, 551
Pojemnik barmański 325
Pojemnik do transportu lodu 257
Pojemnik fifo 257
Pojemnik GN 1/1 . . . . . 240-242, 244-254
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający 241
Pojemnik GN 1/1, perforowany 241
Pojemnik GN 1/12 243
Pojemnik GN 1/2 . . . . . 240, 242, 244-254
Pojemnik GN 1/3 . . . . . 240, 242, 244, 246-254
Pojemnik GN 1/4 . . . . . 240, 243, 244, 246-254
Pojemnik GN 1/6 . . . . . 240, 243, 244, 246-254
Pojemnik GN 1/9 . . . . . 240, 243, 246-248, 250, 253, 255
Pojemnik GN 2/1 . . . . . 242, 245
Pojemnik GN 2/3 . . . . . 240, 242, 244, 245, 254
Pojemnik GN 2/4 242
Pojemnik na butelki 328
Pojemnik na ciasto 386
Pojemnik na jajka 257
Pojemnik na kubki do sztućców 571
Pojemnik na odpadki 551
Pojemnik na odpady 550, 552
Pojemnik na paliwo i żel 285
Pojemnik na produkty sypkie 257
Pojemnik na sztućce 571
Pojemnik termoizolacyjny 259
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 261
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 326
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 261, 388
Pojemnik termoizolacyjny do wina 326
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 261
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . . . 259, 260
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 261
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 261
Pojemnik transportowy 256
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium . . .253
Pojemniki gastronomiczne
GN z poliwęglanu, białe Standard 251
Pojemniki gastronomiczne
GN z poliwęglanu, czarne Premium 248
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium . . .247
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . . .250
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą . .254
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard. . .249
Pojemniki gastronomiczne GN
z poliwęglanu, czarne Standard 252
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard 245
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard . .244
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Basic 246
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Comfort 240, 241
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Premium 241
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Standard 242
Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali, Standard 245
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego
polipropylenu 259
Pojemniki uniwersalne 551
Pokal do piwa 213, 229
Pokrowce na meble cateringowe 316
Pokrowiec 129
Pokrowiec kucharski na nóże 128
Pokrowiec na krzesło 950121 316
Pokrowiec na stół 316
Pokrywa 40, 42, 238, 256, 298, 357, 551, 552
Pokrywa do 068080 552
Pokrywa do 068120 552
Pokrywa do 535031 357
Pokrywa do 535032 357
Pokrywa do kosza 067060 550
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 386
Pokrywa do pojemnika 563411 386
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 303
Pokrywa GN 240, 241, 243, 246, 247, 249, 250, 252
Pokrywa GN szczelna 250-252
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt 244
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 303
Pokrywa szczelna 243
Pokrywa uchylna 552
Pokrywa uchylna do 068080 552
Pokrywa uchylna do 068120 552
Pokrywa z otworem 551, 552
Pokrywa z otworem do 068080 552
Pokrywa zatrzaskowa GN 247, 253
Pokrywka 71, 74, 85, 251
Pomocnik barmański 325
Popielnica z koszem na śmieci 550
Popielniczka 227
Porcelana Afrodyta 171

Porcelana Apulia 186
Porcelana Bistro 196
Porcelana Boss 184
Porcelana czarna i kolorowa 168
Porcelana dla dzieci 162, 163
Porcelana Isabell 198
Porcelana Kaszub / Hel 175
Porcelana Liguria 194
Porcelana Lubiana 170-184
Porcelana Marrakesz 178-180
Porcelana Prato 192
Porcelana Stalgast 185-197
Porcelana Stone Age 182, 183
Porcelana Wersal 173
Porcjoner do lodów 358
Porcjoner do ryżu 102
Porcjoner do ryżu i purée 102
Porcjonery do lodów 358
Port RS232 z kablem
do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 108
Półka do modeli 840811,840041, 840040, 843300 524
Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405 .524
Półka do modeli 880600, 880602, 880604. 524
Półka do modeli 882172 524
Półka do modelu 882151. 524
Półka do szaf GN 2/1. 524
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1. 524
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 524
Półka szklana. 304
Półka wisząca przestawna podwójna 541
Półka wisząca przestawna pojedyncza 541
Półka z pojemnikami na przyprawy 99
Półki do szaf i stołów 524
Półmisek 83, 167, 184, 187, 190, 191, 193, 298
Półmisek owalny 167, 172, 174, 176, 200
Półmisek pod talerz 298
Półmisek prostokątny 197
Półmisek żeliwny 83
Półmisek/taca 182, 183
Pralka Ecobubble™ Samsung. 544
Produkty uzupełniające do kostkarek 338
Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania .129
Prowadnice do podwieszania kieliszków 328
Prowadnice do stołów GN 1/1 524
Prowadnice do szaf i stołów 524
Prowadnice do szafy GN 2/1. 524
Przybory do serwowania 93, 292
Przybory do ślimaków 234
Przybory kuchenne 92
Przybory kuchenne monoblok 90, 91
Przystawka zgniatająca 398
Pucharek do lodów 222, 360
Pucharek do lodów i deserów 217
Pucharki 227
Pucharki do lodów 359
Pucharki do lodów i deserów. 209
Purity 1200 Clean. 575
Purity 450. 575
Purity 450 Steam 575

R

R211 XL. 410
R402 410
R502G. 411
R752 411
Radełko do pizzy 385
Radełko proste 92
Rant cukierniczy regulowany. 362
Reduktor ciśnienia wody 467, 477
Regał magazynowy 277
Regał magazynowy GN 1/1. 276
Regał magazynowy półki pełne 541
Regał magazynowy półki perforowane. 541
Regał magazynowy, na 2-nogach 277
Regał ociekowy na pojemniki GN 276
Regał ze stali chromowanej 275
Ręczna szczotka okrągła. 555
Rękawica stalowa 135
Rękawice kuchenne 388
Rękawice lateksowe 388, 556
Rękawice ochronne. 548
Rękawice piekarskie 388
Rękawice termiczne olejoodporne 487
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 388
Robot Cook 416
Robot wielofunkcyjny R211 XL. 410
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra 412
Robot wielofunkcyjny R402. 410
Robot wielofunkcyjny R502. 411
Robot wielofunkcyjny R752. 411
Roboty wielofunkcyjne 410
Rolka dziurkująca. 362
Rolkowy podgrzewacz do parówek 428, 436
Rondel 71, 74
Rondel do sosów 71, 74
Rondo. 181
Rozdrabniacz odpadów organicznych 578, 579
Rożen do kurczaków 442
Rózga 95
Rózga do miksowania 423
Rózga stalowa 95
Ruszt 487
Ruszt do grillowania GN 1/1 486
Ruszt do pieczenia kurczaków 486
Ruszt do piekarnika 31
Ruszt do piekarnika 600x400 . . . . . 30, 31, 37, 38
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . 30, 37, 38
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 43
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 43
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 486
Ruszt ze stali nierdzewnej 486

S

Salamander. 429, 440
Salaterka 164, 167, 169, 172, 174, 176-180,
. . . . . .182-184, 187-190, 193, 197, 199-201
Schładzarka szokowa 526
Schładzarko-zamrażarki szokowe 526

stalgast

Serwetnik 195, 234
Shaker bostoński 323
Shaker do koktajli 323
Siatka do pizzy 387
Siekacz zmiękczający do mięsa 135
Sitko 88
Sitko barmańskie 322
Sitko barmańskie typu julep 322
Sitko stożkowe 88
Sitko stożkowe z gęstą siatką 88
Sitko z lejkiem 354
Sito 89
Sito do przesiewania 88
Skrobak do ryb 102
Skrobka plastikowa. 362
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków 367
Słoik Fido 208
Słoik Quattro Stagioni 208
Słupek hotelowy 316
Solniczka 197, 199
Solniczka / pieprzniczka 197
Solniczka, pieprzniczka 231
Sonda 467
Sosjerka 174, 176, 201, 227, 231
Spodek . . 165, 167, 172, 174, 176, 177, 188, 190, 195, 197, 199
Spodnie kucharskie. 546
Stalka 116, 121, 130, 132
Stalka diamentowa 119, 129, 132
Stalka Sanelli 132
Stalki 132
Stanowisko neutralne 52
Stanowisko neutralne z 2 szufladami 52
Stanowisko neutralne z szufladą. 52
Stanowisko podłączenia kostkarki. 338
Sterylizator UV do noży. 132
Stojak 364
Stojak do cyrkulatora. 454
Stojak do dozowników 556
Stojak do dozowników automatycznych 556
Stojak do miecza 445
Stojak na 3 hot dogi 100
Stojak na deski 136
Stojak na frytki 307
Stojak na kartę menu. 238, 292
Stojak na spodki do kosza 574
Stojak na talerze 273
Stojak na talerze do kosza 574
Stojak na wafle do lodów. 358
Stojak na worek na odpady. 552
Stojak na worki próżniowe 271, 454
Stojak pod tace. 302
Stolik barowy 315
Stolik grzewczy 313
Stoły chłodnicze i mroźnicze. 494
Stoły chłodnicze sałatkowe 499
Stół cateringowy 315
Stół cateringowy okrągły 315
Stół chłodniczy 494-498
Stół chłodniczy 2 drzwiowy
do pizzy z nadstawką szklaną 389, 504
Stół chłodniczy 3 drzwiowy
do pizzy z nadstawką szklaną 389, 504
Stół chłodniczy 600x400 508
Stół chłodniczy barowy. 339, 521
Stół chłodniczy do pizzy 390, 504
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 509
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach 503
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą . .390
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą 391, 503
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 . . . . . 391, 392
Stół chłodniczy przeszklony 496
Stół chłodniczy sałatkowy 499-501
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 500, 502
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 501
Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową 500
Stół mroźniczy 494, 496
Stół mroźniczy 600x400 510
Stół pod ekspres do kawy 346
Stół przyścienny bez półki 539
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 535
Stół przyścienny z półką 535, 539
Stół z basenem 1-komorowym 534
Stół z basenem 2-komorowym 534
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką. 532, 533
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką. 533
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi . . .533
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi 533
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 540
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 540
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką. 539
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki. 539
Suszarka bębnowa 544
Suszarka do żywności na 10 tac 448
Syfon 351
Syfon do bitej śmietany 353, 355
Syfon do bitej śmietany iSi 352
Syfon do wody Sodamaker Classic 327
Syfon do wody sodowej 328
Syfon do wody Twist'n sparkle 327
Syfon iSi Gourmet whip. 352
Syfon iSi Nitro whip. 351
Syfon iSi Soda Siphon 327
Syfon iSi Thermo whip 352
Syfon iSi Thermo xpresswhip 353
Syfony. 351
Szafa chłodnicza 491, 493, 513, 514
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400 510
Szafa chłodniczo-mroźnicza 493
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) 536
Szafa mroźnicza 492, 493, 513, 514
Szafa porządkowa z umywalką 536
Szafa przelotowa drzwi suwane 536
Szafka BHP 549
Szafka grzewcza 466
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) 535
Szafka wisząca (drzwi suwane) 535
Szafy chłodnicze i mroźnicze 491
Szalka. 108, 109
Szatkownica 107
Szatkownica CL30 Bistro. 406

Szatkownica CL40 406
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka) 107
Szatkownica do warzyw CL20 404
Szatkownica do warzyw cl20 z kompletem 4 tarcz 404
Szatkownica do warzyw CL30 bistro i CL40 406
Szatkownica do warzyw Cl50 405
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet 407
Szatkownica do warzyw CL52 406
Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości) 406
Szatkownica do warzyw Cl55 408
Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem 408
Szatkownica do warzyw Cl60 409
Szatkownica do warzyw Cl60 z dwoma podajnikami 409
Szatkownica Mandolina 107
Szczotka czyszczenia pieców 386
Szczotka do blatów 555
Szczotka do czyszczenia 345, 555
Szczotka do czyszczenia pieców 386
Szczotkado czyszczenia ekspresu 345
Szczypce 93
Szczypce cukiernicze 101
Szczypce do ślimaków 234
Szczypce do ciasta 101
Szczypce do cukru / lodu 102
Szczypce do lodu 101, 102
Szczypce do pieczeni 101
Szczypce do pieczywa 101
Szczypce do spaghetti 101
Szczypce grillowe 101
Szczypce uniwersalne 101, 454
Szczypce z poliwęglanu 101
Szklanka 206, 210, 213, 218
Szklanka Bistro 223
Szklanka do espresso i wody 348
Szklanka do gorących napojów 226
Szklanka do Irish Coffe 226, 348
Szklanka do latte 210, 348
Szklanka do napojów 224
Szklanka do piwa 207, 228, 229
Szklanka do piwa „shaker" 207
Szklanka do piwa Irish 205
Szklanka do piwa Nonix 205
Szklanka do piwa Tulipe 228
Szklanka do whisky 224
Szklanka do whisky/wody 224
Szklanka do wody 204, 224
Szklanka i kieliszki Amber 213
Szklanka Longue 205
Szklanka niska 203-205, 207, 213, 216-220, 222-225
Szklanka Parma 214
Szklanka Pleasure 214
Szklanka Rock Bar 202
Szklanka Stone 205
Szklanka Tin Can 223
Szklanka Wind 204
Szklanka wysoka 203, 205, 207, 216-220, 222-225
Szklanki America' 20 s 203
Szklanki Amorf 225
Szklanki Centra 220
Szklanki Doro 225
Szklanki Elysia 222
Szklanki Grande Sunray 224
Szklanki Grande-s 219
Szklanki Highness 220
Szklanki i filiżanki do gorących napojów 348
Szklanki i kieliszek Sorgente 205
Szklanki i kieliszki Allegra 213
Szklanki i kieliszki Elysia 222
Szklanki Imperial 220
Szklanki Iride 204
Szklanki Istanbul 220
Szklanki Leafy 224
Szklanki Linka 217
Szklanki Next 219
Szklanki Nova 225
Szklanki Pulsar 204
Szklanki Side 219
Szklanki Timeless 217
Szkło Bormioli Rocco 202
Szkło cechowane 207
Szkło do kawiarni 348
Szkło do serwowania 208
Szkło linia Casablanca 218
Szkło linia Diony 224
Szkło linia Lucent Blue 203
Szkło linia Restaurant 206
Szkło linia Timeless 216
Szkło Pasabahce 211
Szkło termiczne 210
Szkło Timeless 217
Sznur do słupka hotelowego 316
Szpachelka 365
Szpatuła do lodów 358
Szpatuła do masy cukierniczej 94, 365
Szpatułka drewniana okrągła 433
Szpikulec do bonowania 98
Sztućce Akendiz 158
Sztućce Ardila 150
Sztućce Baguette 159
Sztućce barowe 144
Sztućce BCN kolor 160
Sztućce Bistro 145
Sztućce cateringowe 143
Sztućce Classic 149
Sztućce dla dzieci 162
Sztućce do steków i pizzy 161
Sztućce Duero 153
Sztućce Ebro 154
Sztućce Hidraulic 159
Sztućce Kanadi 158
Sztućce Kids 162
Sztućce Koneser 146
Sztućce Navia 151
Sztućce przedszkolne 162
Sztućce restauracyjne 156
Sztućce restauracyjne eko 148
Sztućce Segura 152
Sztućce stołówkowe 147
Sztućce Tambre 155
Sztućce Turia 157

stalgast

Szufelka 96, 257
Szufelka do frytek 98
Szufelka do gyrosa 446
Szufelka z pokrywą 555
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy . . . 347

Ś

Środek do czyszczenia ekspresów 345, 560
Świetlówka 553
Świetlówka led 553
Świetlówka UV do 692265 554

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów 345, 560
Tabletki czyszczące 343
Tabletki solne 338, 558, 577
Tabliczka informacyjna 238, 292
Taboret 442
Taboret elektryczny 59
Taboret indukcyjny 58
Taboret na kółkach 555
Taboret podwójny 56
Taboret pojedynczy 56
Taboret pomocniczy Standard Line 57
Taboret Top Line Power 57
Taborety gazowe 56
Taborety indukcyjne 58
Taborety Top Line 56
Taca 188, 300, 301
Taca ekspozycyjna 298
Taca GN 1/1 brzozowa gładka 303
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 303
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 303
Taca kelnerska 299, 301
Taca laminowana 299
Tace 300
Tace fast food 302
Tace kelnerskie 299
Tacka na paragony 98
Tacka ociekowa 289-291, 293
Talerz do gyrosa 446
Talerz do makaronu 164, 176, 201
Talerz do pizzy 161, 164, 201
Talerz do pizzy Apulia 161
Talerz do pizzy Tina 161
Talerz do risotto 164
Talerz do ryb 164
Talerz do ślimaków 234
Talerz głęboki 162, 163, 167, 169, 172, 174, 176, 178-184, 189, 190, 195, 197, 199
Talerz owalny do steków 164
Talerz płytki 162-164, 167, 169, 172, 174, 176, 178-184, 187-190, 193, 195, 197, 199-201
Talerz płytki do serwowania 164
Talerze do pizzy 161, 387
Tamper 347
Tarcza plastry 413
Tarcza plastry faliste 413
Tarcza słupki 414
Tarcza waffle 414
Tarcza wiórki 413
Tarka czterostronna 97
Tarka do przypraw 96
Tarka sześciokątna 97
Tasak 116, 119, 124
Termo-higrometr 111
Termometr 111
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 111
Termometr do mleka 111, 347
Termometr elektroniczny 111
Termometr elektroniczny z sondą 111, 487
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 111
Termometr lodówkowy 111
Termometr sonda 111
Termos 258, 265, 266, 293
Termos cateringowy 293
Termos stołowy 293, 294
Termos z kranem 265
Termos z tworzywa 263
Termosy stalowe Basic Line 266
Termosy transportowe z polietylenu 258
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 264
Timer, minutnik czasowy 107
Tłuczek do mięsa 135
Tłuczek szefa kuchni 135
Torba do pizzy 262, 387
Torby termiczne – Lunchboxy 263
Toster 441
Toster/opiekacz 441

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 92
Ubijak do ziemniaków 91
Ubijak piany 362
Ubijakdo ziemniaków 95
Uchwyt do mikserów 424
Uchwyt dolny miecza 445
Uchwyt na kanapki 441
Uchwyt ścienny na 4 tarcze 414
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem 579
Umywalka niezabudowana 532
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 579
Umywalka zabudowana 532
Urządzenia uzupełniające 55
Urządzenie do gorącej czekolady 364
Urządzenie do gotowania ryżu 447
Urządzenie do hot-dogów 436
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 106
Urządzenie do schładzania napojów 297

W

Waga 108, 109
Waga kalkulacyjna 109
Waga magazynowa 110

Waga pomocnicza 108, 109, 347
Waga sklepowa 110
Wagi kalkulacyjne 109
Wagi magazynowe 110
Wagi pomocnicze 108
Wagi sklepowe 110
Wałek 363
Wałki zgniatające 399
Wałkowarka do ciasta 382
Wanna 87
Wanna na tłuszcz 446
Wanna przecedzakowa 89
Warnik 289, 290
Warnik dwuściankowy 290
Warnik Gredil 289
Waza 200, 238
Waza do zupy 172, 176, 189, 238
Wazon 201
Wiaderko do szampana 326
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej 85
Wiadra ze stali nierdzewnej 85
Wiadro 85, 86
Wiadro z pierścieniem 85
Wiadro z pierścieniem 85
Widelczyk do ciasta 149, 152, 156, 158-160
Widelczyk stołowy 162
Widelec 117, 121, 130
Widelec “prosty” 119, 129
Widelec deserowy 153
Widelec do przewracania 91, 92
Widelec do serwowania 93, 292
Widelec do steków i pizzy 161
Widelec do ślimaków 234
Widelec stołowy 143-160
Wielofunkcyjna szczotka 555
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 69
Wieszak na pokrywki 75
Wieszak na przybory kuchenne 92
Wieszak na worki i końcówki 361
Wirówka do sałaty 86
Wisząca lampa grzewcza 312
Wiszące lampy grzewcze 312
Witryna chłodnicza 303, 505, 512, 515-520
Witryna chłodnicza do butelek 339, 340, 522, 523
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi 520
Witryna chłodnicza lub mroźnicza 511
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 506, 507
Witryna do serwowania GN 1/1 303
Witryna ekspozycyjna 516, 519
Witryna grzewcza 448
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron 515
Wkład chłodzący 303
Wkład do głowicy 574, 576
Wkład do gotowania makaronu 71
Wkład do kociołka 288
Wkład wymienny 575, 576
Wkłady do gotowania 75
Włącznik pneumatyczny 578
Wok 48
Wok indukcyjny 48
Worek do wyciskania jednorazowy 361
Worek do wyciskania Standard 361
Worki do pakowania próżniowego 271
Worki do pakowania próżniowego płynów 271
Wózek 467, 477
Wózek 2-półkowy 274
Wózek 3-półkowy 274
Wózek cateringowy do transportu talerzy i półmisków 273
Wózek do koszy 572
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 386
Wózek kelnerski 274
Wózek kelnerski Eco 274
Wózek kelnerski Premium 274
Wózek kelnerski Standard 274
Wózek platformowy 272
Wózek transportowy do talerzy 273
Wózki kelnerskie 274
Wózki transportowe 272
Wybierak do ciast 362
Wybierz odpowiedni mikser 420
Wybijak do fusów 347
Wycinarki 362
Wyciskacz do cytryn 102, 321
Wyciskacz do czosnku 102
Wyciskacz do cytrusów 321
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 321
Wyciskarka automatyczna do cytrusów 331
Wyciskarka do cytrusów 328
Wyciskarka do owoców cytrusowych 332
Wyciskarka elektryczna do cytrusów 330
Wyciskarka elektryczna do cytrusów Classic 330
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną 330
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 332
Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press 331
Wydrążacz do jabłek 103
Wydrążacz do kulek, podwójny 103
Wydrążacz do pomidorów 102, 103

Z

Zakrętka 208
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 557
Zamrażarka skrzyniowa 525
Zamrażarki skrzyniowe 525
Zaparzacz 291
Zaparzacz dwuściankowy 291
Zaparzacz przelewowy 343
Zapaska maxi 547
Zapaska midi 547
Zapaska mini 547
Zapaski 547
Zastawa stołowa Aromateca 165
Zastawa stołowa Grangusto 164
Zastawa stołowa Opal Glass 163, 166
Zawleczka do miecza 445
Zestaw 2 elementowy 232
Zestaw 2-elementowy do przypraw 232
Zestaw 2-elementowy do przypraw 233
Zestaw 2-elementowy do przypraw płynnych 233
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem . . . 232, 233

Zestaw 3-elementowy do przypraw 233
Zestaw 4 sit do przesiewania 88
Zestaw 4 tarcz (polski) 404, 406, 410
Zestaw 4-elementowy do przypraw 233
Zestaw 5-elementowy do przypraw 233
Zestaw 6 tarcz (polski) 405, 406, 408, 409, 411
Zestaw desek HACCP 136
Zestaw do carvingu 104, 105
Zestaw do czyszczenia kostki 414
Zestaw do piętrowania 477, 485
Zestaw do przypraw 200
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 405
Zestaw dwóch koszy 67
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 44
Zestaw instalacyjny 467, 477
Zestaw końcówek 354
Zestaw końcówek do nadziewania 354
Zestaw łączeniowy 69
Zestaw noży 116, 131
Zestaw noży do ryb 131
Zestaw noży kutych Elite z pokrowcem 129
Zestaw noży kutych z pokrowcem 130
Zestaw noży walcowanych z listwą 130
Zestaw podstaw bufetowych 309
Zestaw pompki cateringowej do pieców ShopCook/RX 485
Zestaw prysznica 68, 487
Zestaw prysznica Premium 583
Zestaw rapid infusion 354
Zestaw Sannelii z listwą 129
Zestaw tarcz do frytek 413
Zestaw tarcz do kostek 414
Zestaw zmywarka z podstawą 570
Zestawy do przypraw 232
Zewnętrzna sonda do Sous-Vide 467
Zewnętrzna sonda rdzenia 467
Zewnętrzna sonda wielopunktowa 467
Zgrzewarka do tacek 267
Zmiękczacz do wody 338, 577
Zmiękczacz wody 577
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 569
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 569
Zmywarka kapturowa 564, 567
Zmywarka uniwersalna 565, 569
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 568
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 568
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 568
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 568
Zmywarka uniwersalna z aut. zmiękczaczem wody 565
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . . . 569
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 569
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 569
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 570
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 569
Zmywarka uniwersalna z podstawą 570
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 563
Zmywarki Silanos Evo 2 hy-nrg 562
Zmywarki Stalgast 566
Zmywarko wyparzarka do szkła 569
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac LP57 Evo 2 563
Zmywarko wyparzarka kapturowa 567
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1000 Evo 2 564
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1300 Evo 2 564
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 569
Zmywarko wyparzarka uniwersalna N50 Evo 2 565
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital 568
Znacznik rozstawny 364

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 279
Żel do podgrzewaczy 285
Żel w butelce 285
Żel w puszce 285
Żel w wiadrze 285

Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



E0003390W

Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach(parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast") informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f**) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast** przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych").

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:
1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:
1. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast sp. z o.o Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:
1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:
1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:
1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej. Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

stalgast

wspieramy gastro od kuchni

piece **konwekcyjno-parowe** w ofercie Stalgast

postaw na technologie **ze smakiem**



gastronomiczne • piekarnicze • odpiekowe

stalgast.com

PRZETESTOWANE PRZEZ stalgast Chefs PRZETESTOWANE PRZEZ



gastroproces

PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź

tel. 42 676 75 40
fax 42 676 28 84

www.gastroproces.pl

biuro@gastroproces.pl