Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu

stalgast
ekspert gastronomiczny

katalog | wydanie 43

Jedyny autoryzowany
SALON PARTNERSKI
w centralnej Polsce

gastroproces®
PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

Wersja
elektroniczna

2020

Szanowni Państwo,

Z uwagi na sytuację wywołaną zagrożeniem Covid-19 skutkującą wstrzymaniem i ograniczeniem wielu działań dopiero dziś możemy przedstawić Wam nasz najnowszy katalog - **wydanie 43.** W związku z opóźnieniem w jego wydaniu, nieaktualna stała się informacja o dacie jego obowiązywania umieszczona obok na stronie 3. **Katalog, który oddajemy w Wasze ręce obowiązuje od dnia 24 czerwca 2020 roku.**

Zapraszamy do dalszej współpracy!

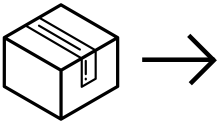
W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com

Wysyłkę 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

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przekazujemy Państwu nasz najnowszy katalog - wydanie 43, obowiązujący od **14 kwietnia 2020 roku.**

W niniejszej edycji, wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom, wzbogaciliśmy naszą ofertę o wiele nowych produktów. Wśród nowości znalazły się między innymi:

- **okapy przyścienne skrzyniowe Drivent Economic** oraz szeroka gama mebli stalowych, produkowanych w fabryce Stalgast w Radomiu
- **nowa wersja renomowanych urządzeń grzewczych Caterina,** tj.: kontakt grille, frytownice, gofrownice
- **piece CHEFTOP MIND.Maps ZERO** marki Unox z nowym panelem sterowania „ZERO"
- **piec konwekcyjno – mikrofalowy BAKERLUX SPEED.Pro,** firmy Unox, zaprojektowany do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych
- **automatyczna wyciskarka J80 Buffet** marki Robot Coupe, doskonała do samodzielnego sporządzania soków np. przy śniadaniach w formie bufetu; polecana do hoteli, stołówek szkolnych itp.
- **lampy grzewcze gazowe** – klimatyczne i nastrojowe, polecane do ogródków kawiarnianych i restauracyjnych
- **Evereo – innowacyjne urządzenie gastronomiczne** marki Unox zaprojektowane do przechowywania potraw w stałej temperaturze, do momentu ich serwowania
- **szkło do serwowania napojów i trunków** marki Pasabahce, tj.: szklanki, kieliszki, dzbanki, karafki do wina, kubki - eleganckie i nowoczesne, idealne zarówno do klasycznych jak i nowoczesnych wnętrz
- **szafka BHP** – przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej w pomieszczeniach socjalnych zakładów pracy lub w szkołach

W nowym katalogu znajdą Państwo również:

RYNKOWE HITY CENOWE na ponad **285 produktów**

OUTLET – wielką wyprzedaż końcówek serii, a w niej **127 produktów**

Jesteśmy przekonani, że nasza nowa oferta spełni Państwa oczekiwania i będzie pomocna przy wyposażaniu obiektów gastronomicznych.

Produkty z oferty Stalgast mogą Państwo nabyć w sieci naszych Salonów Partnerskich i Punktów Sprzedaży zlokalizowanych na terenie całej Polski. Aktualna lista Salonów i Punktów Sprzedaży Stalgast dostępna jest na naszej stronie internetowej **stalgast.com**.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem.

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

Michał Kotecki Maciej Kotecki

OUTLET*

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII**

KUCHNIA GAZOWA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- model 971033 piekarnik GN 2/1 o wymiarach 660x545x285 (WxDxHmm)
- model 971511, 971513 piekarnik 600x400/ GN 1/1 z termobiegiem o wymiarach 660x445x285 (WxDxH)

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

DO -54%

~~6699,00~~

3100,00

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
971033	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G30	statyczny	**3100,00**
971511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	**3100,00**
971513	4 palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	**3300,00**

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- piekarnik 600x400/ GN 1/1 z termobiegiem o wymiarach 660x445x285 (WxDxH)

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

-53%

~~8499,00~~

4000,00

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
971713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5/7	G30 / 400	termoobieg	**4000,00**

*Informacje o szczegółach oferty i warunkach gwarancji dostępne na stalgast.com w **Oferta ważna do wyczerpania zapasów

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast ekspert gastronomiczny

ZMYWARKO-WYPARZARKA KAPTUROWA

500 KOSZ | 405

- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Długość cyklu pracy sek.	Cena netto
803011	655	770	1480	6,75	400	120/180	**6600,00**

~~14399,00~~ **-54%**

6600,00

~~16599,00~~ **-54%**

7600,00

ZMYWARKO-WYPARZARKA KAPTUROWA

500 KOSZ | 405

- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- model z pompą wspomagającą płukanie i zmiękczaczem automatycznym
- w komplecie kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Długość cyklu pracy sek.	Cena netto
803017	725	835	1480	11,1	400	75/120/180	**7600,00**

KOSZ DO ZMYWARKI

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
813601	36 elementów	500	500	**13,00**

~~52,00~~ **-75%**

13,00

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER

~~38100,00~~ -52%

18288,00

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	Cena netto
9020050	10 x GN 2/1	860	1193	1217	165	28	**18288,00**

BLENDER MARGARITA MADNESS

~~2299,00~~ -57%

999,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
482241	178	254	354	1,5	230	1,5	**999,00**

EKSPRES DO KAWY

~~1999,00~~ -50%

999,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
486900	275	465	360	1,35	230	**999,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

~~1065,00~~ -54%
495,00

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742032	390	390	270	2,2	230	**495,00**

KONTAKT GRILL

- powłoka polimerowa

~~1169,00~~ -62%
443,00

1

~~1169,00~~ -69%
363,00

2

Lp.	Nr kat.	Rodzaj płyty góra/dół	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**742013**	Ryflowana	300	390	270	1,8	230	**443,00**
2.	**742016**	Ryflowana/Gładka	300	390	270	1,8	230	**363,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- teflonowane rolki

Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
750087	11	552	509	220	1,4	230	**799,00**

~~1959,00~~ -59%
799,00

POPIELNICZKA GRZEWCZA

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692330	400	1100	8,5	1,5	230	**210,00**

~~513,00~~ -59%
210,00

LAMPA GRZEWCZA

- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692332	250	650	8,5	1,5	230	**163,00**

~~313,20~~ -48%
163,00

PC

POJEMNIK GN 1/1

~~36,80~~ DO -40%

OD 22,10

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181061	530	325	65	9,0	**22,10**
181151	530	325	150	20,0	**30,40**

POKRYWA GN

~~13,20~~ DO -53%

OD 7,90

Nr kat.	Opis	Cena netto
183001	GN 1/3	**7,90**
181001	GN 1/1	**11,40**

POJEMNIK GN 1/3

~~14,80~~ DO -40%

OD 8,40

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183061	325	175	65	2,5	**8,40**
183101	325	175	100	3,8	**9,80**
183201	325	175	200	7,1	**15,40**

POJEMNIK GN 1/4

~~7,00~~ DO -57%

OD 3,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184061	265	162	65	1,7	**3,00**
184151	265	164	150	3,8	**10,00**
184201	265	164	200	4,8	**11,40**

POJEMNIK GN 1/6

~~15,60~~ DO -40%

OD 9,40

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186151	176	162	150	2,3	**9,40**

POJEMNIK GN 1/9

~~6,10~~ -39%

3,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
189061	176	108	65	0,6	**3,70**

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

~~9,60~~ -53%

4,50

Nr kat.	Opis	Cena netto
182018	GN 1/2	**4,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOS BASIC LINE Z KRANEM

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052301	360	450	30	**332,00**

~~759,00~~ -56%
332,00

POKRYWA GN1/6

PC

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
146000	176	162	**1,60**

~~8,50~~ -81%
1,60

POKRYWA SILIKONOWA

SIL | 80°

Nr kat.	Opis	Cena netto
116005	GN1/6	**3,00**

~~21,00~~ DO -86%
3,00

POKRYWA SZCZELNA GN ECO

INOX | SIL

~~53,00~~ DO -80%
OD **10,40**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
114015	GN1/4	162	265	**13,60**
116015	GN1/6	108	176	**10,40**

POKRYWA GN1/6

PP

- pasuje do pojemników 166062,166102,166152

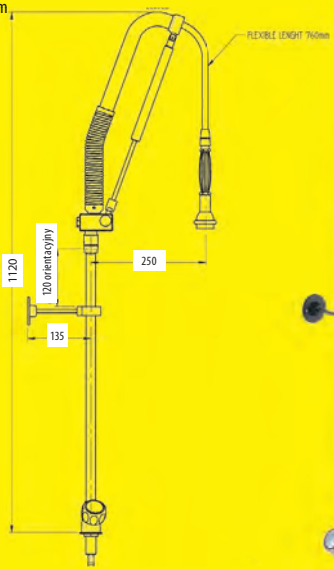
~~3,00~~ -67%
1,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
166000	176	162	**1,00**

NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33 mm

Nr kat.	Cena netto
651514	**748,00**



~~1247,00~~ **-40%**

748,00

PŁUCZKA DO SZKŁA

- przyłącze gwint 1/2
- model 651001 posiada gumowe nóżki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych

~~439,00~~ **DO -40%**

OD 263,00

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**651001**	330	180	120	**263,00**
2.	**651002**	650	220	25	**483,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKA DO CYDRU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400555	95	146	0,5	6	**6,00**

~~19,00~~ **-68%**
6,00

SZKLANKA DO PIWA STOUT

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400553	95	178	0,6	6	**6,40**

~~18,00~~ **-64%**
6,40

KIELISZEK DEGUSTACYJNY DO PIWA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400556	89	200	0,42	6	**6,00**

~~19,00~~ **-68%**
6,00

SZKLANKA DO PIWA PSZENICZNEGO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400551	102	188	0,78	6	**6,40**

~~19,00~~ **-66%**
6,40

SZKLANKA DO PIWA SAISON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400552	105	184	0,75	6	**8,00**

~~20,00~~ **-60%**
8,00

SZKLANKA DO PIWA IPA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400554	88	184	0,54	6	**8,00**

~~19,00~~ **-58%**
8,00

NABOJE DO SYFONÓW ISI

Nr kat.	K szt	Cena netto
500003	24	**18,00**

~~36,00~~ -50% **18,00**

PUCHAREK DO LODÓW

1

2

6

~~6,00~~ DO -40% OD **3,60**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400598**	110	60	0,225	12	**3,60**
2.	**400599**	115	99	0,360	6	**5,30**
3.	**400624**	110	140	0,345	6	**8,10**

SZKLANKA GRANADA

- szkło przyciemniane

~~3,00~~ -50% **1,50**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400277	75-58	109	0,290	6	**1,50**

SZKLANKI BAROQUE

~~2,95~~ DO -51% OD **1,50**

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400127**	90-56	92	0,300	6	**1,50**
2.	**400128**	80-50	138	0,365	3	**1,60**

SZKLANKA MONTE CARLO

~~4,39~~ -50% **2,20**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400312	65	148	0,46	6	**2,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKA DO PIWA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400539	88	158	0,590	6	**1,30**

~~513,00~~ -49%
262,00

CHOCHLA DO SERWOWANIA MONOBLOK

Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
311101	460	0,06	**8,00**

INOX

~~27,00~~ -70%
8,00

STOJAK NA FRYTKI

INOX

Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
319030	130	215	**23,40**

~~39,00~~ -40%
23,40

DESKA DO KROJENIA

~~81,00~~ -51%
40,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340622	600	400	22	**40,00**

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA DO KOTLECIARKI

~~699,00~~ -92%
55,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Długość wałka mm	Cena netto
721569	235	130	120	180	**55,00**

WIDELEC PŁASKI

Nr kat.	L mm	Cena netto
211330	180	**61,90**

~~129,00~~ -52%
61,90

NÓŻ DO STEKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
217120	120	**26,90**

~~56,00~~ -52%
26,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**298180**	Nóż japoński Nakiri	180	**48,00**
2.	**298165**	Nóż japoński Santoku	165	**39,00**

1

2

~~65,00~~ DO -40%
OD **39,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE PIAWA

INOX 18/10

DO -84%

~~6,13~~

OD 1,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355260**	Łyżka stołowa	196	12	**1,00**
2.	**355280**	Nóż stołowy	220	12	**2,40**

SZTUĆCE NOVA

INOX 18/10

DO -80%

~~4,00~~

OD 0,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357360**	Łyżka stołowa	187	12	**0,80**
2.	**357380**	Nóż stołowy	218	12	**0,80**

SZTUĆCE LUKKA

INOX 18/10

DO -87%

~~7,78~~

OD 1,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356260**	Łyżka stołowa	197	12	**1,00**
2.	**356280**	Nóż stołowy	212	12	**3,00**
3.	**356210**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**2,00**

PALNIK DO PODGRZEWACZY

- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek

-52%

~~38,25~~

18,40

Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena netto
430100	77	160	76	0,07	**18,40**

GWARANCJA 10 LAT CIĄGŁOŚCI WZORÓW

Apulia

1 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394127	50	130	0,24	6	**4,50**

2 **DZBANEK DO OLIWY, APULIA A**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395322	50	150	0,2	6	**4,00**

3 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394128	225	215	1,6	1	**16,00**

4 **DZBANEK, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394104	130	85	0,22	6	**7,20**

5 6 **FILIŻANKA ZE SPODKIEM, APULIA B**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
5.	**394121**	60	110	112	60	0,09	6	**6,50**
6.	**394122**	60	110	112	55	0,10	6	**6,50**

7 **MUSZTARDNICZKA, APULIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394418	45	100	0,095	6	**1,60**

8 **SOLNICZKA, APULIA B**

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
394116	80	6	**1,00**

9 **KIELISZEK DO JAJ, APULIA B**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394115	110	110	25	6	**3,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia

1 **DZBANEK, APULIA C**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395909	220	240	1,36	1	**16,00**

2 **DZBANEK, APULIA D**

3

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
2.	**395208**	250	230	1,24	1	**12,00**
3.	**395207**	260	160	1,04	1	**12,00**

4 **CUKIERNICA, APULIA C**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395906	100	130	0,32	6	**9,60**

5 **DZBANEK, APULIA C**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395907	100	105	0,27	6	**7,20**

6 **FILIŻANKA, APULIA C**

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
6.	**395930**	60	55	0,1	6	**1,50**
7.	**395931**	75	70	0,2	6	**4,00**
8.	**395932**	100	80	0,4	6	**4,80**

9 **SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, APULIA D**

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395218**	Solniczka	60	6	**0,80**
10.	**395219**	Pieprzniczka	60	6	**0,80**

GWARANCJA 10 LAT CIĄGŁOŚCI WZORÓW

Liguria

1 **DZBANEK, LIGURIA B**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395510	260	105	1,3	1	**13,00**

2 **DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395814	220	210	1,5	1	**16,00**

3 **DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395813	240	150	1,1	1	**16,00**

4 **SOSJERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395822	180	90	0,58	6	**8,00**

5 **PODGRZEWACZ, LIGURIA A**

- pasuje dzbanek 395813

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395829	125	125	70	6	**4,00**

6 **DIP, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395818	95	95	58	0,28	6	**4,00**

7 **CUKIERNICA, LIGURIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395507	75	65	0,22	6	**4,50**

8 **SALATERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395819	110	110	40	0,24	6	**5,00**
395820	130	130	45	0,39	6	**4,00**

9 **PÓŁMISEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395815	220	155	22	6	**8,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

Liguria

1 **WAZA DO ZUPY, LIGURIA E**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394313	290	180	4	1	**56,00**

2 **DZBANEK, LIGURIA E**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394311	220	190	1,2	1	**16,00**

3 **DZBANEK, LIGURIA E**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394310	250	130	1,3	1	**16,00**

4 **DZBANEK, LIGURIA D**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395108	245	155	1,14	1	**10,50**

5 **SOSJERKA, LIGURIA E**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394312	170	90	0,6	1	**8,00**

6 **CUKIERNICA, LIGURIA D**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395106	100	110	0,24	6	**6,00**

7 **SOSJERKA, LIGURIA D**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395118	170	75	0,47	6	**8,80**

8 **SALATERKA, LIGURIA E**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394503	230	145	45	1,1	6	**20,00**

Prato / Taranto

1 DZBANEK, PRATO B

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**395712**	250	225	1,3	1	**10,00**
2.	**395711**	250	165	1,2	1	**7,50**

3 KUBEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395441	95	95	0,48	6	**9,00**

4 DZBANEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395420	230	220	1,25	1	**10,50**

5 SALATERKA, PRATO A

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395017	260	70	1,80	6	**6,40**

6 DZBANEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395416	90	80	0,146	6	**5,60**
395417	105	100	0,25	6	**3,50**

7 SALATERKA, PRATO B

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395719	260	70	1,9	6	**6,40**

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, TARANTO

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	**395437**	Solniczka	30	75	6	**3,00**
9.	**395436**	Pieprzniczka	30	75	6	**3,00**

10 FILIŻANKA, PRATO B

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395750	60	60	0,08	6	**0,80**

11 SOSJERKA, TARANTO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395433	220	65	0,4	6	**11,00**

12 SALATERKA, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395432	260	70	1,7	6	**9,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT

stalgast
ekspert gastronomiczny

Isabell / Elegantia

1 **TALERZ PŁYTKI, ISABELL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
387015	270	25	6	**4,00**
387016	310	25	6	**5,60**

2 **TALERZ PŁYTKI, ISABELL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
387071	235	235	33	4	**4,00**
387072	295	295	35	3	**4,80**

3 **TALERZ PŁYTKI, ELEGANTIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397015	270	270	30	3	**5,00**

4 **FILIŻANKA DO ESPRESSO, ELEGANTIA**

Nr kat.	Ø mm	D mm	V litry	K szt.	Cena netto
397273	63	47	0,09	6	**2,00**

5 **SPODEK, ISABELL**

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
387046	140	6	**0,50**

6 **SPODEK, ELEGANTIA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397046	155	20	6	**1,00**

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

- zasilanie elektryczne
- zasilanie gazowe
- podgrzewanie grzałką elektryczną
- podgrzewanie paliwem
- można stosować do indukcji
- nie można stosować do indukcji
- można używać na kuchniach elektrycznych
- można używać na kuchniach gazowych
- można używać w kuchenkach mikrofalowych
- można myć w zmywarkach
- nie można myć w zmywarkach
- polecany do pieców konwekcyjnych
- polecany do ekspresów do kawy
- KOMORA 26l — pojemność komory

- INOX — stal nierdzewna
- INOX 18/0 — stal nierdzewna 18/0
- INOX 18/10 — stal nierdzewna 18/10
- można piętrować
- 80° — maksymalna temperatura
- SOUS VIDE — rekomendowane do Sous Vide
- PS — wykonane z polistyrenu
- Al — wykonane z aluminium
- Cr — wykonane ze stali chromowanej
- EPP — wykonane ze spienionego polipropylenu
- PC — wykonane z poliwęglanu
- PE — wykonane z polietylenu
- PP — wykonane z polipropylenu
- Nylon — wykonane z nylonu
- Biomaster — biomaster Antibacterial

- SIL — wykonane z silikonu
- wykonane z drewna
- Cu — powlekane miedzią
- Teflon — pokryte teflonem
- Ceramic — powłoka ceramiczna
- szkło hartowane
- kryształ
- CE — szkło cechowane
- 44 kW — moc urządzenia
- do samodzielnego montażu
- 20 kg — maksymalne obciążenie
- 6° dH — używać wody o twardości do 60dH w skali niemieckiej
- LED — oświetlenie LED
- przeznaczone do kontaktu z żywnością
- BPA free — BPA free
- ECO — produkt ekologiczny/ energooszczędny

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

urządzenie chłodnicze

urządzenie mroźnicze

lub

oraz

układ statyczny

układ dynamiczny

600/400 do blach cukierniczych/piekarniczych

GN 2/1 do pojemników gastronomicznych

drzwi uchylne

drzwi suwane

witryna otwierana z dwóch stron

wymiar WxDxH mm

80° zakres temperatur

przystosowana do mycia szkła

polecane do stosowania w piecach

przystosowana do mycia talerzy

układ komory pieca

przystosowana do mycia garnków

350 KOSZ kosz do zmywarki 350x350 mm

przystosowana do mycia tac GN 1/1

400 KOSZ kosz do zmywarki 400x400 mm

320 maksymalna wysokość mytego naczynia

500 KOSZ kosz do zmywarki 500x500 mm

MAGA LEGALIZOWANY posiada legalizację

570 KOSZ kosz do zmywarki 570x620 mm

produkt polski Stalgast Radom

DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA konstrukcja podwójnych ścianek

HACCP zgodny z normami HACCP

24h MEBLE czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h*

27-59 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 30-37
Grille 38-40
Frytownice 41
Patelnie 42-43
Makaroniarki 46-47
Wok 44
Bemary 45
Elementy neutralne 48
Podstawy i akcesoria 49
Urządzenia uzupełniające linii 700 50-59
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące 55-57
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59
Patelnia elektryczna 58

60-72 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Gredil 61
Garnki Premium, Garnek z kranem 62-64
Garnki trzywarstwowe 65
Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki 64
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające 63-64
Patelnie 66-67
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą 68-69
Patelnia WOK 66
Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw 70-72

73-101 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra 74
Wirówka do sałaty 75
Miski, wanny 75-76
Sitka, cedzaki 77-78
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 79-80
Łopatki, rózgi, tarki 81-83
Ubijak do ziemniaków 84
Szufelki, dzbanki, miarki 85-87
Ekspozytory, termometry 88-89, 101
Dozowniki, stojaki do sosów 89
Pęsety, szczypce, otwieracze 90-91
Noże i przybory dekoracyjne 92-94
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 95
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria 96-97
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kiełbasy 96
Wagi 98-100

102-132 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych 103-121
Deski do krojenia, deski HACCP 126-130
Tasaki, tłuczki do mięsa 106, 109, 116, 132
Nożyce kuchenne 115, 122
Ostrzałki i stalki 124-125
Kloc masarski 131
Listwy magnetyczne 123

133-238 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce 134-148, 150
Szkło 206-230
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass 151-201
Sztućce do steków i pizzy 149
Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw 235
Zestawy do przypraw 232-234
Sosjerki, serwetniki 231
Stojak na kartę menu, kosz stołowy 234
Koszyki do pieczywa, kociołek do gulaszu 237-238
Naczynia do zapiekania 204-205
Naczynia emaliowane 202-203

239-279 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 240-256
Regał ociekowy na pojemniki GN 277
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 259-263, 265-267
Wózki transportowe i kelnerskie 273-275
Regały z polipropylenu i stali chromowanej 276-279
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 257-258
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 268-272
Torby do pizzy 264

280-315 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy 283-288
Warniki, kociołki do zup 290-294
Dzbanki, termosy stołowe 296-298
Tace 301-302, 304-306
Lampy grzewcze do potraw 281-282
Półmiski 302-303
Naczynia do finger food 310-315
Płyty do finger food z łupka 309
Kolumny bufetowe 308
Urządzenie do schładzania napojów, granitor 300

316-322 CATERING

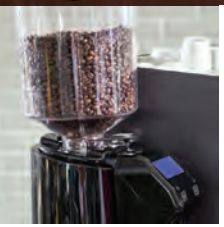
Lampy grzewcze elektryczne 317
Wiszące lampy grzewcze 318-319
Stolik barowy 319
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp 320
Meble cateringowe 321
Pokrowce na meble cateringowe 322
Słupek hotelowy 322

323-347 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery kielichowe 324-329
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 340-344
Wyciskarka do cytrusów 330, 338
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 331-332
Miarki, dozowniki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie 332-333
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 334
Chłodnictwo barowe 346-347
Syfony do wody, wyciskarka do cytrusów, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 336-337
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych 338

stalgast
ekspert gastronomiczny

348-358 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspresy ciśnieniowe 349-352
Lodówka na mleko do kawy 350
Termometr do mleka 356
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 353
Stół pod ekspres 354
Szkło do kawiarni 357-358
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw, termometr do mleka 356
Chemia do ekspresów 355
Szczotki do czyszczenia ekspresów 355

359-377 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony 360-364
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 365-367
Płuczka do porcjonera do lodów 366
Łyżeczka do lodów 368
Worki, końcówki do wyciskania 368-369
Patery do tortów i owoców 374-375
Papier do pieczenia, mata do wypieków 371
Urządzenie do gorącej czekolady 372
Miesiarki planetarne 377
Palnik, foremki do creme brulee 376
Noże cukiernicze 373

378-395 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy 379-386
Miksery spiralne 388-389
Blachy, siatki do pizzy 392
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców 391
Torby, pojemniki termoizolacyjne 392-393
Stoły chłodnicze 394-395
Łopaty, łopatki do pizzy 390-391
Talerze do pizzy 392
Rękawice piekarskie 393

396-429 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszynki do mielenia mięsa 403-404
Kotleciarki i akcesoria 401-402
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas 405-406
Krajalnice do wędlin i serów 398-400
Obieraczka do ziemniaków 397
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 407-417
Cuttery i miksery ręczne 418-422, 424-429
Sokowirówki 423

430-459 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille 431, 435-436, 439, 451
Frytownice 432, 437, 440
Gofrownice, naleśnikarki 434, 438, 443
Płyty grillowe 433, 437, 442
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria 448-452
Kuchenki mikrofalowe, witryny grzewcze 453-455
Rolkowy podgrzewacz do parówek 432, 441
Rożen do kurczaków 447
Bemary nastawne 438
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 433, 444-446
Kuchenka indukcyjna 456-457
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 458-459

460-502 PIECE UNOX

EVEREO™ 461-463
CHEFTOP MIND.Maps™ 468-477
CHEFLUX™ 478-479
BAKERTOP MIND.Maps™ 480-485
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG 486-488
BAKERTOP MIND.Maps™BIG 486-488
BAKERLUX SPEED.Pro™ 490-491
BAKERLUX SHOP.Pro™ 492-499
LINEMICRO™ 500-502

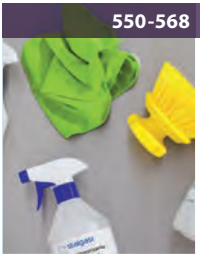
503-533 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze 505-506, 515, 519-520
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 507-514
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 507-510, 515
Stoły chłodnicze do pizzy 513, 516
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 521-526
Chłodnictwo w standardzie 600x400 515
Stoły, szafy, witryny barowe 527-530
Zamrażarki skrzyniowe 531
Schładzarka szokowa 532
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 533

534-549 MEBLE

Stoły przyścienne, centralne 542, 546
Szafki, szafy, półki 542-543, 548
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 539-541, 546-547
Regały magazynowe 548
Okap przyścienny DriveVent Economic 549

550-568 HIGIENA



Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 561-562
Pojemniki na odpady 556-560
Obuwie gastronomiczne 554
Odzież robocza 551-553
Chemia 567-568
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły 563-566
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 555
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach 564-565
Szafki BHP 555

569-593 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki 570-578
Kosze do zmywarek 579-582
Zmiękczacze do wody 582-584
Kolumna wodna do linii 700 593
Napełniacze i baterie 587-593
Rozdrabniacze odpadów organicznych 585-586
Ociekacz na talerze 582

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Wielofunkcyjny piec konwekcyjny....59
Garnek z kranem....64
Cedzak....78
Dozownik do płatków....299
Maszynka do ostrzenia noży....125
Butelka do oliwy i octu....234
Karafka do wina....230
Kieliszek do szampana Risus....217
Kieliszek, popielniczka linia Bistro....213
Kieliszki linia Saxon....214
Kieliszki linia Elysia....224
Kieliszki linia Hudson....224
Kieliszki linia Montis....215
Kieliszki,szklanki, dzbanek linia Timeless....218
Kieliszki,szklanki, pokal do piwa linia Amber....215
Kubek linia Iconic....225
Mini patera szklana....375
Patera do ciasta....375
Szklanki do piwa....229
Pokal do piwa....228
Szklanka do piwa Parma....225
Szklanka do piwa Shaker....209
Szklanki linia Highness....219
Szklanki linia Pleasure....219
Dzbanek....230
Grangusto Opal glass....152
Aromateca Opal glass....153
Pakowarka listwowa....270
Regał chromowany....276
Regał magazynowy GN1/1....277
Wózek kelnerski linia Eco....274
Żarówka do lampy grzewczej....282
Lampa grzewcza gazowa....320
Lampa grzewcza gazowa Piramida....320
Pokrowce na meble cateringowe....322
Pokrowce do lamp grzewczych....320
Papier do pieczenia w ryzach i rolce....371
Pistolet do sosów i kremów....372
Automatyczna wyciskarka J80 Buffet....339, 423
Frytownica Caterina....437
Gofrownica Caterina....438
Kontakt grille Caterina....436
Kuchenka indukcyjna manualna....457
Naleśnikarka Caterina....438
Płyta grillowa Caterina....437
Cyrkulator do Sous-Vide Caterina....458
Blacha do jajek i placków....476
Cheftop MIND.Maps™Zero, Bakerlux SPEED.Pro™....470-471, 490
Cheftop MIND.Maps™ One i Plus....470-473
Zestaw do grillowania GN1/1....476
Stelaż do pełnego załadunku pieca GN1/1....474
Wózek do stelaża GN1/1....474
EVEREO™ Unox i akcesoria....462
Szafa mroźnicza GN2/1 573 l....506
Szafa mroźnicza GN2/1 1173 l....506
Okap przyścienny skrzyniowy Drivent Economic....549
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi....542
Stół z basenem dwukomorowym....541
Stół ze zlewem dwukomorowym z drzwiami suwanymi....540
Szafa porządkowa z umywalką....543
Szafka wisząca....542
Dozownik do ręczników papierowych....555
Dozownik mydła....555
Mydło HACCP....567
Szafka BHP....555
Lampy owadobójcze....561
Filtr powierzchniowy do zmywarki....577
Zestaw Zmywarka Stalgast z podstawą....578

Szerszą ofertę naszych marek, znajdziesz na: stalgast.com

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

Zeskanuj kod z oznaczeń w katalogu, aby uzyskać dostęp do szerszej oferty produktów:
BRITA, OHAUS, BREMA, Robot-Coupe, UNOX, ROLLER GRILL, GGF, POTIS, LUBIANA, KAROLINA

Złóż zamówienie internetowe.

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA stalgast STALGAST.COM

Poznaj również specjalną ofertę na produkty **STALGAST.**

stalgast ekspert gastronomiczny

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 30-37
Grille 38-40
Frytownice 41
Patelnie 42-43
Makaroniarki 46-47
Wok 44
Bemary 45
Elementy neutralne 48
Podstawy i akcesoria 49

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące 55-57
Piec konwekcyjny 59
Patelnia elektryczna 58

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

2 lata gwarancji*

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

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Intuicyjny
system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

finalista konkursu DOBRY WZÓR 2018

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	**8285,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**8285,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**8285,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**8285,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**8285,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**8285,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**8620,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**8620,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**8390,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**8390,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**111,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**35,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**330,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania

Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika

System kontroli wilgotności*

Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	**9730,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**9730,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**9730,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**9730,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**9990,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**9990,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**9990,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**9990,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9490,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9490,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9490,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9490,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**111,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**35,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**330,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- 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	**2715,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**2715,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**2715,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**2715,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**4420,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**4420,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**4420,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**4420,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**4420,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**4420,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**6180,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**6180,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**6180,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**6180,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**35,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**240,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**290,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**

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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
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

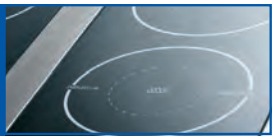
KUCHNIA INDUKCYJNA

- 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

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**9690,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**15990,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**240,00**

KUCHNIE INFRARED

INOX

PRODUKT POLSKI
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	**2990,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**5500,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**240,00**

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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
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	**7499,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**7199,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**111,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania

System kontroli wilgotności

Szafka pomocnicza

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	**9480,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**9140,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**88,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**111,00**

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

Ergonomiczny panel sterowania

Łagodne krawędzie

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	**2099,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**2990,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**5080,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**240,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**290,00**

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

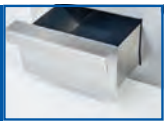
- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- 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	**4890,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**4890,00**
9730210	Pojedyńcza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**4755,00**
9730230	Pojedyńcza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**4755,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**7187,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**7187,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**7624,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**7624,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**7519,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**7519,00**

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 (973100)**
- **pokrywa 973100 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	**3999,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**4199,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**5415,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6189,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6594,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1330,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**240,00**

Płyta gładko-ryflowana

Ergonomiczny panel sterowania

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 ok. 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	**6413,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**6854,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**6636,00**

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

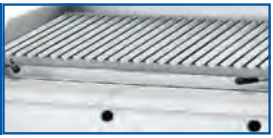
Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	**6854,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**11058,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**240,00**

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	6,5	G20	**4413,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**4413,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	**4964,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**4964,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	**7320,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	**7320,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	**7505,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	**7505,00**
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**422,00**
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**806,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**36,00**

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

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
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 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę

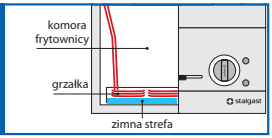
Wydajny system palników gazowych

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**7565,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**7565,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**11280,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**11280,00**

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 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 l	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	**5115,00**
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	**5752,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**8025,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**529,00**

PATELNIE

INOX

PRODUKT POLSKI
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 0,35m^2**
- **pojemność 51 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	51	**12790,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	51	**12790,00**

*podana pojemność użytkowa

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

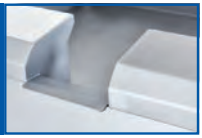
stalgast
ekspert gastronomiczny

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 51 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	51	**11630,00**

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	**4295,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**205,00**

*podana pojemność użytkowa

WOK INDUKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

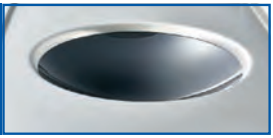
- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie 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	**8990,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**205,00**

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	**42,00**
037401	400	120	**59,00**

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

BEMARY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

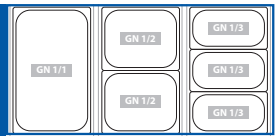
- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone 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 do 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (maks. 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	**2790,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**3990,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**240,00**

MAKARONIARKI

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX

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

MAKARONIARKA GAZOWA

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

Wylewka wody

Tacka ociekowa

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	**7670,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**7670,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**338,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**490,00**

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

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania

Kosze do makaronu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	**5810,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**338,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**490,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**205,00**

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

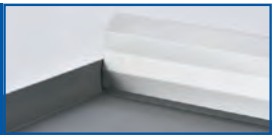
- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

STANOWISKO NEUTRALNE

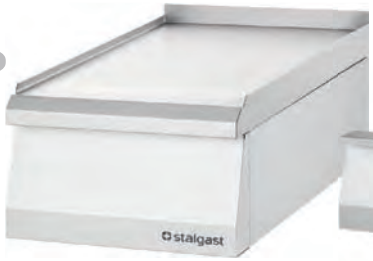
- **szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN

Możliwość zastosowania kominka



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**810,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1035,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**1300,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1130,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**1455,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**2015,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**205,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**240,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**290,00**

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

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**582,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**824,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1082,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**814,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1071,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**1313,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1025,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**1535,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**1839,00**

1

2

3

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	**205,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**240,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**290,00**

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	**35,00**

NAKŁADKA WOK

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	**330,00**

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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

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

TABORETY GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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 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

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**1390,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1390,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**2780,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**2780,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**37,00**

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm

Palnik 14 kW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	565	605	380	14	G20	**1700,00**
773036	565	605	380	11	G30	**1700,00**

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	**815,00**
773052	340	340	340	5	G20	**815,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TABORETY INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
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

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**3905,00**
773028	600	600	380	8	400	**4820,00**

TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PRODUKT POLSKI
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 400mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do 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	**2675,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PRODUKT POLSKI
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

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**3599,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**3599,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**3599,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**3599,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**3599,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**3599,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**4999,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**4999,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**4999,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**4999,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**35,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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

1

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	**3799,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**3799,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**3799,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**3799,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**3799,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**3799,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**3799,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**3799,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**3799,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**3799,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**5199,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**5199,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**5199,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**5199,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**35,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**330,00**

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
ekspert gastronomiczny

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
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	**2699,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4099,00**

PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

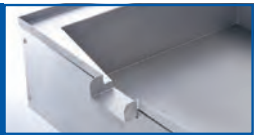
INOX

PRODUKT POLSKI
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**
- wyjątkowo 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	**3380,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**225,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych nie
- wymagających 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 konwekcja)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz)
- **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

NOWOŚĆ

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	**3660,00**
960001	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	**329,00**

NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Gredil 61
Garnki Premium Line, Garnek z kranem 62-63
Garnki trzywarstwowe 65
Ociekacz na talerze 64
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające 63-64
Patelnie 66-67
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą 68-69
Wok 66
Naczynia żeliwne 70-72

GARNKI GREDIL

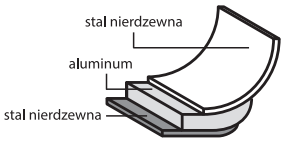
INOX

- 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	**109,00**
011285	280	250	15,4	**138,00**
011325	320	260	20,9	**179,00**
011345	320	320	25,7	**237,00**
011365	360	360	36,6	**264,00**
011405	400	400	50,3	**328,00**
011455	450	450	71,6	**477,00**
011505	500	500	98,2	**542,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**119,00**
012325	320	200	16,1	**181,00**
012365	360	220	22,4	**213,00**
012405	400	260	32,6	**295,00**
012455	450	360	57,3	**425,00**

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

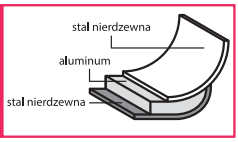
GARNKI PREMIUM LINE

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 lat gwarancji

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie

Wielo-punktowo zgrzewane uchwyty

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	**61,00**
011202	200	200	6,3	**99,00**
011242	240	200	9,0	**123,00**
011282	280	250	15,4	**163,00**
011322	320	260	20,9	**237,00**
011342	320	320	25,7	**277,00**
011362	360	360	36,6	**343,00**
011402	400	400	50,3	**435,00**
011452	450	450	71,6	**544,00**
011502	500	500	98,2	**649,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**61,00**
012202	200	140	4,4	**86,00**
012242	240	160	7,2	**111,00**
012282	280	180	11,1	**136,00**
012322	320	200	16,1	**209,00**
012362	360	220	22,4	**258,00**
012402	400	300	37,7	**358,00**
012452	450	360	57,3	**473,00**
012502	500	320	62,8	**512,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**76,00**
013242	240	110	5,0	**98,00**
013282	280	130	8,0	**127,00**
013322	320	160	12,9	**212,00**
013362	360	180	18,3	**252,00**
013402	400	250	31,4	**319,00**

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	**77,00**
011244	240	200	9,0	**105,00**
011284	280	250	15,4	**144,00**
011324	320	260	20,9	**216,00**
011344	320	320	25,7	**234,00**
011364	360	360	36,6	**316,00**
011404	400	400	50,3	**365,00**
011454	450	450	71,6	**489,00**
011504	500	500	98,2	**566,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012164	160	95	1,9	**50,00**
012204	200	140	4,4	**72,00**
012244	240	160	7,2	**107,00**
012284	280	180	11,1	**124,00**
012324	320	200	16,1	**199,00**
012364	360	220	22,4	**221,00**
012404	400	300	37,7	**321,00**
012454	450	360	57,3	**442,00**
012504	500	320	62,8	**428,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	**75,00**
013244	240	110	5,0	**95,00**
013284	280	130	8,0	**105,00**
013324	320	160	12,9	**157,00**
013364	360	180	18,3	**218,00**
013404	400	250	31,4	**300,00**

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**209,00**

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	**181,00**

POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	**17,00**
019204	200	**20,00**
019244	240	**27,00**
019284	280	**33,00**
019324	320	**48,00**
019364	360	**59,00**
019404	400	**67,00**
019454	450	**85,00**
019504	500	**93,00**

RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**66,00**
015202	200	105	3,3	**77,00**
015242	240	110	5,0	**99,00**
015282	280	130	8,0	**112,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**54,00**
015204	200	105	3,3	**63,00**
015244	240	110	5,0	**89,00**
015284	280	130	8,0	**107,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**52,00**
017242	240	75	2,2	**69,00**

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
  Ø 160 h 75 mm 1,6 l
  Ø 180 h 85 mm 2,2 l
  Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary

Nr kat.	Cena netto
020001	**250,00**

GARNEK Z KRANEM

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

INOX

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**399,00**

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	**92,00**

GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**102,00**
095600	600	180	110	10,5	**143,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 62), 013324 (str. 62)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**299,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**374,00**
010505	500	500	450	**403,00**
010606	600	600	450	**469,00**

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

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawiesistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i się nie przypalają

1

1 GARNEK

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
021124	240	140	6,3	**164,00**
021128	280	160	9,8	**157,00**

2

2 RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
021016	160	75	1,5	**78,00**
021020	200	120	3,8	**117,00**

Konstrukcja trójwarstwowa

Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

3

3 PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
021424	240	50	**100,00**
021428	280	50	**102,90**

4

Teflon

4 RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
021722	220	82	3,0	**135,50**

5

5 POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
021920	200	**20,50**

PATELNIE

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	**42,00**
2.	**037401**	400	120	185	**59,00**

Mocowanie rączki 037400

Mocowanie rączki 037401

PATELNIA

INOX

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**51,00**
014243	240	42	**61,00**
014283	280	48	**85,00**
014323	320	52	**114,00**
014363	360	65	**156,00**
014403	400	70	**179,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

Teflon

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**95,00**
014284	280	48	**120,00**
014324	320	52	**180,00**

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**59,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PATELNIE POWLEKANE TYTANEM

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

AI

Dno patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**108,00**
034280	280	55	**124,00**
034320	320	55	**142,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

AI

Dno patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**123,00**
034281	280	55	**139,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**39,00**
014285	280	55	**49,00**

Mocowanie rączki

Dno patelni

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	**46,00**
035240	240	45	2,0	**58,00**
035280	280	50	3,0	**77,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**63,00**
032300	292/255	17	**79,00**

Rączka wykonana ze stali epoksydowanej

1 PATELNIA

- patelnie o średnicy 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	**38,00**
035241	240	40	1,2	**49,00**
035281	280	45	2,0	**63,00**
035321	320	50	3,0	**81,00**
035361	360	55	4,0	**109,00**
035401	400	60	5,0	**129,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**59,00**
032301	292 / 255	17	**75,00**

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

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

Teflon

Al

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

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**81,00**
031240	240	40	1,3	**99,00**
031280	280	45	2,0	**110,00**
031320	320	50	3,0	**124,00**
031360	360	50	4,0	**149,00**
031400	400	55	5,0	**214,00**

PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**124,00**
036240	240	65	2,6	**165,00**
036280	280	75	3,8	**172,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**79,00**
032280	280	20	1,1	**81,00**

PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**249,00**

RONNEBY BRUK SWEDEN

NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIA

- rączka ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto
042280	280	50	563	3,1	**252,00**

PATELNIA GRILLOWA

- rączka ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto
043250	250	30	506	2,7	**229,00**
043280	290	40	560	3,3	**270,00**

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto
044230	230	230	32	375	2,5	**168,00**

GĘSIARKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
046320	390	220	220	6	8,8	**639,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NACZYNIA ŻELIWNE

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

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

RYNKOWY HIT CENOWY

Ryflowane dno doskonałe do grillowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**59,00**

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**99,00**

PÓŁMISEK

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

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	**25,00**

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW

- mini-naczynia wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- naczynia żeliwne wymagają zabiegu konserwacji poprzez natłuszczanie powierzchni olejem jadalnym

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049015	120	90	63	0,3	**31,00**

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
049016	100	63	0,25	**31,00**

MINI PATELNIA

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049014	370	180	35	0,4	**50,00**

MINI PATELNIA

- uchwyt zabezpieczony silikonem

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
049017	160	40	0,6	**41,00**

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049011	170	120	45	0,5	**40,50**

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**46,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 74
Wirówka do sałaty 75
Miski, wanny 75-76
Sita, cedzaki 77-78
Przybory do serwowania 79-80
Łopatki, rózgi, tarki 81-83
Ubijak do ziemniaków 84
Szufelki, dzbanki, miarki 85-87
Ekspozytory, termometry 88-89, 101
Dozowniki, stojaki do sosów 89
Pęsety, szczypce, otwieracze 90-91
Noże i przybory dekoracyjne 92-94
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 95
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria 96-97
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 96
Wagi 98-100
Krajalnica do kiełbasy 96

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

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

WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	**117,00**
091101	280 / 200	245	10	**149,00**
091121	290 / 200	270	12	**163,00**
091151	305 / 200	310	15	**181,00**

WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**209,00**
092121	290 / 202	290	12	**185,00**
092151	305 / 202	330	15	**227,00**

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	**56,00**
093121	290	**56,00**
093151	305	**76,00**

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	**99,00**
091103	293/205	245	10	**119,00**
091123	295/230	275	12	**129,00**
091153	300/200	340	15	**169,00**

WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**130,00**
092123	290/200	305	12	**155,00**
092153	300/200	354	15	**165,00**

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	**44,00**
093123	290	**46,00**
093153	300	**54,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody

PP

Wyjmowany kosz

Wężyk odprowadzający wodę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	**359,00**

MISKA

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

PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086170	144	112	1,2	**4,00**
086210	178	122	2,0	**5,50**
086250	217	135	3,2	**8,00**
086310	265	150	5,7	**11,00**
086380	328	167	10,0	**17,00**

MISKA

- stal polerowana

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	**13,00**
082200	200	90	2,3	**15,00**
082240	240	110	4,0	**18,00**
082280	280	130	6,0	**27,00**
082300	300	145	7,0	**29,50**
082320	320	150	8,2	**35,00**
082360	360	160	11,5	**40,50**

MISKA

- stal polerowana

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	**7,10**
082201	200	70	1,2	**8,80**
082221	220	80	1,6	**9,30**
082251	250	90	2,3	**13,00**
082281	280	95	3,0	**19,10**
082311	310	105	5,0	**24,70**
082341	340	115	6,0	**29,70**
082371	375	120	8,0	**46,40**

MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	**56,00**
082500	500	130	14,0	**74,00**
082550	550	145	19,0	**86,00**
082600	600	160	27,0	**118,00**
082700	700	185	45,0	**161,00**
082800	800	205	65,0	**234,00**
082900	900	225	90,0	**244,00**

MISKA

- stal satynowana

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**20,50**
081200	200	98	2,5	**37,00**
081250	250	120	5,0	**68,00**
081300	300	140	8,0	**98,00**
081360	360	170	14,0	**119,00**
081380	380	180	16,0	**141,00**

MISKA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	**2,21**
400090	120	53	0,31	6	**3,75**
400091	140	63	0,55	6	**5,16**
400095	172	76	1,20	6	**7,71**
400092	200	87	1,60	6	**10,50**
400093	230	101	2,50	6	**11,55**
400094	262	113	3,70	6	**15,23**

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**207,00**
083450	450	200	21,0	**255,00**
083500	500	220	28,0	**339,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SITKO

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**16,00**
076150	150	150	**17,00**
076180	180	170	**21,00**
076200	200	180	**22,00**

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	**87,00**
098020	400	50	40	0,4	**83,00**
098030	400	50	35	0,5	**95,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX

Gęsta siatka

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**150,00**
075240	240	180	**168,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX

Perforacja 1,8 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**34,70**
075241	240	210	**46,90**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

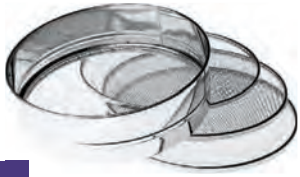
- oczka około 1 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**36,10**
073250	250	75	**39,90**
073300	310	75	**48,50**

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	**58,00**

CEDZAK

INOX

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**193,00**
077260	260	260	**219,00**

SITO

INOX

- drewniana rączka
- L - długość rączki

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**70,00**
074350	350	430	**93,00**

CEDZAK

INOX

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	240	100	**14,00**
071240	220	100	**15,00**

CEDZAK

INOX

- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**106,00**
071410	375 / 175	185	**69,30**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal polerowana

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**85,60**
072323	320	170	**108,00**
072363	360	190	**139,00**
072403	400	220	**179,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**399,00**
072502	500 / 330	260	**472,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

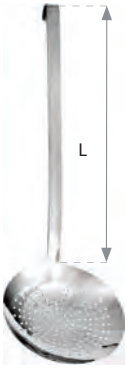
Wykonane z jednego kawałka stali

Zagięty uchwyt do zawieszenia

RYNKOWY HIT CENOWY

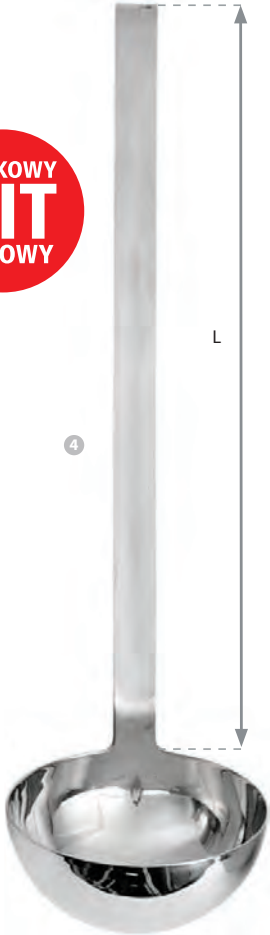
1

2



3

4



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**19,40**
324121	120	360	**25,50**
324141	140	385	**30,10**
324161	160	415	**39,20**
324201	200	480	**56,10**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**25,00**
324120	120	360	**28,50**
324140	140	380	**31,50**
324160	160	415	**45,00**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**15,30**
323081	80	295	0,12	**18,90**
323101	100	340	0,25	**24,50**
323121	120	365	0,40	**28,50**
323141	145	395	0,75	**41,80**
323161	165	430	1,20	**54,00**
323201	200	480	2,00	**94,80**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**16,80**
323082	80	345	0,13	**20,40**
323092	90	362	0,20	**20,90**
323102	100	380	0,25	**22,40**
323122	120	420	0,45	**32,60**
323142	140	440	0,67	**35,70**
323162	160	474	1,00	**49,40**
323182	180	500	1,50	**74,40**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**28,00**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**19,00**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**19,00**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**19,00**
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**19,00**
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**19,00**
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**19,00**
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**19,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**64,89**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**81,37**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**30,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**18,00**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**16,50**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**16,50**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,90**
	321050	Chochla	85	310	**18,00**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**19,50**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**19,00**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**16,50**
8.	**321090**	Wydrążacz	23	175	**12,90**
9.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**15,50**
10.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**15,50**
11.	**321120**	Radełko proste	57	190	**14,50**
12.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**25,00**
13.	**321000**	Wieszak z haczykami	-	355	**18,50**

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	-	**19,00**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**19,90**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**22,00**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**19,00**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**26,00**

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	**18,03**
	325130	Szczypce	320	**18,54**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**18,50**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**20,09**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**20,09**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**18,54**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**19,57**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ŁOPATKI

1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**19,40**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**13,80**

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**39,00**

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**45,00**

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**126,00**

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**159,00**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**106,00**

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	110	300	**23,00**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**15,00**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**24,00**

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**15,30**
313350	350	**19,90**
313450	450	**21,40**
313550	550	**21,40**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**14,00**
313400	400	**17,40**
313500	500	**21,00**
313600	600	**21,00**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**83,00**
310200	200	450	**125,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**28,00**
310201	200	590	**33,30**
310241	240	570	**54,00**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**57,40**
314460	460	**60,50**
314610	610	**72,80**

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**66,00**
314100	1000	**73,00**
314125	1250	**91,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1350	**149,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZUFELKA

Al

Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	**11,00**
304072	0,35	**13,80**
304073	0,68	**26,70**

SZUFELKA

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**34,00**
304033	0,150	**45,60**
304060	0,450	**49,00**
304101	0,650	**67,00**

SZUFELKA

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**11,00**
305100	1,0	**27,00**
305200	2,0	**35,50**

SZUFELKA

INOX

Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**58,10**

TARKA DO PRZYPRAW

Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	**24,10**

TARKA DO CYTRYN / PARMEZANU

Nr kat.	L mm	Cena netto
302160	255	**22,60**

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	**14,90**

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	**21,00**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- podziałka

Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**5,00**
506103	1,00	**11,40**
506203	2,00	**15,70**
506303	3,00	**20,50**
506503	5,00	**33,50**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka

Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**22,30**
506102	1,0	**37,50**
506202	2,0	**68,50**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	**19,00**
301151	150	**28,00**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX

Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**21,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

RYNKOWY HIT CENOWY

1 DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**9,90**

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**13,30**

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**24,00**
099103	600	**31,60**
099104	900	**55,00**
099105	1200	**70,30**

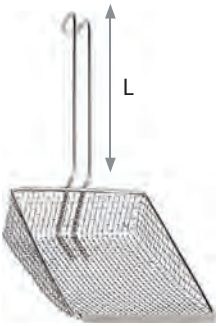
SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

Nr kat.	Cena netto
319000	**55,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	**55,80**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**15,80**

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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	510	230	230	**140,00**
2.	**815250**	730	230	230	**172,00**
3.	**815240**	840	300	275	**215,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**260,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**57,00**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**65,00**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	**2,90**
065352		55	210	0,35	**2,90**
065353		55	210	0,35	**2,90**
065721		70	240	0,70	**4,20**
065722		70	240	0,70	**4,20**
065723		70	240	0,70	**4,20**

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
065001	62	165	0,355	**8,10**
065002	60	208	0,470	**8,90**
065003	70	208	0,590	**9,50**
065004	75	208	0,710	**10,40**
065005	87	208	0,950	**11,00**

EKSPOZYTORY

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348050**	Ekspozytor do kanapek 5 przegródek	-	347	120	52	**40,00**
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 3 butelki	3x72	265	110	120	**61,00**
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 5 butelek	5x72	435	110	120	**96,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**61,00**

1

2

3

SZCZYPCE CUKIERNICZE

Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**12,00**
423283	280	**11,40**

SZCZYPCE DO CIASTA

Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**14,70**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**9,40**
423284	280	**11,40**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI

Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**11,00**

SZCZYPCE DO PIECZENI

Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**9,48**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**7,54**
422301	300	**8,36**
422401	400	**13,30**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**19,00**
422302	300	**20,40**
422402	400	**21,00**

SZCZYPCE DO PIECZYWA

Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**11,70**

SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**5,81**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**11,00**
422303	300	**12,00**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	**8,80**
425130		300	**9,90**
425410	przeźroczysty	230	**7,90**
425430	przeźroczysty	300	**8,90**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**23,00**

OTWIERACZ DO KONSERW

Nr kat.	Cena netto
334011	**31,50**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości

Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**24,50**

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	**28,00**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12

RYNKOWY HIT CENOWY

stöckel

Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**123,00**

SKROBAK DO RYB

Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**10,00**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**5,81**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**7,00**

PĘSETA

Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**8,90**
422311	300	**16,50**

SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**10,00**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	**10,50**

SZCZYPCE DO CUKRU

Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	**4,99**

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	**15,00**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**18,00**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**12,00**

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	**15,00**

5 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**14,00**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**16,00**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**23,00**

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	**13,00**

9 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**16,00**

10 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	**15,00**
334115	20	210	**15,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

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

Nr kat.	Cena netto
334406	**144,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

Ostrze

Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	**12,00**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**6,50**

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	**6,50**

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	117,00

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

- 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

Nr kat.	Cena netto
333001	277,00

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami

2

3

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**260,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**37,00**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**18,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

Al

- 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	**46,00**

URZĄDZENIA DO SZATKOWANIA RĘCZNEGO WARZYW

- oferta urzadzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych

SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocnicza 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 4,5x 4,5 mm i 9x9 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	**116,00**

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

AI

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra 6,3 mm
- blokada zabepieczająca przed ściagnieciem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przyssawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333042**	Krajalnica	190	381	216	4,22	**278,00**
2.	**333142**	Ostrze ząbkowane	-	-	-		**90,00**

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	**320,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

Al

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333016**	Szatkownica	203	203	457	2,0	**227,00**
2.	**333316**	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**57,00**
3.	**333116**	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**51,00**
4.	**333416**	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**77,00**
5.	**333216**	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**86,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW W PLASTRY

Al

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owocówmiękkich oraz twardych
- model 333015 ostrze ząbkowane 6,3 mm
- model 333315 ostrze ząbkowane 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333015**	Szatkownica	254	483	762	7,0	**531,00**
2.	**333315**	Szatkownica	254	483	762	8,0	**531,00**
3.	**333215**	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	**120,00**
4.	**333115**	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	**120,00**
5.	**333415**	Popychacz do szatkownicy	-	-	-	-	**140,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW W SŁUPKI I KOSTKĘ

Al

- 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	**215,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**58,00**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**58,00**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**58,00**

WAGI POMOCNICZE

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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

OHAUS

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	**200,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**160,00**

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie), opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- 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	**569,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**599,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**599,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**599,00**

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 ok. 0,5 sek.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomica
- obudowa ze stali nierdzewnej

Waga wodoodporna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	**1170,00**
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	**1150,00**
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	**1140,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

OHAUS

WAGA LEGALIZOWANA

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 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	**900,00**

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) (opcjonalne 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)

WAGA LEGALIZOWANA

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	**1180,00**

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA LEGALIZOWANA

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 ok. 1 sek.
- 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	**800,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**800,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**800,00**

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA LEGALIZOWANA

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
  model 732351 - 650 x 500 mm
  model 732061, 732151 - 550 x 420 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732061	550	668	920	24	60	20	230	**1580,00**
732151	550	668	920	24	150	50	230	**1580,00**
732351	600	675	920	32	300	100	230	**1770,00**

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	12,00

TERMOMETR SONDA

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

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	11,90

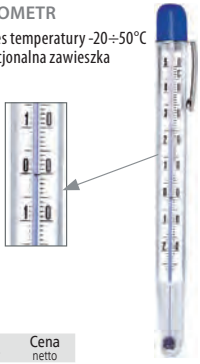
TERMOMETR DO MLEKA

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

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	15,00

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	11,30

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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

Nr kat.	Cena netto
620010	53,00

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)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	69,00

TERMO-HIGROMETR

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

Nr kat.	Cena netto
620310	67,00

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)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	99,00

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)

Nr kat.	Cena netto
620711	159,00

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 103-121
Deski do krojenia 126-130
Tasaki, tłuczki do mięsa 106, 109, 116, 132
Nożyce kuchenne 115, 122
Ostrzałki i stalki 124-125
Kloc masarski 131
Listwy magnetyczne 123

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

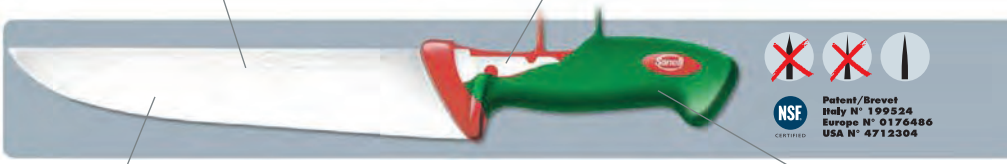
Sanelli

MADE IN ITALY

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

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością



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

Biomaster ANTIMICROBIAL

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

DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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

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)

czubek ostrza - precyzyjnie dobrany kształt

żłobienie - zmniejsza możliwość przywierania produktów do ostrza

grzbiet - najgrubsza część klingi, zaokrąglona dla zwiększenia bezpieczeństwa

ostrze - wypolerowana krawędź

marka - Sanelli Professional Stainless Steel

fazowana krawędź dzięki ręcznemu ostrzeniu do kształtu litery V ułatwia cięcie

rękojeść - patentowane rozwiązanie

broda - im większa, tym łatwiej jest kroić osobom o dużych palcach

garda - chroni dłoń przed kontaktem z ostrzem

głowa rączki - zapobiega wyślizgiwaniu się z dłoni

Sanelli

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**128,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**128,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**159,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**132,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**151,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**86,10**
	219320	Nóż do chleba	315	**111,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**113,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**95,30**
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**98,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**73,80**
8.	**201180**	Nóż masarski	180	**112,00**
	201220	Nóż masarski	230	**113,00**
9.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**87,10**
10.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**86,10**
11.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**91,20**
12.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**97,40**
13.	**205280**	Nóż do łososia	275	**91,20**
14.	**225330**	Nóż do ryb	330	**159,00**

*w tabeli podana długość ostrza

Sanelli

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

15 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**53,30**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**44,10**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**39,50**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**116,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**81,00**
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**76,90**
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**159,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**126,00**
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**106,00**
10.	**213160**	Tasak	160	**194,00**
11.	**212220**	Stalka	220	**142,00**
	212300	Stalka	300	**183,00**
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**308,00**
13.	**200008**	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	**542,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOŻE SANELLI SKIN

INOX

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

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**83,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**96,40**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**64,60**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**78,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**57,40**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**56,40**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**24,10**
6.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**22,60**

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW

Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**9,20**

NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	L mm*	Cena netto
286200	110	**20,50**

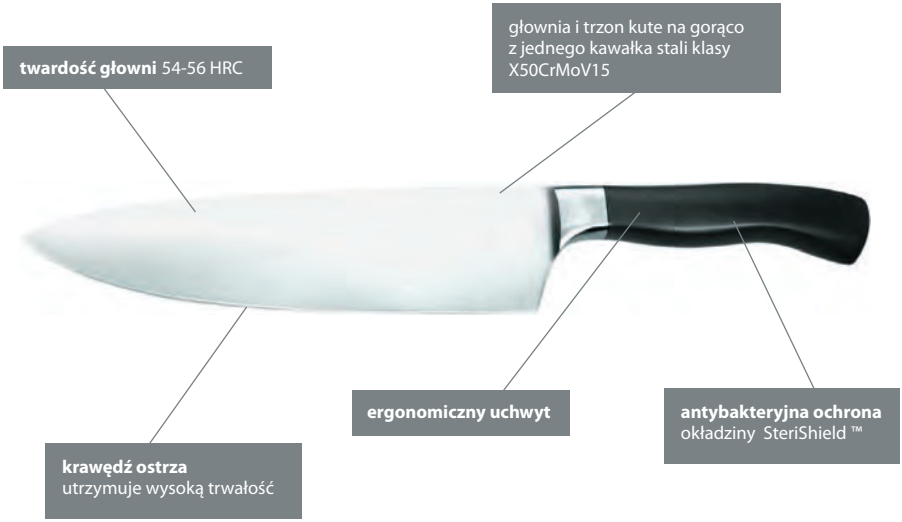
*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE KUTE STALGAST ELITE

stalgast

INOX

- 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



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18
- Zestaw zawiera noże kute:292150,293065, 293090, 291150,295180,290200, 294230, 293115,291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**104,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**108,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**100,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**85,10**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**72,80**
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**54,30**
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**48,20**
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**45,10**
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**87,10**
9.	**294250**	Nóż do ciasta	250	**82,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
10.	**296180**	Tasak	180	**122,00**
11.	**296181**	Tasak karbowany	180	**122,00**
12.	**295180**	Nóż Santoku	180	**108,00**
13.	**295131**	Nóż Santoku karbowany	130	**88,20**
14.	**297160**	Nóż do serów miękkich z otworami	160	**70,70**
15.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**69,70**
16.	**292151**	Widelec "zakrzywiony"	150	**66,60**
17.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**44,00**
18.	**200006**	Zestaw noży kutych Elite w pokrowcu	-	**740,00**

*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX

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

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają rękojeść do trzpienia

krawędź ostrza łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść ochrona i komfort pracy

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10
- Zestaw zawiera noże kute: 218209,219209,209159,203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**34,70**
	218259	Nóż kuchenny	255	**60,50**
	218309	Nóż kuchenny	300	**56,40**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**29,20**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**19,50**
	203209	Nóż do mięsa	200	**30,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**27,70**
	204189	Nóż do filetowania	180	**23,80**
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**15,70**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**16,60**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**18,10**
8.	**211189**	Widelec	180	**36,90**
9.	**212259**	Stalka	250	**18,00**
10.	**200009**	Zestaw noży kutych	-	**162,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

stalgast

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

10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208,214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**20,00**
	218258	Nóż kuchenny	240	**28,00**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**13,80**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**16,60**
4.	**209148**	Nóż do oddzielania kości	150	**13,30**
5.	**214108**	Nóż do obierania	100	**12,80**
	214138	Nóż do obierania	115	**10,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**13,30**
7.	**211158**	Widelec	150	**15,40**
8.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**27,50**
9.	**212259**	Stalka	250	**18,00**
	212309	Stalka	300	**19,00**
10.	**200007**	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	**80,00**

*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE JAPOŃSKIE

stalgast

INOX

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces ich produkcji składa się z 50 etapów
- kute na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzują 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

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**298210**	Nóż japoński Sashimi	210	**76,90**
	298240	Nóż japoński Sashimi	240	**90,20**
2.	**298150**	Nóż japoński Deba	150	**61,50**

Wysoka jakość ostrza

Drewniana rękojeść

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOŻE CERAMICZNE

stalgast

Ceramic

- nieodbarwiające się ostrza ceramiczne, nie wchodzą w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001

Ostrza niewymagające częstego ostrzenia

Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**206015**	Nóż santoku	150	**25,00**
2.	**206100**	Nóż do jarzyn	100	**15,00**
3.	**206150**	Nóż kuchenny	150	**25,00**
4.	**206200**	Nóż kuchenny	200	**47,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

INOX PP HACCP

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

1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261		260	**47,20**
283262		260	**47,20**
283263		260	**47,20**
283264		260	**47,20**
283265		260	**47,20**
283266		260	**47,20**

1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	**35,90**
283252		250	**35,90**
283253		250	**35,90**

2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	**32,80**
283202		200	**32,80**
283203		200	**32,80**

3

4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231		230	**28,70**
283232		230	**28,70**
283233		230	**28,70**
283234		230	**28,70**
283235		230	**28,70**
283236		230	**28,70**

4

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

HACCP

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	**30,80**
283182		180	**30,80**
283183		180	**30,80**
283184		180	**30,80**
283185		180	**30,80**
283186		180	**30,80**

5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**32,80**
284182		180	**32,80**
284183		180	**32,80**
284184		180	**32,80**
284185		180	**32,80**
284186		180	**32,80**

6

7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**28,70**
284152		150	**28,70**
284153		150	**28,70**
284154		150	**28,70**
284155		150	**28,70**
284156		150	**28,70**

7

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	**13,30**
283092		90	**13,30**
283093		90	**13,30**
283094		90	**13,30**
283095		90	**13,30**
283096		90	**13,30**

8

9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	**14,40**

9

10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	**11,30**

10

11 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**29,00**

11

*w tabeli podana długość ostrza

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

HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	**33,80**
283104		200	**33,80**
283105		200	**33,80**

1

2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	**23,60**
283114		150	**23,60**
283115		150	**23,60**

2

3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	**23,60**
283123		150	**23,60**
283125		150	**23,60**

3

4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	**60,50**
283195		180	**60,50**

4

5

5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	**33,80**

6

6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	**59,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

HACCP

1

1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	**35,90**
284301		300	**44,10**

2

2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	**33,80**

3

3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	**25,60**
283306		300	**28,70**

4

4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	**118,00**

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

5

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	**18,50**

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	11,50
281152		160	11,50
281153		160	11,50
281154		160	11,50
281155		160	11,50
281156		160	11,50

1

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	14,00
281212		220	14,00
281213		220	14,00
281214		220	14,00
281215		220	14,00
281216		220	14,00

2

3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	18,00
281252		250	18,00
281253		250	18,00
281254		250	18,00
281255		250	18,00
281256		250	18,00

3

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

HACCP

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	**15,00**
284303		300	**15,00**

4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**10,50**
282154		160	**8,50**

5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**6,10**
285082		90	**6,10**
285083		90	**6,10**

6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**9,90**

7

8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**10,90**

8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**5,20**

9

ZESTAWY NOŻY

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże noże walcowane: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC

Nr kat.	Cena netto
200008	542,00

LISTWA MAGNETYCZNA

NÓŻ KUCHENNY

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

NÓŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI

NÓŻ MASARSKI

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

NÓŻ DO OBIERANIA

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150,293065, 293090, 291150,295180,290200, 294230, 293115,291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STALKA DIAMENTOWA

WIDELEC

NÓŻ SANTOKU

NÓŻ KUCHENNY

NÓŻ DO CHLEBA

NÓŻ KUCHENNY

NÓŻ DO TRYBOWANIA

NÓŻ DO STEKÓW/ POMIDORÓW

NÓŻ DO OBIERANIA

NÓŻ DO JARZYN

POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto
200006	740,00

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

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208,214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA

NÓŻ KUCHENNY

NÓŻ DO PIECZENI

WIDELEC

NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Cena netto
200007	**80,00**

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209,219209,209159,203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

STALKA

WIDELEC

NÓŻ KUCHENNY

NÓŻ DO CHLEBA

NÓŻ DO MIĘSA

NÓŻ DO FILETOWANIA

POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto
200009	**162,00**

NOŻYCE

INOX

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**17,00**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**133,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**27,50**
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**32,00**
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**29,00**

OBIERACZKI

INOX

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**15,00**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**12,00**
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**12,00**
2.	**334006**	Obieraczka	35	155	**11,50**
3.	**334110**	Obieraczka	33	185	**13,00**

Ostrze model 334120

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**80,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**16,70**
2.	**248458**	5	450	**20,70**
3.	**248608**	6	625	**27,90**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**49,00**

LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**19,00**
249558	550	**25,00**

STALKI

1

3

2

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**142,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**183,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**18,00**
	212309	Stalka	300	**19,00**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**44,00**

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
4.	**283231**		230	**28,70**
	283232		230	**28,70**
	283233		230	**28,70**
	283234		230	**28,70**
	283235		230	**28,70**
	283236		230	**28,70**

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	**36,00**

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	**34,00**

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
- precyzja kół ostrzących wynosi ~ 0,01 mm
- wyposażona w antypoślizgową przyssawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**44,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

- 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

NOWOŚĆ

0,11 kW

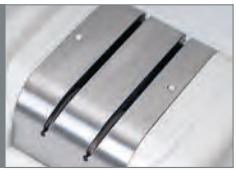
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	**759,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

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

0,09 kW

Diamentowe kamienie ścierne



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	**580,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

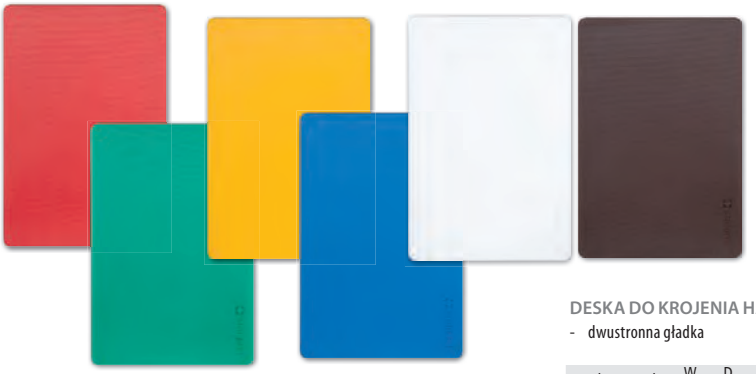
HACCP

PP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH

System oznaczania HACCP:

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



RYNKOWY HIT CENOWY

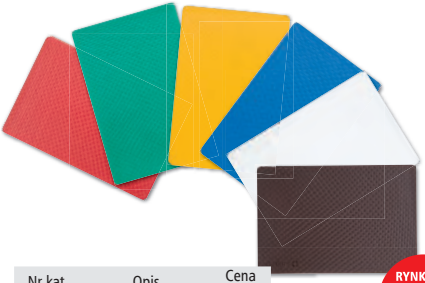
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**25,00**
341452		450	300	13	**25,00**
341453		450	300	13	**25,00**
341454		450	300	13	**25,00**
341455		450	300	13	**25,00**
341456		450	300	13	**25,00**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**120,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**115,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**240,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**59,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**24,00**
341322		325	265	12	**24,00**
341323		325	265	12	**24,00**
341324		325	265	12	**24,00**
341325		325	265	12	**24,00**
341326		325	265	12	**24,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**49,00**
341532		530	325	15	**49,00**
341533		530	325	15	**49,00**
341534		530	325	15	**49,00**
341535		530	325	15	**49,00**
341536		530	325	15	**49,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**78,00**
341632		600	400	18	**78,00**
341633		600	400	18	**78,00**
341634		600	400	18	**78,00**
341635		600	400	18	**78,00**
341636		600	400	18	**78,00**

DESKA DO KROJENIA

PP

- 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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**25,00**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**24,00**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**49,00**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**78,00**

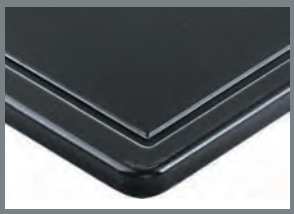
1

RYNKOWY HIT CENOWY

2

RYNKOWY HIT CENOWY

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

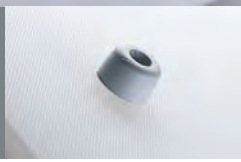
DESKA DO KROJENIA

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	**10,30**
340300	300	220	10	**20,50**
340350	350	250	20	**50,00**
340440	440	290	20	**74,00**
340500	500	340	20	**97,00**
340600	600	390	20	**139,00**

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	**13,00**
340351	350	250	10	**26,00**

DESKA DO KROJENIA

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

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**342250**	300	250	20	**33,00**
2.	**342400**	400	300	20	**39,00**
3.	**342500**	500	300	20	**49,00**
4.	**344400**	400	300	40	**98,00**
	344500	500	350	40	**136,00**
	344600	600	350	40	**163,00**

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	**71,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**868,00**
	684416	400	400	850	**792,00**
	684511	400	500	800	**817,00**
	684411	400	400	800	**749,00**
2.	**684515**	400	500	150	**520,00**
	684415	400	400	150	**415,00**
	684510	400	500	100	**411,00**
	684410	400	400	100	**344,00**

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	**639,00**

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

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

Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	**42,00**
247510		45	145	45	103	**42,00**

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	**104,00**

RĘKAWICA STALOWA

INOX

Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	**418,00**
240004		L	**418,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**62,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**23,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	**25,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 134-148, 150
Szkło i porcelana 206-230, 151-201
Moździerz z tłuczkiem 235
Zestawy do przypraw 232-234
Sosjerki, serwetniki 231
Stojak na kartę menu 234
Koszyki do pieczywa 237-238
Naczynia do zapiekania 204-205
Naczynia emaliowane 202-203

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**0,72**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**0,72**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,35**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,41**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**0,83**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**0,88**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**1,62**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,67**

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**0,67**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**0,67**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**2,02**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**0,67**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE KONESER

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355160**	Łyżka stołowa	188	12	**1,90**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**1,90**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**2,12**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,35**

SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,24**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,14**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**1,86**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,72**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2,07**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**1,97**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**2,07**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,45**

SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX 18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**2,28**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**2,28**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**2,69**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,66**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**1,76**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**1,43**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE ARDILA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357460**	Łyżka stołowa	197	12	**2,06**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,06**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**3,50**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,58**

SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**2,38**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**2,38**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**4,86**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**1,81**
5.	**350240**	Łopatka do tortu	220	1	**3,42**
6.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**9,83**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**2,17**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,17**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**5,07**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,55**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,45**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,55**

SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**2,59**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**2,59**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**4,04**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**1,76**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**2,48**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**1,66**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX 18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,00**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**3,00**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**5,07**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,97**

SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**3,31**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**3,21**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**4,45**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,28**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**3,31**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**10,35**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**5,59**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**5,38**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**6,62**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**3,11**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**2,69**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**2,90**

SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**5,07**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**6,09**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**5,83**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,52**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298110**	Nóż do steków i pizzy		110	1	**9,20**
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	**13,30**
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy		115	1	**18,50**
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	**19,50**
3.	**298121**	Nóż do steków Jumbo		120	1	**11,30**

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298100**	Nóż	100	1	**6,70**
2.	**298101**	Widelec	95	1	**7,00**

LUBIANA

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	**18,30**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**22,50**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**6,79**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**18,50**

SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX 18/0

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

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	**2,02**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,11**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**3,30**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,61**

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne, zaokrąglone ząbki

Nóż bez ostrza do nauki krojenia

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**2,17**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**1,97**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**3,11**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**1,86**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA DLA DZIECI

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

5

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**11,00**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**13,20**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**15,40**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**13,20**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**15,40**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**12,10**

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	**3,00**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**3,48**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**3,52**

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

NOWOŚĆ

TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**10,30**
2.	**388628**	217	163	19	12	**5,34**
3.	**388629**	280	210	22	12	**6,93**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**7,87**

TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**9,46**

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**10,50**

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**7,22**

TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**11,30**

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**10,40**

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat..	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**9,46**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

NOWOŚĆ

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	**5,29**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**4,12**

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	**3,97**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**3,75**

KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**5,00**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**3,75**

MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	**4,84**

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

Linia **Performa**

1 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
388672	220	143	6	**7,84**
388673	300	218	6	**7,42**

2 FILIŻANKA

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	**388674**	Filiżanka	75	51	0,13	6	**5,43**
	388677	Spodek	123	15		6	**3,55**
3.	**388675**	Filiżanka	85	59	0,22	6	**5,75**
	388678	Spodek	160	18		6	**2,82**
4.	**388676**	Filiżanka	93	64	0,28	6	**7,84**
	388678	Spodek	160	18		6	**2,82**

Linia **Parma**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388621	210	180	18	6	**6,17**
388622	280	200	17	6	**7,32**
388623	340	240	17	6	**15,05**

Linia **Ebro**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**3,14**
388652	255	22	6	**3,97**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**3,87**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**5,33**

4 MISKA

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**388656**	125	53	0,35	6	**5,33**
5.	**388657**	230	98	2	3	**14,60**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388658	230	21	6	**5,96**
388659	355	27	6	**10,90**

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	**8,35**

8 PÓŁMISEK OKRĄGŁY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388660	320	26	6	**10,30**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Linia **Toledo**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**3,17**
388602	250	23	6	**3,77**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**3,81**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**5,15**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**5,53**
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,66**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	**10,90**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**5,69**
388613	300	27	220	6	**10,90**
388614	350	27	270	6	**12,70**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388608	81	107	0,32	6	**5,94**

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**5,33**
9.	**388611**	80	99	0,34	12	**5,75**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**6,79**

Linia **Performa**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388661	155	16	6	**2,72**
388662	195	18	6	**3,34**
388663	235	20	6	**4,39**
388664	260	21	6	**5,12**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388665	225	30	0,350	6	**4,49**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388671	170	51	0,500	6	**5,18**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388668	100	41	0,170	6	**4,08**
388669	140	57	0,500	6	**5,96**
388670	170	69	0,920	6	**8,99**

* w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	**25,65**
396102	305	35	1	**39,15**

2 TALERZ GŁĘBOKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	180	1	**26,55**
396104	305	65	450	1	**46,80**

3 TALERZ PŁYTKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**34,20**
396112	305	40	1	**54,00**

4 TALERZ GŁĘBOKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	320	1	**43,20**
396114	305	70	500	1	**63,00**

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**6,66**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**6,66**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**7,40**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**12,75**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**7,40**

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	**12,75**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA LUBIANA

PRODUKT POLSKI

- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli 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
- 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. 160-161

WERSAL
str. 162-163

KASZUB / HEL
str. 164-166

AFRODYTA

LUBIANA

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

stalgast
eksport gastronomiczny

Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**49,80**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**5,50**
390011	185	55	0,70	6	**6,50**
390012	230	65	1,40	6	**16,90**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**10,20**
390018	170	20	6	**6,72**
390019	190	20	6	**6,93**
390020	210	20	6	**7,26**
390021	260	20	6	**14,60**
390022	270	20	6	**14,60**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**8,68**
390014	Spodek	170	-	-	6	**4,30**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**8,15**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**12,30**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**6,47**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**9,95**

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**4,70**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**3,60**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**6,10**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**3,73**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**6,50**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**3,73**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**22,00**
390008	330	230	25	6	**27,90**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**6,00**
390420	170	15	6	**6,16**
390421	190	20	6	**6,59**
390422	210	20	6	**6,89**
390423	240	25	6	**7,95**
390424	265	25	6	**9,16**
390425	270	25	6	**13,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**7,45**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**6,90**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**5,69**
390427	185	55	0,60	12	**6,09**

5 BULIONÓWKA

6 SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390401**	Bulionówka	125	70	0,30	6	**7,95**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**3,79**
7.	**390402**	Bulionówka	155	70	0,32	6	**9,03**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**3,79**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**15,40**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,05	6	**10,50**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**14,40**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**22,20**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**25,60**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,045	12	**5,42**

13 FILIŻANKA

14 DIP

15

16

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**5,59**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**3,29**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**6,23**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**3,56**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**7,82**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**3,79**

17

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**2,94**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**3,34**

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**20,10**
390412	320	235	30	6	**26,60**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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

NOWOŚĆ

stalgast
ekspert gastronomiczny

Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**4,83**
390216	230	60	1,0	6	**12,20**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**12,70**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**12,30**
390232	290	50	1,3	6	**15,70**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**68,50**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**4,00**
390234	170	20	6	**4,00**
390235	190	20	6	**4,87**
390236	210	25	6	**5,34**
390237	245	25	6	**6,44**
390238	265	35	6	**10,10**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**6,00**
390229	240	40	0,8	6	**6,59**

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	**6,76**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**3,56**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**5,36**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**3,56**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**12,10**
390218	145	60	0,22	6	**13,10**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**11,00**
11.	**390224**	280	195	35	6	**16,40**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**12,50**
390226	240	140	35	6	**13,30**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**10,90**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**20,60**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**18,60**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**4,07**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**8,55**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**3,99**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**5,32**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**6,92**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**4,43**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**5,73**

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	**4,94**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**3,02**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**5,16**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**3,43**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**5,16**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**3,43**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PORCELANA STALGAST

PRODUKT POLSKI

- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych 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. 168-176

PRATO
str. 177-180

TARANTO
str. 181-183

LIGURIA
str. 184-189

BISTRO
str. 192-193

NOWOŚĆ

KONESER
str. 194-195

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

stalgast
asortyment gastronomiczny

Apulia **A**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	**4,62**
395301	190	15	6	**4,75**
395302	210	15	6	**6,31**
395354	240	20	6	**9,03**
395303	270	20	6	**11,00**
395320	320	25	6	**16,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	**8,95**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	**54,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	**7,28**
395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	**6,82**
395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	**4,83**
395318	160	70	0,90	6	**6,49**
395319	230	83	2,20	6	**17,21**

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**6,71**
395313	240	174	22	6	**10,70**
395314	310	220	27	6	**17,67**
395315	360	265	34	6	**20,46**

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**16,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Apulia **A**

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	**15,50**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**13,00**
395326	170	165	0,72	1	**19,50**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	**11,63**

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	**9,99**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**6,66**

6 FILIŻANKA

7
8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395350**	Filiżanka	70	45	0,10	6	**2,60**
	395341	Spodek	110	-	-	6	**2,37**
7.	**395351**	Filiżanka	80	60	0,21	6	**5,38**
	395342	Spodek	145	-	-	6	**3,56**
8.	**395352**	Filiżanka	100	60	0,28	6	**5,57**
	395340	Spodek	160	-	-	6	**3,90**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	85	90	0,28	6	**10,70**

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**2,37**

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	**2,10**

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

13

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	**395328**	Solniczka	60	6	**3,11**
13.	**395329**	Pieprzniczka	60	6	**3,04**

14 DIP

15
16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,31**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,08**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,20**

w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia **B**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	**12,00**
394118	210	210	20	6	**13,00**
394119	250	250	25	6	**17,55**
394120	270	270	25	6	**20,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	**15,23**

3 SALATERKA

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
3.	**394135**	180	150	50	6	**14,70**
4.	**394136**	230	145	45	6	**34,13**

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**
394100	170	170	55	0,75	6	**13,65**
394111	230	230	67	1,80	6	**33,50**

6 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	**13,13**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**8,72**

7 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

8 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	**14,00**
394134	290	230	25	6	**18,00**

9 TACA

10

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**394113**	230	115	10	6	**10,50**
10.	**394131**	240	240	10	6	**14,40**
11.	**394114**	250	150	15	6	**10,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Apulia B

1 **SERWETNIK**

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	**11,00**

2 **KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	**7,05**

3 **FILIŻANKA**

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394153**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**10,00**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**7,84**
4.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**9,36**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**7,84**
5.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**10,00**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**8,72**

Apulia C

1 **SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395911	240	90	1,6	6	**31,50**

2 **WAZA DO ZUPY**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	**89,00**

3 **TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	**12,20**
395901	290	230	30	6	**17,55**

4 **TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	**13,50**

5 **PÓŁMISEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395913	380	290	30	6	**49,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**5,70**
395201	260	20	6	**10,46**
395211	320	32	6	**13,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**8,64**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**4,02**
395213	170	50	0,50	6	**6,53**
395214	230	65	1,10	6	**14,50**
395215	260	70	1,80	6	**15,00**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**56,00**

5 DZBANEK/SOSJERKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395216**	Sosjerka	215	80	0,37	6	**12,50**
6.	**395206**	Dzbanek	115	90	0,22	6	**8,53**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**10,50**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	**5,20**
395241	Spodek	135	-	-	6	**3,01**

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	**5,90**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	**8,60**
395210	330	230	27	6	**18,00**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	**13,50**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	**49,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**4,15**
394019	190	85	1,50	6	**6,24**
394020	210	95	1,80	6	**10,50**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	**5,17**
394001	190	20	6	**5,30**
394002	210	20	6	**6,49**
394024	240	20	6	**9,03**
394003	270	20	6	**10,50**
394017	320	25	6	**16,00**

4 TALERZ GŁĘBOKI

5
- 394006 polecany do makaronu

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**394004**	225	35	0,3	6	**8,24**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**9,48**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**19,00**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**5,91**
394040	Spodek	150	-	-	6	**3,68**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**12,00**
394015	310	220	25	6	**20,50**
394016	360	265	30	6	**26,00**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**16,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia **E**

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	**7,97**

2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	**13,00**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**9,50**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	**5,35**
394042	Spodek	145	-	-	6	**3,56**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**7,30**

Apulia **F**

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	**30,00**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	**11,00**

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	**8,27**
395604	140	143	0,59	6	**16,00**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	**5,29**
395641	Spodek	160	-	-	6	**5,35**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	**3,20**
395640	Spodek	115	-	-	6	**2,69**

stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	**35,00**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**24,50**
394406	360	250	45	1	**38,50**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**34,50**
4.	**394404**	330		30	3 x 0,26	1	**61,00**

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**11,88**

6 PÓŁMISEK

7

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**15,00**
7.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**14,50**

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	**41,00**

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

10 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	**5,07**

12 DIP

13

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,66**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,07**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PRATO

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

Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	**56,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	**5,30**
395001	210	27	6	**6,64**
395002	265	25	6	**10,40**
395023	320	30	6	**14,85**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	**9,50**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	**7,50**
395040	Spodek	160	-	-	6	**4,82**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	**6,36**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	**6,49**
395016	230	65	1,20	6	**13,78**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	**8,59**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	**11,70**
395020	280	205	30	6	**14,85**
395021	320	230	30	6	**18,90**
395022	355	273	30	6	**23,38**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	**14,85**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Prato A

1 **DZBANEK**

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395011**	220	175	1,15	1	**28,50**
2.	**395010**	230	225	1,37	1	**29,93**

3 **WAZON**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395025	40	140	0,23	6	**12,00**

4 **SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395024	225	70	0,38	6	**12,00**

5 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395008	105	100	0,26	6	**7,73**

6 **CUKIERNICA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	**11,00**

7 **FILIŻANKA**

8

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**395050**	Filiżanka	70	53	0,1	6	**2,41**
	395041	Spodek	130	-	-	6	**2,82**
8.	**395052**	Filiżanka	75	82	0,21	6	**5,57**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,05**
9.	**395051**	Filiżanka	93	56	0,22	6	**5,24**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,05**

stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	**5,42**
395701	250	25	6	**10,45**
395715	320	32	6	**11,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	**8,65**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	**49,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**6,03**
395740	Spodek	150	-	-	6	**3,41**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	**6,33**

6 FILIŻANKA
7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395752**	Filiżanka	80	73	0,20	6	**4,98**
7.	**395751**	Filiżanka	100	55	0,25	6	**5,36**
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	**3,41**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	**9,57**
395714	335	210	30	6	**22,50**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395715	320	32	6	**11,70**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TARANTO

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

Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395400	170	22	6	**7,79**
395401	190	22	6	**9,45**
395402	210	25	6	**9,90**
395403	265	25	6	**14,40**
395428	320	35	6	**27,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	**14,40**

3 BULIONÓWKA

4 - sprzedawana bez spodka

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**395458**	Bulionówka	110	60	0,36	6	**14,00**
4.	**395457**	Bulionówka	97	58	0,27	6	**14,00**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	**10,35**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395425	290	205	30	6	**23,85**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	**27,50**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Taranto

1 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395418	145	125	0,56	6	**14,85**

2 **CUKIERNICA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395414	135	100	0,27	6	**18,00**

3 **SERWETNIK**

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395439	100	75	6	**11,00**

4 **FILIŻANKA**

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**395450**	Filiżanka	67	48	0,10	6	**4,69**
	395443	Spodek	130	-	-	6	**4,69**
5.	**395452**	Filiżanka	100	60	0,27	6	**8,60**

6 **FILIŻANKA**

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395455**	Filiżanka	93	55	0,23	6	**7,37**
	395444	Spodek	150	-	-	6	**6,92**
7.	**395453**	Filiżanka	110	60	0,35	6	**11,50**

8 **FILIŻANKA**

9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**395454**	Filiżanka	70	50	0,1	6	**3,91**
	395443	Spodek	130	-	-	6	**4,69**
9.	**395456**	Filiżanka	75	82	0,21	6	**8,61**
	395444	Spodek	150	-	-	6	**6,92**

stalgast
ekspert gastronomiczny

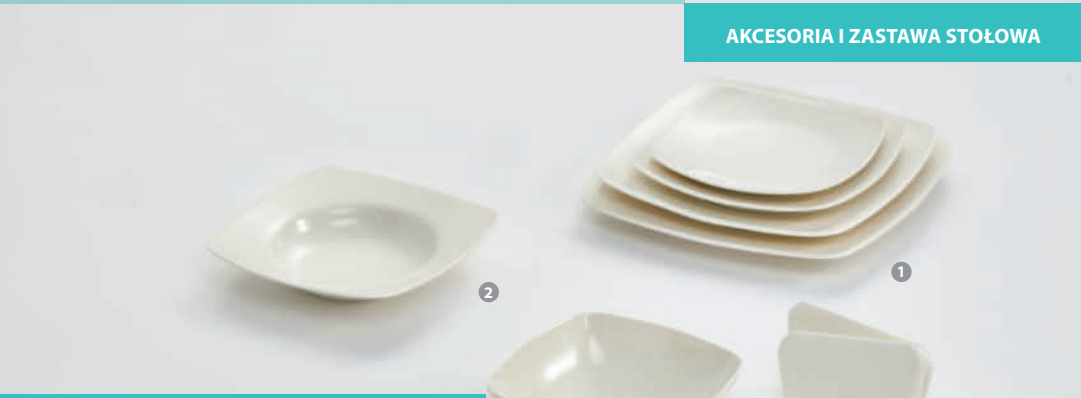
*w tabeli podana pojemność całkowita

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

LIGURIA

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	**15,68**
395802	250	250	25	6	**21,85**
395803	270	270	25	6	**19,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**15,30**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**16,50**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**11,70**

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**14,85**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	**11,70**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	**15,30**
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	**9,90**

8 SPODEK

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395842	Spodek	140	140	-	-	6	**9,07**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395811	90	130	0,32	6	**24,50**

10 FILIŻANKA
11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**395830**	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	**6,26**
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	**4,69**
11.	**395832**	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	**9,45**
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	**9,07**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Liguria **B**

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	**9,45**
395501	260	25	6	**17,20**
395515	310	35	6	**26,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	**12,00**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395522	275	145	3	1	**69,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395520	230	60	1,40	6	**22,50**

5 FILIŻANKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395550**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**5,16**
	395541	Spodek	110	-	-	6	**3,36**
6.	**395551**	Filiżanka	75	60	0,19	6	**8,50**
	395542	Spodek	130	-	-	6	**4,60**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395508	105	60	0,15	6	**12,50**

8 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395515	310	35	6	**26,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	**7,00**
394201	210	15	6	**12,00**
394202	270	20	6	**17,50**
394205	320	23	6	**24,75**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	**15,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	**22,33**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394210	275	160	3	1	**76,00**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	**13,50**
394240	Spodek	180	-	-	6	**8,63**

6 DZBANEK

7

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394218**	180	150	0,53	1	**24,70**
7.	**394219**	210	90	0,5	1	**28,00**

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**394252**	Filiżanka	75	70	0,200	6	**8,01**
	394242	Spodek	145	-	-	6	**6,05**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394206	240	170	23	6	**19,00**
394207	310	217	25	6	**30,40**
394208	360	260	32	6	**36,45**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	**24,75**

stalgast
ekspert gastronomiczny

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	**11,70**
395101	290	20	6	**17,55**
395113	320	30	6	**24,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	**16,65**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	**73,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	**9,90**
395116	230	70	1,40	6	**23,50**
395117	250	95	2,60	6	**25,00**

5 FILIŻANKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**395150**	Filiżanka	65	50	0,09	6	**5,53**
	395140	Spodek	115	-	-	6	**3,54**
6.	**395151**	Filiżanka	100	60	0,26	6	**12,08**
	395141	Spodek	160	-	-	6	**9,56**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395110	240	170	20	6	**19,35**
395111	310	217	25	6	**28,35**
395112	360	260	30	6	**44,55**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	**24,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	**13,00**
394301	250	250	23	6	**19,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	**19,43**
394501	290	230	25	6	**26,25**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	**15,30**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394309	105	85	0,2	6	**18,00**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394308	70	70	105	0,24	6	**19,90**

6 FILIŻANKA

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**394304**	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	**6,00**
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	**5,00**
7.	**394306**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**9,00**
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	**8,09**

Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
1.	**395852**	210	210	6	**14,50**
	395853	270	270	6	**19,90**
2.	**395851**	300	230	6	**27,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395854	185	185	0,3	6	**15,00**

Naczynia porcelanowe w kolorze **ECRU**

1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**14,85**

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**30,60**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**25,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Naczynia porcelanowe w kolorze **BIAŁYM**

1 ZESTAW MINI SALATEREK

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**34,50**
2.	**394404**	330	-	30	3 x 0,26	1	**61,00**

3 PÓŁMISEK

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**14,50**
4.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**15,00**

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**10,50**

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**11,88**

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

11 DIP

12

13

14

15

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,20**
12.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,31**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,07**
14.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,08**
15.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,66**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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

stalgast

Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	**8,91**
395981	260	27	6	**13,25**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**10,59**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**5,50**
395990	160	70	0,75	6	**8,33**

4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	**4,25**
395988	Spodek	150	-	-	6	**4,92**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	**7,20**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**13,45**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**10,80**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**7,39**
395988	Spodek	150	-	-	6	**4,92**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395992**	Solniczka	80	6	**6,25**
10.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**6,25**

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**36,15**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite sa przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

stalgast
ekspert gastronomiczny

Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	**6,65**
395961	210	15	6	**8,74**
395962	270	20	6	**14,08**
395979	240	20	6	**11,73**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	**11,82**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	**73,60**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	**9,54**
395976	Spodek	160	-	-	6	**5,52**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	**6,62**
395968	160	70	0,90	6	**8,79**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	**8,35**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	**14,67**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	**7,04**
395978	Spodek	145	-	-	6	**4,46**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10 Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395970**	Solniczka	60	6	**5,18**
10.	**395971**	Pieprzniczka	60	6	**5,18**

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	**3,50**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	**3,01**

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	**14,67**
395966	310	220	27	6	**23,48**

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

PORCELANA ELEGANTIA

- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusty z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szkliwa oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)

stalgast
ekspert gastronomiczny

Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397130	180	16	6	**5,12**
397002	205	18	6	**4,30**
397003	232	20	4	**7,09**
397004	255	25	3	**7,51**
397005	280	25	3	**10,80**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397029	230	39	0,74	4	**8,60**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397017	150	150	20	6	**7,94**
397018	200	200	28	4	**12,60**
397019	250	250	30	2	**14,85**
397020	300	300	30	2	**22,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397124	235	235	40	1,23	4	**22,50**

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397140	175	56	0,57	4	**7,51**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397141	155	47	0,37	4	**5,63**

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**14,85**

3 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**30,60**

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**25,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Isabell

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**3,17**
388102	180	22	6	**4,37**
388103	200	23	6	**5,15**
388104	230	23	6	**6,99**
388105	240	23	4	**7,67**
388106	250	25	4	**7,80**
388107	270	25	4	**8,19**
388108	280	33	3	**12,60**
388109	310	30	3	**15,75**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	**4,60**
388153	170	43	0,350	5	**5,16**
388154	220	40	0,500	6	**6,20**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**3,10**
388123	200	40	0,210	6	**5,99**
388124	230	40	0,300	4	**8,39**
388125	250	45	0,350	4	**12,60**
388126	305	45	0,550	3	**15,80**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**2,97**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**2,97**

6 DIP

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388234**	75	28	0,065	12	**3,01**
7.	**388233**	50	18	0,030	24	**2,03**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**4,75**
388240	Spodek	145	20	-	12	**2,82**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**4,75**
388238	Spodek	140	20	-	12	**2,47**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	**3,12**
388236	Spodek	120	18	-	12	**1,72**

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**5,70**
388166	Spodek	140	20	-	12	**3,13**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**7,78**
388168	Spodek	140	25	-	12	**4,05**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	3	**11,70**
388146	350	250	25	3	**15,30**
388147	400	290	30	3	**23,85**
388148	450	330	30	3	**39,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Isabell

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	**49,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,50**
388162	125	60	0,380	6	**4,79**
388163	150	70	0,700	12	**5,99**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**11,50**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	**8,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**3,12**
388212	180	21	6	**3,70**
388213	200	26	6	**4,90**
388214	230	26	4	**7,34**
388215	250	29	4	**10,21**
388216	300	35	4	**20,90**
388217	360	35	3	**25,00**
388218	410	42	3	**39,00**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**3,96**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	85	0,280	12	**5,16**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**11,00**
388184	170	120	0,640	2	**16,00**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	**2,70**
388192	Spodek	120	-	-	12	**1,56**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	**4,30**
388194	Spodek	155	24	-	12	**2,35**
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	**5,73**
388196	Spodek	160	24	-	12	**3,38**

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**6,95**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	**9,00**
388242	360	260	26	3	**11,70**
388243	410	290	29	3	**18,00**
388244	470	330	34	3	**39,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	**4,70**
388136	150	150	65	0,550	4	**8,00**
388137	200	200	90	1,700	4	**12,60**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**29,00**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**5,16**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**5,07**
388176	115	110	0,290	6	**8,93**
388177	130	125	0,450	6	**17,10**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388132	140	140	15	6	**4,24**
388133	175	175	20	6	**6,25**
388134	235	235	25	4	**18,90**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	**6,20**
388172	230	95	135	0,500	6	**18,50**

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**6,00**

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**28,35**

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	**3,35**
388156	130	55	0,400	12	**5,99**
388157	145	65	0,550	12	**7,73**

10 DIP

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**3,20**
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**2,92**

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**2,26**
388186	80	35	0,100	24	**2,14**
388187	90	40	0,130	12	**2,87**
388188	100	50	0,300	12	**4,08**
388189	135	53	0,480	12	**4,00**

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**28,35**

NACZYNIA EMALIOWANE

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania

stalgast

Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547002	200	15	**10,40**
547003	240	20	**10,80**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547004	220	45	**13,50**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547005	160	65	0,650	**9,50**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto
547006	180	130	40	0,420	**13,50**
547007	200	145	43	0,500	**15,30**
547008	220	170	47	0,750	**18,00**

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547001	90	90	0,300	**10,80**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
6.	**547010**	80	80	0,400	**9,60**
7.	**547011**	90	90	0,570	**12,00**

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**7,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA

- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)

stalgast
ekspert gastronomiczny

1

2

Naczynia do zapiekania

1 **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA**

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045002	160	55	0,65	6	**6,51**

2 **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA**

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045004	143	98	43	0,23	6	**4,07**
045005	154	112	50	0,35	6	**4,48**
045006	176	127	60	0,50	6	**7,33**
045007	193	140	64	0,70	6	**7,33**

3

3 **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA**

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045008	93	53	0,20	6	**3,30**

4 **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM**

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045011	127	25	156	0,16	6	**11,50**

4

5 **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM**

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045010	200	115	29	0,23	6	**7,33**

5

w tabeli podana pojemność całkowita

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

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	**1,61**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**2,38**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**2,48**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**2,96**
5.	**400615**	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	**2,84**
6.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**3,18**
7.	**400617**	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	**3,23**
8.	**400618**	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	**3,57**
9.	**400619**	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	**5,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Bormioli Rocco

SZKLANKA DO PIWA IRISH

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**5,16**

SZKLANKA DO PIWA NONIX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**4,10**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI

1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**7,87**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**8,19**

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**3,61**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**6,14**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**6,64**

SZKLANKA STONE

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**7,29**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**9,34**

SZKLANKA LONGUE

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**5,16**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**5,82**

SZKLANKA WIND

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**5,90**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**6,56**
3.	**400637**	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	**7,46**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

star glass

CRYSTAL GLASS

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400565**	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	**7,21**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**7,21**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**8,88**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**5,54**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**40,44**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400533**	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	**5,75**
2.	**400534**	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	**7,32**
3.	**400531**	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	**6,48**
4.	**400562**	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	**5,64**
5.	**400563**	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	**5,64**
6.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**2,19**
7.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**2,47**
8.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**4,91**
9.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	**3,45**
10.	**400535**	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	**8,22**
11.	**400115**	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	**4,39**
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	**6,17**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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	**1,78**
400582	73	155	0,400	12	**3,87**

SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**3,66**
400592	90	136	0,500	12	**3,76**

SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	**6,48**
400576	83	84	0,200	6	**6,69**
400577	98	100	0,350	6	**7,00**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**3,90**

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**7,21**
400586	96	146	0,750	8	**10,35**

ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,25**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,05**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**4,08**
400572	253	0,500	12	**5,33**

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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

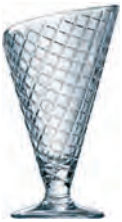
1

2

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**4,81**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**7,94**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,23**

1



2

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**3,93**
2.	**400622**	100	166	0,280	6	**10,43**
3.	**400623**	125	180	0,300	6	**11,29**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**25,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**28,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**31,50**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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

1 2 3

próżnia ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**31,50**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**25,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	**28,00**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKŁO PASABAHCE

Paşabahçe PROFESSIONAL

- 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

1

2

3

4

NOWOŚĆ

5

6

7

8

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	**3,33**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**4,47**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**4,54**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**4,29**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	**3,09**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**3,87**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**3,83**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**3,62**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Paşabahçe PROFESSIONAL

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

1 2 3 4

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	**3,57**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**4,16**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**4,68**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**3,92**

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

1 2 3 4

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	**5,90**
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**7,05**
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**5,93**
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**5,57**

KIELISZKI SAXON

NOWOŚĆ

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400150**	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	12	**2,47**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	12	**2,47**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	12	**2,47**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKLANKI I KIELISZKI AMBER

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400371**	Szklanka	81	62	0,350	12	**3,81**
2.	**400372**	Szklanka	94	120	0,570	6	**4,43**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**3,91**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	**4,12**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	**4,74**
6.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**4,02**
7.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	**4,22**

NOWOŚĆ

KIELISZKI MONTIS

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400356**	Kieliszek do białego wina	60	202	0,355	12	**6,70**
2.	**400357**	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	**7,00**
3.	**400358**	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	**7,42**

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	**4,36**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**6,95**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**6,61**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**6,16**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Paşabahçe PROFESSIONAL

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych

1 2 3 4 5 6

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	**5,57**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**6,06**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**7,08**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**6,56**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**6,50**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**5,99**

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych

1 2 5 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400331**	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	**6,72**
2.	**400332**	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	**7,26**
3.	**400333**	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	**7,52**
4.	**400334**	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	**6,72**
5.	**400335**	Szklanka	93-55	90	0,370	12	**3,96**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**8,85**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**9,02**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**8,45**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**8,40**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**7,35**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**10,37**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**10,36**

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych

1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400164**	Kieliszek do białego wina	95	183	0,360	12	**4,37**
2.	**400165**	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	**4,90**
3.	**400166**	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	**5,33**
4.	**400167**	Kieliszek do szampana	64	215	0,195	12	**4,02** NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKŁO LINIA TIMELESS

Paşabahçe PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400321**	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	**3,96**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**5,05**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**9,11**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**6,62**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**6,93**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**9,06**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**9,60**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	12	**7,93**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**5,67**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**7,93**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**6,16**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**7,14**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**6,53**
14.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**7,51**
15.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**10,49**

15

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKŁO TIMELESS

NOWOŚĆ

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**8,55**
2.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**10,10**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**25,55**

SZKLANKI HIGHNESS

NOWOŚĆ

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400364**	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	**8,14**
2.	**400363**	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	**10,40**
3.	**400362**	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	**8,76**

SZKLANKI PLEASURE

NOWOŚĆ

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400365**	Szklanka niska	82	107	0,350	12	**4,22**
2.	**400366**	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	**4,33**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13

14

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	**1,72**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**2,35**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**2,72**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**2,70**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**3,28**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**3,09**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**3,29**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**3,18**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**3,75**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**4,69**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**5,65**
12.	**400220**	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	**5,81**
13.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**10,49**
14.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**20,48**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKLANKI GRANDE-S

1 2 3 4

5 6 7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**3,29**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**3,95**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**2,45**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**4,20**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**3,73**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**3,83**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**4,69**

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	**2,76**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**3,09**

1

2

SZKLANKI SIDE

1 2 3 4 5

6 7 8 9

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	**2,28**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**2,38**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**3,14**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**2,82**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**4,00**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**2,75**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**3,24**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**3,26**
9.	**400037**	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	**3,58**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKLANKI ISTANBUL

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**2,46**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**2,43**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,43**

SZKLANKI CENTRA

1 2 3 4 5 6

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	**2,52**
2.	**400131**	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	**3,82**
3.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**4,65**
4.	**400133**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	**4,05**
5.	**400134**	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	**4,18**
6.	**400135**	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	**4,76**

SZKLANKI IMPERIAL

1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400024**	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	**3,09**
2.	**400025**	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	**3,19**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KIELISZKI DO WÓDKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**2,49**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**2,22**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**2,52**
4.	**400182**	49-37	108	0,050	12	**3,54**
5.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**2,48**

KIELISZKI DO KOKTAJLI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400184**	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	**5,17**
2.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**6,74**
3.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**5,54**
4.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**4,79**
5.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**4,46**
6.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**5,39**
7.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**5,43**

*w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI HUDSON

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	**7,31**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**7,47**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**7,68**

SZKLANKA TIN CAN

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**4,16**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**4,16**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**4,90**

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**6,90**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**7,62**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**8,42**
4.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**8,24**
5.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**12,77**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKI PARMA

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400107**	75-51	128	0,270	12	**3,55**
2.	**400108**	88-61	147	0,410	12	**4,24**
3.	**400111**	102	166	0,665	48	**5,67** NOWOŚĆ

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	**3,20**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**3,31**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**3,62**

KUBEK ICONIC

NOWOŚĆ

1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**5,25**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**4,94**

KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	**4,58**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Paşabahçe PROFESSIONAL

FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**6,47**
400257	64	57	0,09	6	**4,66**

SZKLANKA DO IRISH COFFE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**6,58**

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**3,62**

SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,57**
400196	84-75	162	0,360	6	**5,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,41**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane

1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**4,59**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**6,86**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,74**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,44**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PUCHARKI

Paşabahçe PROFESSIONAL

1

2

3

4

5

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**4,15**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,26**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,35**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**6,68**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**4,88**
	400258	116-70	133	0,17	6	**4,95**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**3,58**

SOSJERKA

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**5,66**
400085	94	0,170	12	**9,33**

POPIELNICZKA

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**3,61**
2.	**400113**	72	37	24	**2,88** NOWOŚĆ

FOREMKA NA CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**2,91**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KUFLE DO PIWA

1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**6,70**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**7,65**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**8,69**

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400115	74	133	0,37	6	**4,39**
400116	90	157	0,67	6	**6,17**

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	**2,99**	NOWOŚĆ
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**4,37**	

POKAL DO PIWA

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm		K szt.	Cena netto	
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**5,15**	NOWOŚĆ
2.	**400168**	67	202	0,410	6	**5,22**	
3.	**400187**	67	188	0,380	6	**5,11**	
4.	**400188**	75	210	0,570	6	**5,75**	
5.	**400373**	72	180	0,395	12	**4,22**	NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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	**4,58**

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	**3,43**	
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**5,08**	
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**5,05**	NOWOŚĆ
4.	**400137**	81,5	211	0,598	12	**5,77**	NOWOŚĆ
5.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**5,68**	
	400191	75-70	220	0,510	6	**5,76**	
	400192	80-73	235	0,660	6	**5,86**	

1

4

2

5

3

Paşabahçe PROFESSIONAL

1

2

3

DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400178	62-48	120	0,250	12	**4,74**
400177	78-60	153	0,500	6	**6,29**
400008	97-72	201	1,000	6	**7,68**
400175	112-86	240	1,850	6	**12,60**

2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,450	6	**13,65**

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**2,21**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**3,75**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**5,16**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**7,71**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**10,50**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**11,55**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**15,23**

KARAFKA DO WINA/WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**5,66**
400207	64-80	203	0,50	6	**6,58**
400208	79-94	249	1,00	6	**11,03**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**4,29**
400173	76-87	213	0,50	6	**5,24**
400172	93-107	262	1,00	6	**6,36**

KARAFKA DO WINA

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	**8,65**

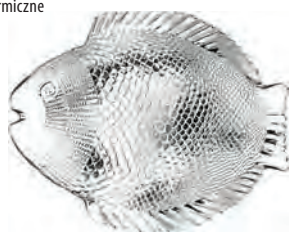
DZBANEK

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400169	104	227	1,5	6	**14,22**

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	**4,99**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SERWETNIKI

1

2

3

Cr

4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**11,20**
2.	**364100**	-	-	80	**18,20**
3.	**364204**	195	195	190	**28,00**
4.	**364111**	-	-	75	**14,60**

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	**14,00**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**7,20**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**2,50**

KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**2,10**

SOSJERKA

Pasabahçe PROFESSIONAL

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**5,66**
400085	94	0,170	12	**9,33**

SOSJERKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**10,50**
369250	0,25	**13,00**
369450	0,45	**17,20**

ZESTAWY DO PRZYPRAW

1

2

3

4

5

6

7

8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**21,80**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM
- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**23,90**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	**34,80**

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	**30,70**

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**25,50**

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	**28,10**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	**48,90**

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW
- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362250	170	**72,10**

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**362901**	Solniczka/pieprzniczka	**4,90**
2.	**362904**	Karafka na przyprawy płynne	**5,90**

1

2

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

1

2

3

4

5

6

7

8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**9,80**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**13,50**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**14,00**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**23,30**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**13,00**

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	**12,10**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**26,50**

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	**15,80**

Paşabahçe PROFESSIONAL

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA
2
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	**3,41**
400082	120	24	**2,25**

3 CUKIERNICA
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	**5,72**

1 2 3

1 DZBANEK NA OLIWĘ
2
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**5,91**
2.	**400279**	157	0,260	12	**5,76**

3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU
- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400291	17	290	0,500	12	**9,48**

NOWOŚĆ

1 2 3

1 CUKIERNICA

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
364010	0,3	**18,50**

2 KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**25,00**

3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**7,00**

4 TABLICZKA INFORMACYJNA

INOX

- grawerowana laserowo

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486025	120	43	37	**5,00**

1 2 3 4

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**39,00**

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	**45,00**
362413	300	**68,00**
362414	400	**86,00**

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	**39,90**
362402	300	**55,00**

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	**47,00**
2.	**362422**	„Król”		200	**47,00**

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	**40,00**

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm

INOX

RYNKOWY HIT CENOWY

Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia

	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**78,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**20,10**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**40,00**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**100,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**17,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZYK DO PIECZYWA

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	**360230**	250	180	45		**23,00**
	360300	300	240	50		**28,00**
2.	**360251**	-	250	55	250	**19,00**

1

2

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	-	232	178	50	**6,90**
4.	**361230**	-	230	150	65	**5,50**
	361371	-	375	150	70	**9,00**
5.	**361241**	240	-	-	50	**6,50**

4

3

5

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- można stosować pokrywę Roll Top 419000 str. 307

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	**361530**	GN 1/1	530	325	70	**39,00**
7.	**361380**	owalny	380	270	90	**29,00**
8.	**361235**	owalny	235	150	70	**15,50**

7

6

8

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

PP

1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**49,00**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**36,00**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**25,00**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**22,00**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**15,00**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**38,00**
2.	**361301**	GN1/1	530	325	80	**53,00**
	361302	GN1/2	325	265	80	**32,00**

Krawędź wzmocniona drutem

WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
361001	170	80	**11,00**

WOREK NA PIECZYWO

- owalny
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361002	200	150	70	**7,33**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**18,00**

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	**71,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
419001	530	325	**132,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419202	395	**101,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 240-256
Regał ociekowy na pojemniki GN 277
Termosy transportowe 259-263, 265-267
Wózki transportowe i kelnerskie 273-275
Regały 276-279
Pojemniki transportowe 257-258
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 268-272
Torby do pizzy 264

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium,Standard, Eco przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

PREMIUM

Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.

INOX 18/10

str. 242

STANDARD

Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyty i z uszczelką silikonową.

INOX

str. 243-246

ECO

Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i z uszczelką silikonową.

INOX

str. 247

Akcesoria dodatkowe:

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN WYKONANE Z TWORZYWA

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

PREMIUM

Dostępne rodzaje:

Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od –40 do +110°C.
Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacze.

PC

str. 248-249

STANDARD

Dostępne rodzaje:

Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od –5 do +70°C oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +99°C.
Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacze.

PP PC

str. 250-253

HACCP

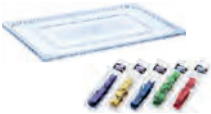
Premium/Araven

Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od –40 do +95°C z systemem oznakowania HACCP.
W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.

PP

str. 254-256

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 246

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**56,30**
111042	530	325	40	5,0	**63,80**
111062	530	325	65	8,8	**64,80**
111102	530	325	100	13,7	**95,10**
111152	530	325	150	20,0	**116,00**
111202	530	325	200	27,8	**136,00**

POJEMNIK GN 1/1

- perforowany

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121042	530	325	40	5,0	**66,10**
121062	530	325	65	8,8	**77,50**
121102	530	325	100	13,7	**105,00**
121152	530	325	150	20,0	**163,00**
121202	530	325	200	27,8	**179,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Al Teflon

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**87,00**
171040	530	325	40	5,5	**93,94**
171060	530	325	65	9,0	**113,00**

POKRYWA GN

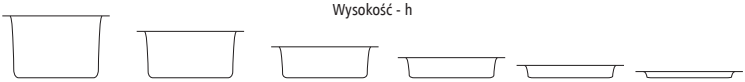
Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**65,80**

POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena netto
111012	GN 1/1	**182,00**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD

INOX

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**72,40**
117040	650	530	40	9,0	**74,00**
117060	650	530	65	18,0	**98,50**
117100	650	530	100	30,0	**113,60**
117150	650	530	150	42,0	**126,60**
117200	650	530	200	58,0	**199,70**

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**33,30**
111040	530	325	40	5,0	**36,40**
111060	530	325	65	8,0	**40,40**
111100	530	325	100	14,0	**50,20**
111150	530	325	150	19,0	**78,20**
111200	530	325	200	26,0	**84,20**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**29,90**
115040	325	354	40	3,5	**31,40**
115060	325	354	65	5,5	**31,40**
115100	325	354	100	8,0	**43,40**
115150	325	354	150	12,0	**59,90**
115200	325	354	200	18,0	**84,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**18,80**
112040	325	265	40	2,0	**21,70**
112060	325	265	65	3,5	**24,40**
112100	325	265	100	6,0	**29,40**
112150	325	265	150	8,5	**48,70**
112200	325	265	200	11,5	**60,10**

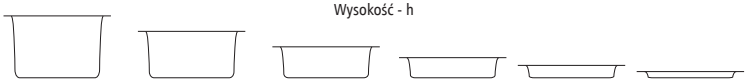
POJEMNIK GN 2/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**29,10**
118060	162	530	65	3,50	**29,90**
118100	162	530	100	5,50	**34,50**
118150	162	530	150	8,50	**50,50**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**16,20**
113040	325	176	40	1,5	**18,70**
113060	325	176	65	2,5	**21,30**
113100	325	176	100	3,7	**25,90**
113150	325	176	150	5,7	**37,40**
113200	325	176	200	7,3	**42,00**

Wysokość - h



POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**12,20**
114040	265	162	40	1,0	**16,40**
114060	265	162	65	1,7	**19,30**
114100	265	162	100	2,8	**21,80**
114150	265	162	150	3,6	**32,70**
114200	265	162	200	5,0	**42,10**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**14,20**
116100	176	162	100	1,6	**17,50**
116150	176	162	150	2,0	**24,40**
116200	176	162	200	2,8	**34,00**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**10,50**
119100	176	108	100	0,8	**15,90**
119150	176	108	150	1,4	**21,30**

POJEMNIK GN 1/12

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**17,50**

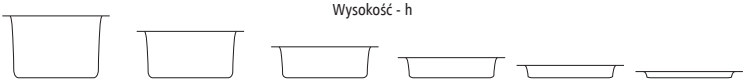
POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**84,50**
111000	GN 1/1	**32,20**
115000	GN 2/3	**28,80**
112000	GN 1/2	**20,50**
118000	GN 2/4	**18,70**
113000	GN 1/3	**15,70**
114000	GN 1/4	**13,70**
116000	GN 1/6	**10,50**
119000	GN 1/9	**8,00**

POKRYWA SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**99,80**
115014	GN 2/3	**84,50**
112014	GN 1/2	**74,20**
113014	GN 1/3	**53,60**
114014	GN 1/4	**51,00**
116014	GN 1/6	**44,30**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD

- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 246

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**61,90**
131154	530	325	150	19,0	**68,50**
131204	530	325	200	26,0	**79,10**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135104	325	354	100	8,0	**42,50**
135204	325	354	200	18,0	**68,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**38,60**
132154	325	265	150	8,5	**45,40**
132204	325	265	200	11,5	**55,80**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**34,70**
133154	325	176	150	5,7	**37,70**
133204	325	176	200	7,3	**47,70**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134104	265	162	100	2,8	**27,00**
134154	265	162	150	3,6	**39,10**
134204	265	162	200	5,0	**49,70**

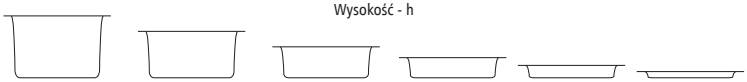
POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**23,10**
136154	176	162	150	2,0	**27,00**
136204	176	162	200	2,8	**37,10**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**29,90**
132000	GN 1/2	**21,70**
133000	GN 1/3	**15,20**
134000	GN 1/4	**17,80**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

- 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	**40,00**
121044	530	325	40	5,0	**43,60**
121064	530	325	65	8,0	**48,20**
121104	530	325	100	14,0	**54,80**
121154	530	325	150	19,0	**88,30**
121204	530	325	200	26,0	**104,50**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**41,40**
125104	325	354	100	8,0	**53,60**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**28,50**
122104	325	265	100	6,0	**36,50**
122154	325	265	150	8,5	**65,30**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**7,70**
100531	530	**9,10**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

- 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	**94,80**
107061	650	530	65	18,0	**106,10**

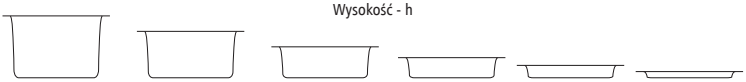
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**50,50**
101041	530	325	40	5,0	**58,70**
101061	530	325	65	8,0	**65,90**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**39,10**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, ECO

40 300 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 246

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111021	530	325	20	2,2	**19,30**
111041	530	325	40	5,0	**22,60**
111061	530	325	65	8,0	**23,70**
111101	530	325	100	14,0	**30,20**
111151	530	325	150	19,0	**47,50**
111201	530	325	200	26,0	**56,20**

Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**99,80**
115014	GN 2/3	**84,50**
112014	GN 1/2	**74,20**
113014	GN 1/3	**53,60**
114014	GN 1/4	**51,00**
116014	GN 1/6	**44,30**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112021	325	265	20	1,2	**10,80**
112041	325	265	40	2,0	**13,00**
112061	325	265	65	3,5	**14,00**
112101	325	265	100	6,0	**20,50**
112151	325	265	150	8,5	**28,10**
112201	325	265	200	11,5	**36,70**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113021	325	176	20	0,7	**11,30**
113041	325	176	40	1,5	**11,90**
113061	325	176	65	2,5	**13,00**
113101	325	176	100	3,7	**20,00**
113151	325	176	150	5,7	**24,80**
113201	325	176	200	7,3	**34,60**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114061	265	162	65	1,7	**11,90**
114101	265	162	100	2,8	**16,20**
114151	265	162	150	3,6	**23,80**
114201	265	162	200	5,0	**29,20**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116061	176	162	65	1,0	**9,70**
116101	176	162	100	1,6	**14,00**
116151	176	162	150	2,0	**20,50**
116201	176	162	200	2,8	**27,00**

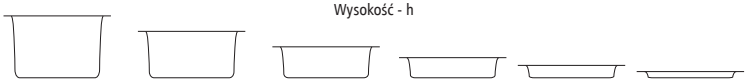
POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119061	176	108	65	0,5	**8,60**
119101	176	108	100	0,8	**11,90**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111001	GN 1/1	**22,70**
112001	GN 1/2	**11,90**
113001	GN 1/3	**9,70**
114001	GN 1/4	**8,60**
116001	GN 1/6	**7,60**
119001	GN 1/9	**6,50**

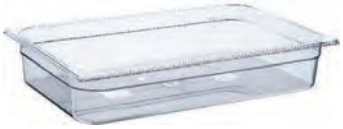
Wysokość - h



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	**39,50**
141101	530	325	100	13,3	**47,60**
141151	530	325	150	20,0	**55,70**
141201	530	325	200	26,4	**73,40**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**20,20**
142101	325	265	100	6,1	**25,00**
142151	325	265	150	9,0	**33,80**
142201	325	265	200	11,9	**36,30**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143061	325	175	65	2,5	**15,80**
143101	325	175	100	3,8	**17,90**
143151	325	175	150	5,5	**25,00**
143201	325	175	200	7,1	**31,50**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144061	265	164	65	1,7	**12,80**
144101	265	164	100	2,6	**16,10**
144151	265	164	150	3,8	**18,10**
144201	265	164	200	4,8	**22,60**

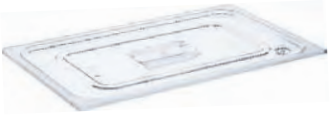
POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146061	176	162	65	1,0	**8,70**
146101	176	162	100	1,6	**12,90**
146151	176	162	150	2,3	**15,30**
146201	176	162	200	2,8	**18,10**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149061	176	108	65	0,6	**7,00**
149101	176	108	100	0,9	**9,40**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**28,60**
142001	GN 1/2	**17,00**
143001	GN 1/3	**11,30**
144001	GN 1/4	**9,40**
146001	GN 1/6	**8,70**
149001	GN 1/9	**6,40**

OCIEKACZ

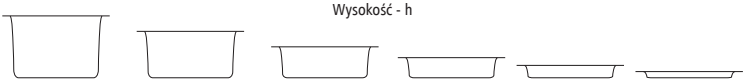
- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**17,30**
142018	GN 1/2	**10,10**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	**24,60**
142014	GN 1/2	**13,60**
143014	GN 1/3	**10,40**
144014	GN 1/4	**8,70**
146014	GN 1/6	**7,20**
149014	GN 1/9	**4,80**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	**42,80**
151101	530	325	100	13,3	**53,00**
151151	530	325	150	20,0	**66,10**
151201	530	325	200	26,4	**77,30**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**19,50**
152101	325	265	100	6,1	**21,70**
152151	325	265	150	9,0	**32,20**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**15,60**
153101	325	175	100	3,8	**17,10**
153151	325	175	150	5,5	**28,30**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	**12,10**
154101	265	164	100	2,6	**14,00**
154151	265	164	150	3,8	**21,80**
154201	265	164	200	4,8	**21,00**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**9,00**
156101	176	162	100	1,6	**11,70**
156151	176	162	150	2,3	**17,00**

POJEMNIK GN 1/9

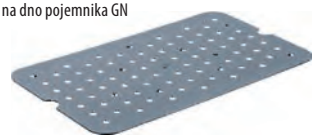
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	**9,30**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	**29,80**
152001	GN 1/2	**14,80**
153001	GN 1/3	**14,40**
154001	GN 1/4	**14,00**

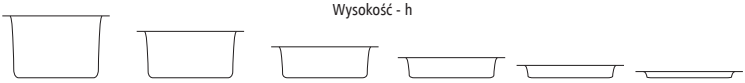
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151018	GN 1/1	**15,50**
152018	GN 1/2	**10,40**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

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	**18,00**
161102	530	325	100	14,0	**21,10**
161152	530	325	150	19,0	**24,30**
161202	530	325	200	26,0	**30,80**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**9,40**
162102	325	265	100	6,0	**11,30**
162152	325	265	150	8,5	**13,80**
162202	325	265	200	11,5	**16,10**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**8,90**
163102	325	176	100	3,7	**10,60**
163152	325	176	150	5,7	**12,20**
163202	325	176	200	7,3	**13,40**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**6,10**
164102	265	162	100	2,8	**7,50**
164152	265	162	150	3,6	**11,30**

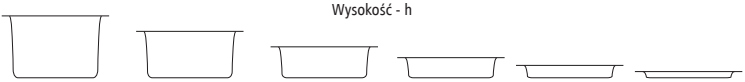
POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**5,60**
166102	176	162	100	1,6	**6,60**
166152	176	162	150	2,0	**9,70**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**11,30**
162002	GN 1/2	**6,20**
163002	GN 1/3	**4,80**
164002	GN 1/4	**4,30**
166002	GN 1/6	**3,50**

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PC

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	**31,00**
141102	530	325	100	14,0	**38,50**
141152	530	325	150	19,0	**46,00**
141202	530	325	200	26,0	**60,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**17,00**
142102	325	265	100	6,0	**19,50**
142152	325	265	150	8,5	**27,00**
142202	325	265	200	11,5	**30,00**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**13,50**
143102	325	176	100	3,7	**16,00**
143152	325	176	150	5,7	**21,90**
143202	325	176	200	7,3	**25,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**11,00**
144102	265	162	100	2,8	**12,50**
144152	265	162	150	3,6	**15,50**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**7,00**
146102	176	162	100	1,6	**10,00**
146152	176	162	150	2,0	**12,50**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**6,50**
149102	176	108	100	0,8	**7,50**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**22,50**
142002	GN 1/2	**13,80**
143002	GN 1/3	**9,20**
144002	GN 1/4	**8,00**
146002	GN 1/6	**6,50**
149002	GN 1/9	**5,00**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

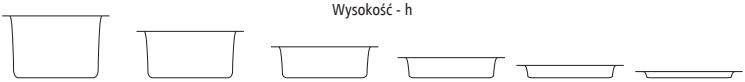
Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**20,40**
142011	GN 1/2	**12,80**
143011	GN 1/3	**8,60**
144011	GN 1/4	**6,50**
146011	GN 1/6	**5,20**

OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**26,10**
142019	GN 1/2	**12,80**
143019	GN 1/3	**7,70**
144019	GN 1/4	**7,30**
146019	GN 1/6	**4,50**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

40 / 99 PC

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**35,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**16,50**
182102	325	265	100	6,0	**22,50**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**12,00**
183102	325	176	100	3,7	**15,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**11,00**
184102	265	164	100	2,8	**13,00**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**8,00**
186102	176	162	100	1,6	**8,50**
186152	176	162	150	2,0	**13,50**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**21,50**
182002	GN 1/2	**12,00**
183002	GN 1/3	**9,00**
184002	GN 1/4	**7,50**
186002	GN 1/6	**6,00**

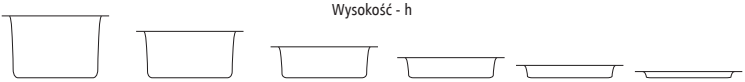
POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**20,40**
142011	GN 1/2	**12,80**
143011	GN 1/3	**8,60**
144011	GN 1/4	**6,50**
146011	GN 1/6	**5,20**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PC

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**36,00**
151102	530	325	100	14,0	**48,50**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**17,50**
152102	325	265	100	6,0	**19,90**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**13,80**
153102	325	176	100	3,7	**16,00**
153152	325	176	150	5,7	**23,50**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**10,20**
154102	265	164	100	2,8	**12,80**
154152	265	164	150	3,6	**18,00**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**8,70**
156102	176	162	100	1,6	**10,00**
156152	176	162	150	2,0	**14,00**

POKRYWA GN

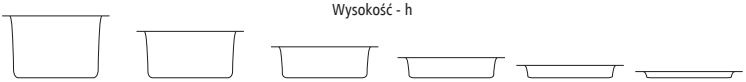
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**26,00**
152002	GN 1/2	**12,50**
153002	GN 1/3	**12,50**
154002	GN 1/4	**12,50**
156002	GN 1/6	**6,50**

POKRYWA GN SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**20,40**
142011	GN 1/2	**12,80**
143011	GN 1/3	**8,60**
144011	GN 1/4	**6,50**
146011	GN 1/6	**5,20**

PE

Wysokość - h



HACCP araven

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

40 95 PP

BPA free

- 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

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**89,00**
161205	530	325	200	28,0	**101,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**81,00**
165205	325	354	200	19,0	**91,00**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**59,00**
162155	325	265	150	10,0	**68,00**
162205	325	265	200	12,5	**81,00**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**41,00**
163155	325	176	150	6,0	**48,00**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**30,00**
164155	265	162	150	4,3	**30,00**

POJEMNIK GN 1/6

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**26,00**
166155	176	162	150	2,6	**25,70**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

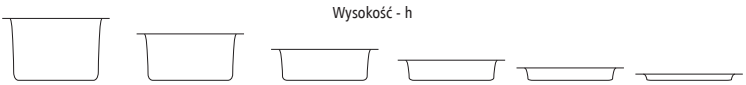
POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**16,20**
169105	176	108	100	1,0	**18,10**
169155	176	108	150	1,5	**24,20**

Etykieta

System ColorClip

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

40 80 PP

- 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	**27,90**
161101	530	325	100	13,3	**29,00**
161151	530	325	150	20,0	**32,10**
161201	530	325	200	26,4	**38,80**

POJEMNIK GN 1/2

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**14,50**
162101	325	265	100	6,1	**15,50**
162151	325	265	150	9,0	**18,10**
162201	325	265	200	11,9	**20,70**

POJEMNIK GN 1/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163061	325	175	65	2,5	**12,40**
163101	325	175	100	3,8	**15,50**
163151	325	175	150	5,5	**16,60**
163201	325	175	200	7,1	**19,70**

POJEMNIK GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164061	265	164	65	1,7	**10,40**
164101	265	164	100	2,6	**12,40**
164151	265	164	150	3,8	**15,50**
164201	265	164	200	4,8	**17,60**

POJEMNIK GN 1/6

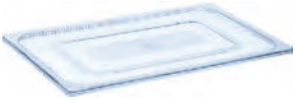
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**8,30**
166101	176	162	100	1,6	**11,00**
166151	176	162	150	2,3	**12,40**
166201	176	162	200	2,8	**13,50**

POJEMNIK GN 1/9

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**6,80**
169101	176	108	100	0,9	**8,00**

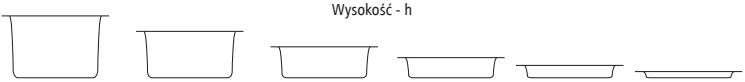
POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**13,20**
162014	GN 1/2	**7,50**
163014	GN 1/3	**5,80**
164014	GN 1/4	**5,00**
166014	GN 1/6	**4,10**
169014	GN 1/9	**4,10**



Etykieta

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIK Z MIARKĄ

PC

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przenoszenie pojemnika
- zakres temperatur od -40˚C do +99˚C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
061050	230	230	200	5,7	**43,00**
061110	300	300	220	11,4	**75,00**
061200	300	300	400	20,8	**125,00**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
061410	Pokrywa		232	232	**12,00**
061420	Pokrywa		292	292	**17,00**

POJEMNIK

PP

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	**7,80**
067102	180	105	2,0	**18,00**
067104	180	212	4,0	**22,00**
067106	220	195	6,0	**29,00**
067107	220	270	7,5	**29,50**
067110	310	210	10,0	**37,00**
067115	310	300	15,0	**44,50**
067120	310	375	20,0	**52,00**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**7,00**
067192	Pokrywa	180	**10,50**
067193	Pokrywa	220	**16,00**
067194	Pokrywa	310	**22,50**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

PP

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim

Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**		710	440	270	53	**93,00**
	062761		710	440	380	79	**125,00**
2.	**062532**		710	440	270	53	**93,00**
	062762		710	440	380	79	**125,00**

POJEMNIK FIFO

araven

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)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**74,00**
064101	415	340	200	16,0	**58,00**
064102	395	200	200	7,0	**39,00**

POJEMNIK NA JAJKA

araven

PP

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**114,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

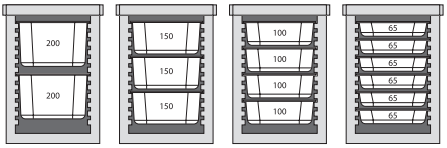
- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

Zawór odpowietrzający

TERMOS

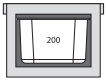
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 273
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**770,00**

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	**607,00**

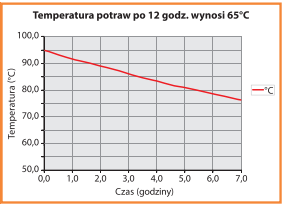
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

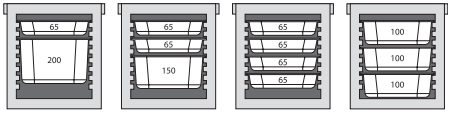
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

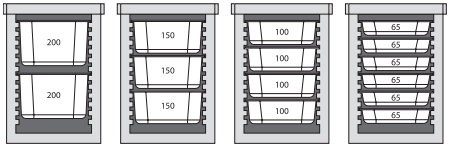
- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055056	645	445	475	65	**677,00**

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	**849,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

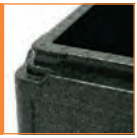
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

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	**81,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie

Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie

Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**056150**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**195,00**
	056200		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**201,00**
	056250		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**232,00**
2.	**056151**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**137,00**
	056201		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**144,00**
	056251		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**143,00**
	056301		GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**212,00**

1

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

2

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**058201**		675	400	290	37	**213,00**
	058251		675	400	335	45	**240,00**
2.	**058200**		675	400	290	37	**350,00**
	058250		675	400	335	45	**348,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**129,00**
054311	410	330	390	31	**209,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**212,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**196,00**
056303	685	485	360	80	**256,00**

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	**102,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału

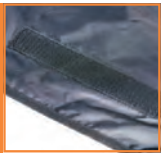
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**143,00**
057351	410	410	390	40	**171,00**

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	**65,00**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm

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	**60,00**

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

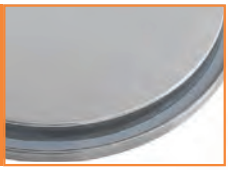
stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę

Ergonomiczne uchwyty transportowe

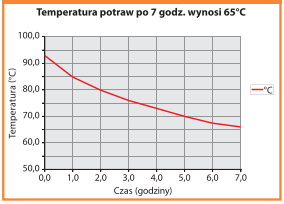
Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin

Termosy do napojów z kranem

TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**377,00**
051154	330	295	15	**441,00**
051204	330	365	20	**483,00**
051254	330	440	25	**516,00**
051304	330	475	30	**588,00**
051354	330	585	35	**548,00**
051504	480	400	50	**720,00**

Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**415,00**
052154	330	295	15	**445,00**
052204	330	365	20	**540,00**
052254	330	585	25	**540,00**
052504	480	400	50	**740,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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	**317,00**
051151	330	270	15	**393,00**
051201	330	365	20	**411,00**
051251	330	390	25	**519,00**
051301	330	450	30	**517,00**
051351	330	560	35	**537,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

SOUS VIDE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 272
- 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	**2400,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4mm
- 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 120µm
- 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	**3224,00**

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	**3296,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**3914,00**

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	**3296,00**

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	0,55	230	**8239,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**5999,00**

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

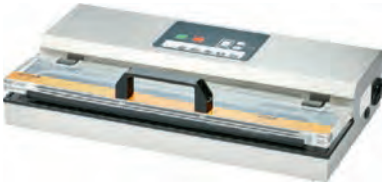
- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	**493,00**

Panel

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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	**1250,00**

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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	**899,00**

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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	**1100,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**53,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**142,00**

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
691931	145	92	0,6	**10,00**

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
691932	215	215	142	2,5	**20,00**

KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

SOUS VIDE

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
475960	30	60	**14,00**

Wąż do pakowarki nie jest w komplecie

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	**3,00**

Więcej informacji o technologii SOUS VIDE znajdziesz na stronie 486, oraz: stalgast.com

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

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**36,00**
691922	200	300	do 120	100	**57,00**
691923	250	350	do 120	100	**85,00**

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

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**12,70**
691915	200	300	-18 do 99	100	**20,10**
691916	250	350	-18 do 99	100	**27,40**

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

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**21,00**
691908	200	300	-18 do 99	100	**38,00**
691909	250	350	-18 do 99	100	**56,00**

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) szt.

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	**43,00**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**64,00**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**77,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**250,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**668,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
- 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników

1

2

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**542,00**
	662211	590	670	1735	**898,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**667,00**

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

40 kg

NOWOŚĆ

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**229,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**269,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75 kg

Kółka z hamulcem

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	**270,00**
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	**320,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- 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	**299,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**346,00**

WÓZEK KELNERSKI

- 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	**279,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

150 kg | Cr

Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**273,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

200 kg | Cr

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
680062	610	455	1800	**360,00**	
680093	900	450	1800	**370,00**	NOWOŚĆ
680092	910	455	1800	**405,00**	
680123	1200	450	1800	**470,00**	NOWOŚĆ
680122	1220	455	1800	**505,00**	
680152	1525	455	1800	**630,00**	
681062	610	610	1800	**425,00**	
681093	908	610	1800	**470,00**	NOWOŚĆ
681123	1213	610	1800	**590,00**	NOWOŚĆ
681092	910	610	1800	**495,00**	
681102	1060	610	1800	**590,00**	
681122	1220	610	1800	**610,00**	
681152	1525	610	1800	**715,00**	
681182	1825	610	1800	**825,00**	

Mocowanie półek z regulowaną wysokością

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

INOX

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Dwa poziomy wyprofilowanych półek

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	**359,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

150 kg

Al

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stablina konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż

NOWOŚĆ

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	**816,00**

REGAŁY Z POLIPROPYLENU

PP

- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu

POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**683091**	Półka z łącznikami	910	455	-	**145,00**
1.	**683092**	Półka z łącznikami	910	530	-	**165,00**
1.	**683093**	Półka z łącznikami	910	610	-	**215,00**
1.	**683121**	Półka z łącznikami	1220	455	-	**220,00**
1.	**683122**	Półka z łącznikami	1220	530	-	**250,00**
1.	**683123**	Półka z łącznikami	1220	610	-	**280,00**
2.	**683000**	Łącznik narożny	-	-	-	**20,00**
3.	**683801**	Boki do regałów	-	455	1800	**105,00**
3.	**683802**	Boki do regałów		530	1800	**115,00**
3.	**683803**	Boki do regałów	-	610	1800	**120,00**

Mocowania półek z regulowaną wysokością

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683001	910	455	1800	**697,00**
683002	1220	455	1800	**891,00**
683003	1820	455	1800	**1295,00**
683004	2130	455	1800	**1490,00**
683005	2440	455	1800	**1684,00**
683006	2730	455	1800	**1894,00**
683007	3040	455	1800	**2088,00**
683008	3350	455	1800	**2282,00**
683009	3660	455	1800	**2477,00**
683010	910	530	1800	**769,00**
683011	1220	530	1800	**1017,00**
683012	1820	530	1800	**1439,00**
683013	2130	530	1800	**1688,00**
683014	2440	530	1800	**1936,00**
683015	2730	530	1800	**2110,00**
683016	3040	530	1800	**2358,00**
683017	3350	530	1800	**2606,00**
683018	3660	530	1800	**2855,00**
683019	910	610	1800	**905,00**
683020	1220	610	1800	**1114,00**
683021	1820	610	1800	**1713,00**
683022	2130	610	1800	**1922,00**
683023	2440	610	1800	**2130,00**
683024	2730	610	1800	**2520,00**
683025	3040	610	1800	**2729,00**
683026	3350	610	1800	**2938,00**
683027	3660	610	1800	**3146,00**

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostoącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683050	910	455	1800	**674,00**
683051	1220	455	1800	**869,00**
683052	1820	455	1800	**1273,00**
683053	2130	455	1800	**1467,00**
683054	2440	455	1800	**1661,00**
683055	2730	455	1800	**1871,00**
683056	3040	455	1800	**2066,00**
683057	3350	455	1800	**2260,00**
683058	3660	455	1800	**2454,00**
683059	910	530	1800	**746,00**
683060	1220	530	1800	**995,00**
683061	1820	530	1800	**1417,00**
683062	2130	530	1800	**1665,00**
683063	2440	530	1800	**1913,00**
683064	2730	530	1800	**2087,00**
683065	3040	530	1800	**2336,00**
683066	3350	530	1800	**2584,00**
683067	3660	530	1800	**2832,00**
683068	910	610	1800	**883,00**
683069	1220	610	1800	**1092,00**
683070	1820	610	1800	**1690,00**
683071	2130	610	1800	**1899,00**
683072	2440	610	1800	**2108,00**
683073	2730	610	1800	**2498,00**
683074	3040	610	1800	**2706,00**
683075	3350	610	1800	**2915,00**
683076	3660	610	1800	**3124,00**

ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy 283-288
Warniki, kociołki do zup 290-294
Dzbanki, termosy stołowe....296-298
Tace 301-302, 304-306
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini....281
Lampy grzewcze do potraw 282
Półmiski 302-303
Naczynia do finger food....310-315
Płyty do finger food z łupka 309
Kolumny bufetowe....308
Urządzenie do schładzania napojów, granitor 300

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW REFLEX MINI

TAR

- Przeznaczone do podtrzymywania potraw w cieple
- Wykonane są z wysokiej jakości grubej stali
- Charakteryzuje je precyzja wykonania i wysoka trwałość, a także prosty i nowoczesny design
- Seria lamp Reflex uzyskała wyróżnienie „must have" na Łódź Design Festival 2015

„Lampy Reflex na początku lat 80 stanowiły ewenement na tle szarej socjalistycznej rzeczywistości. Rozświetliły tysiące polskich domów stając się ikoną polskiego wzornictwa tamtych lat. Zagrały na planach filmów Krzysztofa Kieślowskiego i Stanisława Barei. Do dziś można je znaleźć w polskich mieszkaniach."

Zaprojektowane przez Tomasza Andrzeja Rudkiewicza - Projektanta przemysłowego. W 2008 roku mianowanego Designerem Roku przez Instytut Wzornictwa. Współwłaściciela studia projektowego NC.ART. Twórcy TAR (projektowanie i niskoseryjna produkcja lamp). Wyróżniony „Gute Form" w Hanowerze za projekt systemu lamp Polam-Wilkasy, którego był współautorem. Członek Związku Projektantów Przemysłowych w Finlandii „ORNAMO". Dziś, ikona polskiego designu została dostosowana pod względem technicznym do ekstremalnych warunków pracy zarówno jako lampa grzewcza do potraw i oświetleniowa. Dzięki wysokiej jakości, dobrze zaprojektowanym funkcjonalnościom i technologii wykonania, może być stosowana we wszystkich rodzajach obiektów gastronomicznych.

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- wykonana z wysokiej jakości stali, miedziowana lub polerowana
- zabezpieczona lakierem bezbarwnym, aby zapobiec przebarwieniom i naturalnym procesom starzenia
- możliwość zastosowania lampy jako lampa oświetleniowa o standardzie E27
- lampy sprzedawane bez żarówek

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692620		210	0,25	230	**749,00**
692621		210	0,25	230	**549,00**

must have

SELECTED BY LODZ DESIGN FESTIVAL 2015

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**299,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**349,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**15,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**199,00**
692601		173	0,25	230	**199,00**
692602		173	0,25	230	**199,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	**239,00**
692611		290	0,25	230	**239,00**
692612		290	0,25	230	**239,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**126,70**
431750	420	320	7,5	**158,60**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**119,00**

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	**382,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**318,00**

LINIA BUFFET

INOX

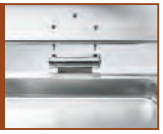
- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

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 mozliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	**365,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**249,00**

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	**325,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	**380,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**436,00**

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	0,9	230	**372,00**

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	**399,00**

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	**563,00**

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	**459,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**502,00**

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	**581,00**

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	**999,00**

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekiem paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki

Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	**3,80**

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	**2,67**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**9,10**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**42,00**

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	**15,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**139,00**

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**176,00**
430400	230	200	0,40	230	**99,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**119,00**
430700	250	200	0,70	230	**199,00**

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**216,00**

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

Pokrywka z wycięciem na chochlę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	395	340	9	0,4	230	**308,00**

WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modelu 432115

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
432190	245	255	10	**99,00**

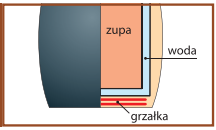
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	10	0,4	230	**169,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

SUNNEX®

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	**467,00**

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające sie uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

RYNKOWY HIT CENOWY

Możliwość zastosowania tacki ociekowej 383300

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	**189,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**219,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**44,40**

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

Pokrętło sterowania

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.	**751102**	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	**276,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**362,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**44,40**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

RYNKOWY HIT CENOWY

Możliwość zastosowania tacki ociekowej 383300

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	**238,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**281,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**44,40**

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

Tacka ociekowa

Panel sterowania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**499,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**644,00**

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	**352,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**490,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**527,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**44,40**

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	**493,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**711,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

Podświetlany włącznik

Obrót 360°

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	**129,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**19,00**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**19,90**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**22,00**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**19,00**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**26,00**

INOX 18/10

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486021**	Kawa	100	43,3	37	**5,00**
2.	**486022**	Herbata	100	43,3	37	**5,00**
3.	**486025**	Rezerwacja	120	43,3	37	**5,00**

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**7,00**

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeno-szenia

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**159,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**219,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,60**

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	**65,00**
	383250	Termos	-	360	2,5	**72,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,60**

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	**103,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**125,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**17,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**33,00**
382200	2,0	**38,00**

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	**37,50**
382151	245	1,5	**44,00**
382201	285	2,0	**49,00**

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**99,00**
386150	250	1,50	**105,00**
386200	295	2,00	**109,00**

DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**25,00**
373101	1,0	**33,00**
373151	1,5	**49,00**
373201	1,9	**61,00**

DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	**16,50**
374020	75	0,25	**18,50**

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**18,30**
372060	0,60	**23,40**
372100	1,00	**27,50**
372150	1,50	**48,90**
372200	2,00	**53,00**

DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**59,00**

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**21,50**

DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**31,50**

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie

Nr kat.	V litry	Cena netto
377010	2,0	**80,30**

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

NOWOŚĆ

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,5	6	**14,22**
2.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**4,74**
	400177	78-60	153	0,50	6	**6,29**
	400008	97-72	201	1,00	6	**7,68**
	400175	112-86	240	1,85	6	**12,60**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**13,65**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**226,00**

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	**289,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	**420,00**

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	**220,00**

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	**2825,00**

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	**8085,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością

Cr

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
405389	2/3	354	325	18	**20,50**
405395	1/1	530	325	18	**22,70**

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością

Cr

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
405394	530	325	21	**22,70**

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	20	**30,40**
406280	300	235	20	**34,00**
406310	325	250	20	**32,30**
406340	355	275	20	**45,00**
406400	420	295	20	**56,00**
406460	580	365	20	**75,00**
406550	550	370	25	**122,60**

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406100	1/1	530	325	16	**147,00**
406120	1/2	265	325	16	**81,40**

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami

6

INOX

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406112	1/1	530	325	65	**156,00**

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**27,00**
407411	410	20	**30,60**

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1

6 INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	**178,20**

PÓŁMISEK

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**10,70**
401302	302	202	**13,10**
401352	348	233	**14,80**
401402	392	262	**22,40**
401452	448	300	**27,00**
401502	498	346	**33,60**
401552	545	380	**41,30**
401602	599	413	**50,50**

Rant 3 mm

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**45,00**

PÓŁMISEK POD TALERZ

SUNNEX

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**42,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PÓŁMISEK

INOX

- głęboki

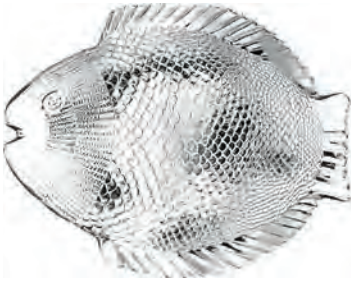
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
402350	350	165	60	**25,50**

PÓŁMISEK DO RYB

Paşabahçe

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	**4,99**



WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
  pokrywa Roll-Top
  2 tace stalowe
  2 wkłady chłodzące

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
419201	380	240	**242,00**

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	**179,00**

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
367280	140	280	0,45x3	**217,00**

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	**17,00**
	412400	405	-	-	25	**23,00**
2.	**415510**	-	510	635	25	**69,00**
	415600	-	600	735	25	**91,00**
3.	**411450**	-	405	305		**28,00**
	411500	-	460	360		**41,00**
	411560	-	510	380		**57,00**
	411650	-	650	450		**70,00**

1

2
3
4
5

TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1 4
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414033

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**410360**	360	-	-	35	**39,40**
2.	**414000**	-	530	325	-	**42,00**
3.	**414010**	-	530	325	-	**63,00**
4.	**414020**	-	530	325	-	**32,00**
5.	**410450**	-	450	340	-	**31,00**
	410500	-	500	360	-	**39,00**
	410550	-	550	400	-	**44,60**
	410600	-	600	450	-	**56,70**

RYNKOWY HIT CENOWY

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TACE

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	**24,00**
2.	**413001**	530	325	-	**32,00**
3.	**413010**	530	325	-	**76,00**

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	-	**25,50**
2.	**413033**	456	356	-	**17,00**
3.	**413032**	415	305	-	**13,50**

TACA KELNERSKA

PP

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**15,00**

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	**7,00**
413252		250	350	**7,00**
413253		250	350	**7,00**
413254		250	350	**7,00**
413255		250	350	**7,00**
413256		250	350	**7,00**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**8,00**
413302		300	400	**8,00**
413303		300	400	**8,00**
413304		300	400	**8,00**
413305		300	400	**8,00**
413306		300	400	**8,00**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**12,00**
413352		350	450	**12,00**
413353		350	450	**12,00**
413354		350	450	**12,00**
413355		350	450	**12,00**
413356		350	450	**12,00**

STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Nylonowe pasy

Plastikowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**146,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**99,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**243,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**18,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**99,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**42,00**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**32,00**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**32,00**

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	-	-	-	**99,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,9	230	**372,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

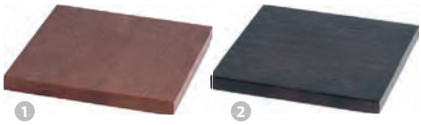
- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**99,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**40,40**

KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

PÓŁKA DREWNIANA



1 2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815700**		Czasza	250	250	15	**99,00**
2.	**815710**		Czasza	250	250	15	**99,00**

PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**9,40**
399102	200	100	5	**5,60**
399103	300	300	5	**19,00**
399104	300	200	5	**11,00**

PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**42,00**
816800	500	250	8	**71,00**
816810	800	250	8	**96,00**

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

1 2 3

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**		Wysoka	150	150	570	**169,00**
2.	**815621**		Niska	150	150	355	**111,00**
3.	**815600**		Wysoka	150	150	570	**211,00**
	815620		Niska	150	150	355	**125,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**38,50**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**20,90**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**14,90**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**12,20**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**9,40**
399103	300	300	5	1	**19,00**
399117	100	100	5	4	**10,20**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**33,30**
399119	300	5	1	**15,80**
399120	330	5	1	**17,70**

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	**35,00**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**19,90**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**5,60**
399104	300	200	5	1	**11,00**
399115	400	250	5	1	**19,10**
399116	400	120	5	1	**10,80**

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	**45,00**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**17,00**

NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

1 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,03**

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**9,49**
394110	130	130	45	0,37	6	**10,50**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**4,66**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	**5,07**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	**2,20**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**2,08**

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	**2,31**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

1 **ZESTAW 4 MISECZEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4x0,08	3	**25,00**

2 **MISKA PODWÓJNA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2x0,165	4	**14,85**

3 **DIP**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,58**

4 **ZESTAW 3 MISECZEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3x0,15	1	**30,60**

5 **SALATERKA FALA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	**11,88**

6 **ZESTAW MINI SALATEREK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	**34,50**

7 **ZESTAW MINI SALATEREK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	**61,00**

8 **ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**11,50**

9 **PÓŁMISEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	**15,00**

10 **PÓŁMISEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**14,50**

11 **TACA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**10,50**

12 **SALATERKA KROPLA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**7,71**

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

NOWOŚĆ

8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,60**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	6	**2,60**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,25**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**1,61**
5.	**400261**	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	**6,27**
6.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**3,09**
7.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**3,20**
8.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**5,67**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2,90**
2.	**546043**	72	48	0,12	**3,80**

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX

Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**3,40**
2.	**546045**	72	48	0,12	**4,10**

KUBEK NA FRYTKI

INOX

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**11,20**

MINI WIADERKO

Cu

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**22,40**

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	**10,00**
546034	95	95	0,400	**11,70**
546035	120	120	0,900	**17,30**

KUBEK NA FRYTKI
- 546025 stal młotkowana

INOX

Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**8,60**
2.	**546025**	88	85	0,41	**12,70**

STOJAK NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**9,20**

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**319010**	Papier do frytek	-	420	270	-	500	**114,00**
2.	**319020**	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	**30,00**

STOJAK NA FRYTKI
- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	**9,99**

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	**14,00**
2.	**546051**	-	100	80	70	**16,00**
3.	**546054**	-	100	100	70	**14,00**

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546012**	80	-	-	80	**19,00**
2.	**546061**	-	100	80	70	**18,00**
3.	**546064**	-	100	100	70	**16,00**

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	**11,90**
2.	**546014**	-	95	95	60	**19,00**
3.	**546004**	-	100	90	60	**21,00**
4.	**546005**	-	100	90	60	**26,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**14,30**

MINI RONDELEK

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**16,30**
2.	**546010**	110	60	0,38	**29,60**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**11,20**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**9,70**
546015	77	125	0,600	**15,80**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**20,90**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**17,80**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

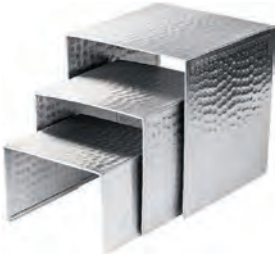
INOX

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**5,69**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	**90,20**

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.

Parasol grzewczy 317
Wiszące lampy grzewcze 318-319
Stolik barowy 319
Lampa grzewcza piramida 320
Meble Cateringowe 321
Pokrowce na meble cateringowe 322
Słupek hotelowy 322

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. 17m^2
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**692300**	750	2050	13,3	2,1	230	**605,00**
2.	**692301**	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**710,00**

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX

1

2

Pilot w standardzie w modelu 692310

Złożona lampa

1 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	**505,00**

2 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	**385,00**

3

Parasol z zamontowanym systemem grzania

3 LAMPA GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	**390,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**370,00**

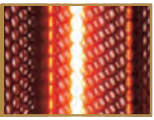
2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	**740,00**

INOX

Specjalna powłoka ochronna



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	**895,00**

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	**880,00**

1

2

LAMPY GRZEWCZE GAZOWE

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

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**985,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**67,00**

1

2

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

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**425,00**
2.	**693226**	-	2210	-	-	-	**49,00**

1

2

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane

RYNKOWY HIT CENOWY

RYNKOWY HIT CENOWY

RYNKOWY HIT CENOWY

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**169,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	**235,00**

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	**237,00**

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	**80,00**

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	**160,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**164,00**

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

NOWOŚĆ

- 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	biały	**33,00**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	**33,00**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	biały	**41,00**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	**41,00**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	biały	**27,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	**27,00**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	biały	**34,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	**34,00**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	**23,00**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	**23,00**

1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	**169,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**138,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002		1500	**35,00**
689003		1500	**35,00**

1

2

3

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 324-329, 340-344
Kruszarki do lodu 340
Wyciskarka do cytrusów 330, 338
Wyciskarki ele. do owoców cytrusowych 338
Shakery, otwieracze kelnerskie 331-332
Miarki i dozowniki 332-333
Syfon do wody sodowej 336-337
Chłodnictwo barowe 346-347

BLENDERY **STALGAST**

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

RYNKOWY HIT CENOWY

Metalowe sprzęgło

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484200**	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	**735,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**315,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**355,00**

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

RYNKOWY HIT CENOWY

Metalowe sprzęgło

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484210**	Blender	200	230	520	0,95	230	2	**855,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**315,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**355,00**

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

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse"
- popychacz w komplecie

BPA FREE
All materials that come in contact with food.

RYNKOWY HIT CENOWY

Możliwość zamontowania w blacie

Metalowe sprzęgło

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484220**	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	**1249,00**
2.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**355,00**

DZBANEK

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

Nr kat.	V litry	Cena netto
484250	2	**315,00**

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

Nr kat.	V litry	Cena netto
484255	1,5	**355,00**

BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.

2 lata gwarancji*

BAR BLADE TORQ 2.0 WARING COMMERCIAL XTREME

482155

482300, 482340

482145, 482160

484100, 484110, 484115, 484150

DEDYKOWANE

- bary
- bary, małe restauracje, małe kawiarnie, drink point
- bary, restauracje, kawiarnie, drink point
- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji
- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji
- napoje i potrawy o średniej konsystencji
- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy, margarity i inne
- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne
- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne
- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25
- 25 – 49
- 50 – 74
- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- modele 484150 oraz 484115 płynna regulacja prędkości obrotowej
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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

stalgast ekspert gastronomiczny

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482155**	Blender Bar	180	180	370	1,25	0,38	230	**775,00**
2.	**484006**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**375,00**

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse"
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce

Panel sterowania w modelu 482340

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482300**	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	**1480,00**
2.	**482340**	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	**1550,00**
3.	**484007**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**535,00**

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse"

Panel sterowania w modelu 482160

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**482145**	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	**1850,00**
2.	**482160**	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	**1920,00**
3.	**484008**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**625,00**

WARING COMMERCIAL

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse"

Panel sterowania

2

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484100**	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**2850,00**
2	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**815,00**

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse" 32000 obr./min

RYNKOWY HIT CENOWY

BPA FREE

Płynna regulacja obrotów

2

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484115**	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**3210,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**815,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WARING COMMERCIAL

RYNKOWY HIT CENOWY

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse"
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Panel sterowania

2

1

BPA FREE All materials that come in contact with food.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484110**	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**3545,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**815,00**

1

2

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć z zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse"
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse" 45000 obr./min

BPA FREE All materials that come in contact with food.

Panel sterowania

RYNKOWY HIT CENOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**484150**	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**4080,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**815,00**

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę

1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475971**	niebieski	65	12	**0,90**
2.	**475972**	żółty	65	12	**0,90**
3.	**475973**	pomarańczowy	65	12	**0,90**
4.	**475975**	czarny	65	12	**0,90**
5.	**475977**	zielony	65	12	**0,90**

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę

2 1

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**0,90**
2.	**475980**	103	1	**4,90**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX

Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**4,38**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**39,00**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**12,40**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**23,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**12,20**
2.	**472090**	130	**10,00**

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	**10,00**

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
3.	**472999**	120	**15,00**
4.	**472140**	110	**7,00**

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**14,90**

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	**14,90**

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**7,70**

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	**6,00**

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	**12,70**
2.	**476003**	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	**17,50**
3.	**476000**	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	**14,30**
4.	**476001**	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	**25,00**

1 2 3 4

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**38,00**
	476070	0,7	**45,30**
2.	**476051**	0,5	**22,40**
	476071	0,7	**30,10**

1 2

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8

Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**8,50**
474301	0,020-0,040	**10,20**
474302	0,025-0,050	**9,30**

MIARKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**10,10**

MIARKA

Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**17,30**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SŁOMKA DO NAPOJÓW

INOX

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- możliwość zakupu dodatkowej szczotki do czyszczenia
- produkt ekologiczny

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**477215**	Słomka		6	215	50	**91,00**
2.	**477216**	Słomka		6	215	50	**91,00**
3.	**477217**	Słomka		6	215	50	**91,00**
4.	**477315**	Słomka		6	215	50	**91,00**
5.	**477316**	Słomka		6	215	50	**91,00**
6.	**477317**	Słomka		6	215	50	**91,00**
7.	**486721**	Szczotka		6	165	1	**4,70**

1 2 3 4 5 6

7

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę

1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**10,30**
2.	**472011**	285	1	**8,14**
3.	**472012**	202	12	**1,80**
4.	**472020**	210	1	**9,80**
5.	**472013**	280	1	**6,00**

DESKA DO KROJENIA

PP

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
1.	**340270**	Deska do krojenia	270	190	9	-	**13,00**
	340351	Deska do krojenia	350	250	10	-	**26,00**
2.	**285092**	Nóż do obierania	-	-	-	100	**9,90**

POJEMNIK BARMAŃSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**33,00**

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	**25,00**
2.	**473910**	450	300	10	**41,00**

KRUSTOWNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	**24,00**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**30,50**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**69,00**

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**44,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna Ø=100 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
477012	120	230	**39,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**104,00**
479330	170	230	3	**199,00**
479500	200	250	5	**209,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**32,00**

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**107,00**

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**126,00**

3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**37,20**

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**30,00**

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**215,00**

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	**237,00**

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	**17,00**

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	**128,00**

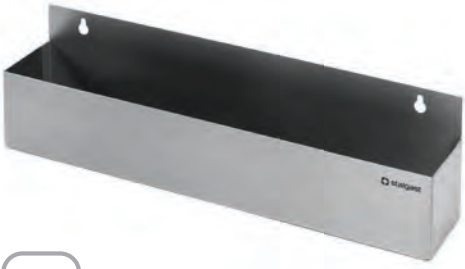
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**70,00**

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811		90	330	1,0	**10,50**
473812		90	330	1,0	**10,50**
473813		90	330	1,0	**10,50**
473814		90	330	1,0	**10,50**
473815		90	330	1,0	**10,50**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- 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	**22,30**
478030	295	255	355	70	**32,30**
478050	480	450	355	70	**51,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**165,00**

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	**1265,00**

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

WARING COMMERCIAL

- profesjonalna wyciskaraka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	**3005,00**

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	**580,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

1

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

2

3

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	**6413,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**7530,00** NOWOŚĆ
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**8987,00**

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	**95,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

WARING COMMERCIAL

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena netto
471200	190	250	440	9	230	**3190,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**899,00**

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 ASI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers STALGAST.COM

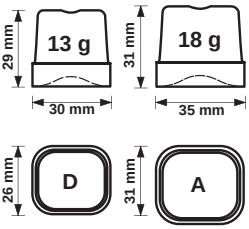
Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**9950,00**

BREMA Ice Makers

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

INOX

Wzór kostki



- 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**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers STALGAST.COM

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	**3380,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3900,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**4800,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**5500,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**5670,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**5975,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**7385,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**8200,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**8300,00**

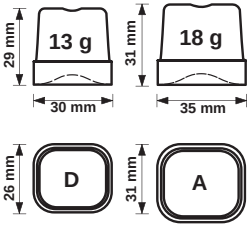
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast ekspert gastronomiczny

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**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3380,00**
2.	**872214**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3900,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**4800,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**5500,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**5670,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**5975,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**7385,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**8200,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**8300,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**11620,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**12300,00**

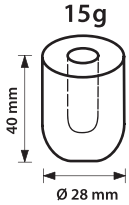
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową"
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu

INOX

Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**2500,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**2700,00**

ŁUSKARKA DO LODU

BREMA Ice Makers

INOX

Wzór łuski

- 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**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA BREMA Ice Makers STALGAST.COM

1

do 95 kg/24h

2

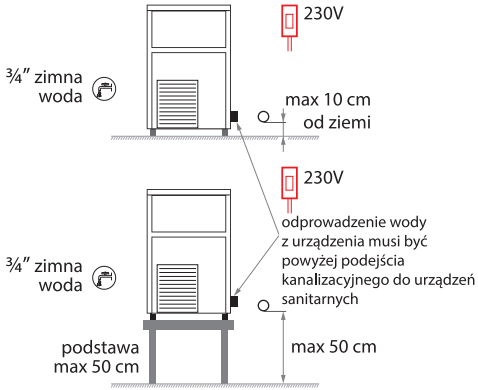
do 155 kg/24h

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	**10900,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**10900,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**11700,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY

Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	584

Nr kat.	Nr strony
822990	584

Nr kat.	Nr strony
822998	584

TABLETKI SOLNE

Nr kat.	Nr strony
820999	584

FILTR DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	582

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

Nr kat.	Nr strony
823998	582

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. 533

RYNKOWY HIT CENOWY

30%

882161 drzwi suwane

2

1

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	**1970,00**
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	**2449,00**
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**2449,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

30% LED

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	**5170,00**
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	**6590,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	**3645,00**
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	**5690,00**
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	**5170,00**

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	**3890,00**

WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe 349-352
Młynek do mielenia kawy 353
Zaparzacz przelewowy 353
Lodówka na mleko do kawy 350
Stół pod ekspres do kawy 354
Termometr do mleka 356
Wybijak do fusów 356
Szkło do kawiarni 357-358
Chemia do ekspresów 355
Szczotki do czyszczenia ekspresów 355

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. 582-583

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY HIT CENOWY

Niezależny system spienia mleka i przygotowywania kaw mlecznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486960	240	440	520	16	1,35	230	**2977,00**

EKSPRES DO KAWY

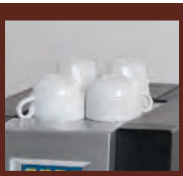
- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-115mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY HIT CENOWY

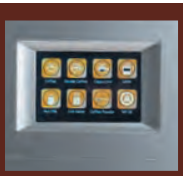
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	**2524,00**

Regulowana wylewka

Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Kompatybilna z większością ekspresów do kawy

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	**1099,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

EKSPRES 1 GRUPOWY

EXPOBAR

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	**4700,00**

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	**7400,00**

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486400	460	590	630	6	2,8	230	**9200,00**

EKSPRES 2 GRUPOWY

EXPOBAR

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	**8600,00**

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	**9400,00**

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID"
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	**14100,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**1240,00**

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	**1590,00**

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 CREAM

Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**644,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**752286**	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	**539,00**
2.	**752289**	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	**33,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

Szuflada na fusy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**2256,00**

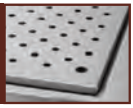
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

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	**3028,00**

Szuflada na fusy



Ociekacz

Komora zlewu

*stół jest sprzedawany bez baterii (kranu)

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**17,00**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

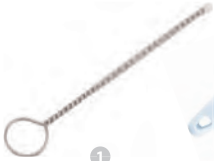
- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	**18,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**15,00**
648050	5	**51,00**
648100	10	**91,00**



1 2 3

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	**33,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**486721**	6	-	165	**4,70**
2.	**486741**	-	38	254	**10,80**
3.	**486742**	16	-	635	**11,70**

FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filitra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
822300	85	26	**31,00**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**18,30**
372060	0,60	**23,40**
372100	1,00	**27,50**
372150	1,50	**48,90**
372200	2,00	**53,00**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**9,70**
546015	77	125	0,600	**15,80**

TAMPER

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**62,00**

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
- 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	**200,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**160,00**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**49,00**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**18,50**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**23,00**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**20,50**

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**15,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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. 151-201

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - 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	12	**4,59**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**6,86**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,74**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,44**

SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**6,58**

SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,57**
400196	84-75	162	0,360	6	**5,70**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,41**

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

1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400256**	91-40	64	0,238	6	**6,47**
2.	**400257**	64	57	0,09	6	**4,66**

SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**2,35**

Luigi Bormioli ITALY

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**25,00**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**28,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**31,50**

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	**31,50**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**25,00**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**28,00**

Próżnia ścianek

KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL

NOWOŚĆ

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**5,25**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**4,94**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 360-364
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 365-367
Worki, końcówki do wyciskania 368-369
Patery do tortów i owoców 374-375
Miesiarki planetarne 377
Urządzenie do gorącej czekolady 372
Palnik, foremki do creme brulee 376
Noże cukiernicze 373

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	**399,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**39,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**236,00**
500101	1,0	**282,00**

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	**299,00**
500210	1,0	**388,00**

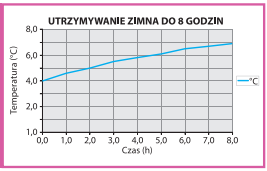
SYFON ISI THERMO WHIP

- 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

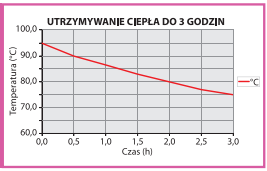
3 końcówki w standardzie

Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**368,00**

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

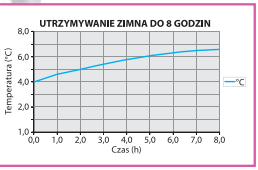


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**644,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



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	**135,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**139,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus

1 2 3 4

6 7 5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	19,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	19,90

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	55,00

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena netto
B2011201	8,00

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	69,00

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	68,00

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	111,00

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	**12,50**
500016	Naboje Professional	24	**31,00**
500017	Naboje Professional	50	**64,00**

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 hiegieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126

Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**39,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**118,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**155,30**

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	**40,30**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**41,30**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**15,00**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**12,40**

RYNKOWY HIT CENOWY

KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**38,10**
2.	**535017**	360	250	80	5	**48,40**

SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej

INOX 18/10

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	**16,50**
533261		260	**18,60**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	**65,50**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**799,00**

INOX

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody

PORCJONERY DO LODÓW

stöckel

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów

Wygodny uchwyt

Wysoka jakość mechanizmu

Wysoka jakość mechanizmu

1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium

Al

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**99,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**99,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**115,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**115,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**115,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**117,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**117,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**117,00**

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

PUCHARKI DO LODÓW

Bormioli Rocco

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

1

2

3

4

5

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**4,81**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**7,94**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,23**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**3,93**
5.	**400622**	100	166	0,280	6	**10,43**
6.	**400623**	125	180	0,300	6	**11,29**

1

2

3

Paşabahçe PROFESSIONAL

4

5

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**4,15**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,26**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,35**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**6,68**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**4,88**
	400258	116-70	133	0,17	6	**4,95**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**3,58**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,68**

PUCHAREK DO LODÓW

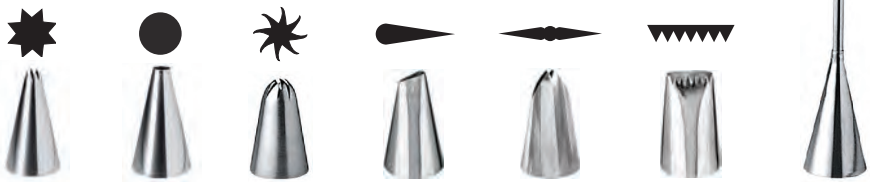
INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**9,20**

8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**4,50**
515030	3	**4,50**
515040	4	**4,50**
515050	5	**4,50**
515060	6	**4,50**
515070	7	**4,50**
515080	8	**4,50**
515100	10	**4,50**
515110	11	**4,50**
515120	12	**4,50**
515130	13	**4,50**
515140	14	**4,50**
515150	15	**4,50**
515180	18	**7,50**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,50**
517031	16	2,0	**2,50**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**4,50**
514040	4	**4,50**
514060	6	**4,50**
514080	8	**4,50**
514100	10	**4,50**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517010	10	2,5	**2,50**
517011	13	3,0	**2,50**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**7,30**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**7,50**
516060	6	**7,50**
516080	8	**4,50**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,50**
517021	10	2	**2,50**

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

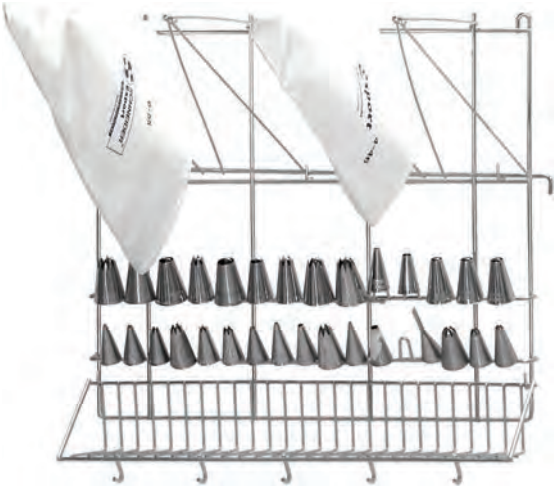
Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**69,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**149,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**10,10**
511302	300	**12,20**
511352	350	**13,20**
511402	400	**16,30**
511452	450	**17,30**
511532	530	**21,50**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**49,40**
510011	460	100	**69,00**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**10,10**

ROLKA TNĄCA

PP

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	**9,90**

WYCINARKI

- gładkie

Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**70,04**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**2,60**
2.	**501155**	155	107	**2,60**
3.	**501160**	160	103	**2,80**
4.	**501195**	195	127	**2,80**

FORMA DO MODELOWANIA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	**11,00**

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	**11,00**
522080	50	280	**15,00**

WYBIERAK DO CIAST

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**12,40**
	525362	360	**23,30**
	525402	400	**22,50**
2.	**525253**	250	**14,90**
	525363	360	**23,40**
	525403	400	**24,30**

UBIJAK PIANY

- 24 druty

Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**13,30**
313301	300	**13,80**
313401	400	**17,10**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**11,20**
528035	100	45	**14,30**
528036	120	45	**15,80**

PĘDZELEK

- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**6,70**
523080	80	**19,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074400	100	130	**22,00**
074450	120	130	**26,00**

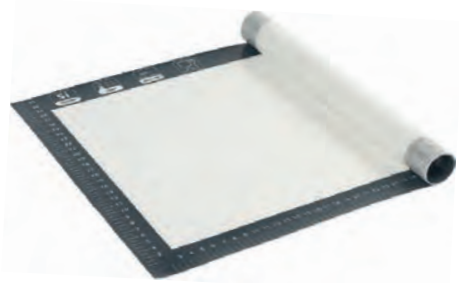
WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**206,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**47,00**
521640	585	385	**49,00**

PAPIER DO PIECZENIA

NOWOŚĆ

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przed przypalaniem
- 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.	**521400**	biały	400	600	-	-25 + 230	500	**124,41**
2.	**521380**	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	**41,85**

ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**153,00**
527170	7 noży	**213,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY

INOX

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**189,00**
527270	7 noży	**226,00**

NOWOŚĆ

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	-	**111,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**17,00**

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	**172,00**

URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- 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	**1625,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOŻE CUKIERNICZE

1

2

3

4

5

6

7

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**251311**	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	**65,00**
2.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**79,00**
3.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**90,00**
4.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**54,00**
5.	**261260**	Szpatula do masy cukierniczej	250	**28,00**
	261310	Szpatula do masy cukierniczej	300	**33,00**
	261360	Szpatula do masy cukierniczej	350	**35,00**
6.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**33,00**
	263310	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	300	**35,00**
7.	**334218**	Nóż łopatka do tortów	160	**28,00**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
  B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**39,00**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**45,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa

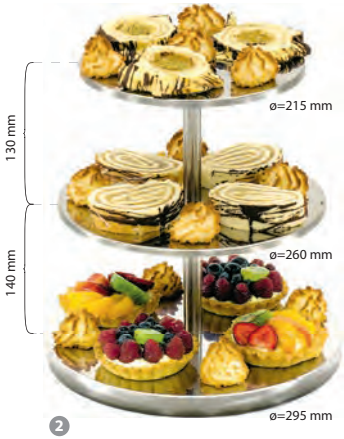
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**22,60**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**14,00**

PATERY DO TORTÓW



1 PATERA DO TORTU
- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	**311,00**
542040	4-stopniowa	600	**470,00**

2 PATERA DO TORTU
- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**198,00**

3 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**70,30**

4 PATERA DO TORTU
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	**124,00**

5 PATERA DO TORTU
- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	300	70	**112,00**

6 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**20,18**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**14,94**
2.	**545017**	102	1	**14,01**
3.	**545018**	187	1	**15,04**

NOWOŚĆ

1

2

3

PATERA

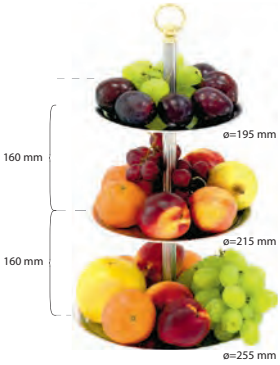
NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**33,07**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**50,40**



1

2

3

1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**193,00**

2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**197,00**

3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**155,00**

PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony 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
- zabezpieczenie przed dziećmi

1

2

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	**81,90**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**97,00**

FOREMKA NA CREME BRULEE

Paşabahçe

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**2,91**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- 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	**1799,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2099,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- 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

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	**3190,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785212**	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	**150,00**
2.	**785211**	Końcówka do mieszania ciast lekkich	**140,00**
3.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**165,00**
4.	**785214**	Dzieża	**250,00**

WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 379-386
Miksery spiralne 388-389
Blachy, siatki do pizzy 392
Torby, pojemniki termoizolacyjne 392-393
Stoły chłodnicze 394-395
Łopaty, łopatki do pizzy 390-391

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ 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: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:

1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500 °C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie 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	**2160,00**	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4060,00**	

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: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:

4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

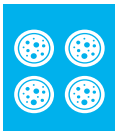
RYNKOWY HIT CENOWY

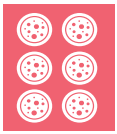
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**2599,00**	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**3790,00**	

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

stalgast ekspert gastronomiczny

UKŁAD KOMORY PIECA:


4 x Ø360mm


6 x Ø360mm

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**

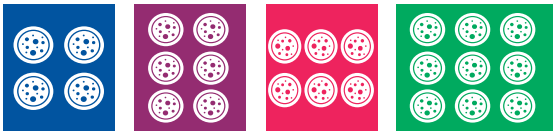
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**3710,00**	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**6370,00**	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**7365,00**	

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: **www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø300mm **6 x Ø300mm** **6 x Ø300mm** **9 x Ø300mm**

PIEC DO PIZZY E-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

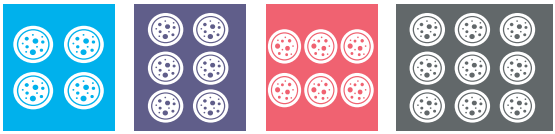
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

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	**4090,00**	
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**7590,00**	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**8295,00**	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**5575,00**	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**9895,00**	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**7450,00**	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**12055,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 9 x Ø360mm

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	**4930,00**	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**8250,00**	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**11380,00**	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**14580,00**	

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: **www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:

4 x Ø320mm

6 x Ø320mm

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**

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	**3250,00**	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**4790,00**	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**5790,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

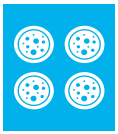
PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:

4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

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.	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	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**8599,00**	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**10890,00**	

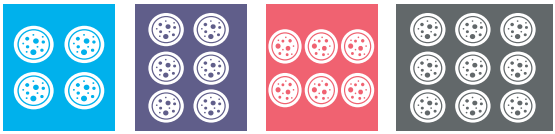
SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **www stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm | **6 x Ø360mm** | **6 x Ø360mm** | **9 x Ø360mm**

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	**6035,00**	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**10285,00**	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**12600,00**	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**8220,00**	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**14680,00**	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**18090,00**	

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA
- konstrukcja skręcana

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**778,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**778,00**
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**706,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**726,00**
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**778,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**706,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**778,00**
782017	Podstawa do pieca, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**778,00**
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**886,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**834,00**

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	**3595,00**

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	**3030,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**3890,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 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	270	540	560	48	0,37	230	**3350,00**
786202	400	690	630	82	0,9	230	**4069,00**
786302	440	830	720	110	1,3	230	**4800,00**

MIKSER SPIRALNY

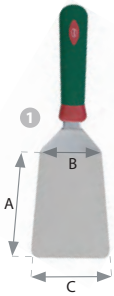
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
  prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
  prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

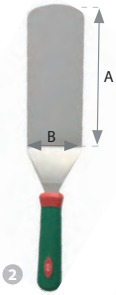
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	470	720	640	94	0,55	400	**6860,00**
786502	460	840	730	127	1,1	400	**7810,00**

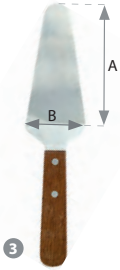
MIKSER SPIRALNY

- 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	690	630	100	0,9	230	**5250,00**
786500	440	830	720	128	1,3	230	**6860,00**







1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**126,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**159,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**14,90**

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503250	540	**36,00**

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**12,00**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**30,00**
564052	300	300	500	**56,00**
564102	300	300	1000	**77,00**

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**79,00**
564040	350	350	1100	**109,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**123,00**

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**131,00**

SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**165,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	**280,00**

1

2

3

1 POJEMNIK NA CIASTO

PP

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563407	600	400	70	**42,00**
563410	600	400	100	**43,00**

2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563408	600	400	20	**28,00**

3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250 kg

Nr kat.	Cena netto
563409	**192,00**

TALERZE DO PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	**18,30**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**22,50**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**6,79**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**18,50**

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	**9,00**
560201	200	25	**9,70**
560221	220	25	**9,90**
560241	240	25	**11,10**
560261	260	25	**11,50**
560281	280	25	**11,50**
560301	300	25	**13,90**
560321	320	25	**15,40**
560361	360	25	**20,40**
560401	400	25	**26,90**
560451	450	30	**33,40**
560501	500	30	**39,70**

SIATKA DO PIZZY

Al

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**9,00**
562281	250	280	**11,00**
562311	280	300	**13,00**
562330	310	330	**14,00**
562361	350	380	**17,00**
562400	380	400	**20,00**
562460	430	460	**20,00**
562500	480	500	**28,00**

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	**60,00**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	**65,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**143,00**
057351	410	410	390	40	**171,00**

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	**102,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**107,00**

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	**49,50**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste

Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**95,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**33,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 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
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

Ergonomiczne uchwyty

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	**2850,00**

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
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

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	0,23	230	C	1262	400	308	4	**6500,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

600/400 INOX

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	**8800,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541

600/400 INOX

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	**9400,00**

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

600/400 INOX

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	**10250,00**

OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa 403-404
Kotleciarki i akcesoria.....401-402
Krajalnice do wędlin 398-400
Nadziewarki do kiełbas 405-406
Obieraczka do ziemniaków.....397
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....407-417
Cuttery i miksery ręczne 418-422, 424-429
Sokowirówki 423

OBIERACZKA

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

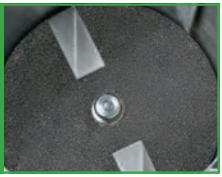
- ergonimiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- wysokość komory wsadowej: 789060 - 305 mm, 789120 - 385 mm
- separator obierzyn nr kat. 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.	**789060**	Obieraczka	450	830	930	60	0,37	400	**3955,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**4570,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**537,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

AI

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**1599,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1450,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN

AI

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**1400,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA OHAUS 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	**3140,00**

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	**4660,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**6210,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

AI

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	**6160,00**

KOTLECIARKA

INOX

- 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	**3799,00**

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	**1390,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie

Przystawka nacinająca

Łatwa do utrzymania w czystości

Wysoka wydajność

Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	**3188,00**

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	**541,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
721590	550	310	450	6,5	**1715,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	190	410	350	85	0,25	230	**901,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium
- nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z tworzywa
- wydajność chwilowa: 125 kg/h
- bieg wsteczny
- 3 sitka w zestawie z otworami ø 3mm, 5mm, 8 mm
- sitka o średnicy 62 mm
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas i końcówka do nadziewania pierogów
- urządzenie nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- jednorazowy maks. czas pracy wynosi 25 min
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	**490,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm

INOX

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**721121**	499	270	550	do 160	0,8	230	**2245,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**2838,00**

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

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**1638,00**
2	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2380,00**

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	**39,00**
	721020	-	721221, 721224	**65,00**
2.	**721011**	2	721121, 721124, 721129	**99,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**99,00**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721015	8	721121, 721124, 721130	**89,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**89,00**
	721021	2	721221, 721224	**119,00**
	721022	3	721221, 721224	**119,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**109,00**
	721024	6	721221, 721224	**109,00**
	721025	8	721221, 721224	**109,00**
	721026	10	721221, 721224	**109,00**

2

1

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

RYNKOWY HIT CENOWY

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**529,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**579,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**749,00**

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

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	**320,00**

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

INOX

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	**560,00**

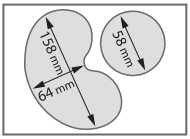
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 416-417
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA robot coupe 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

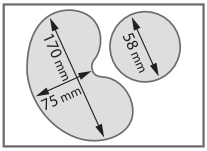
tarte ziemniaki

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	**3101,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**963,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Otwór wsadowy 139 cm²

Otwór wsadowy Ø 58 mm

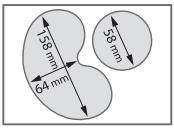
Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

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	**5399,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**5570,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1224,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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. 416-417

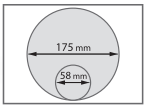
Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

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	**4727,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**3884,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**963,00**

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str . 415-416



Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty

Otwór wsadowy Ø 59 mm

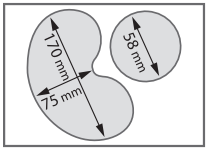
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

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	**9314,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**9314,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**10247,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1224,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

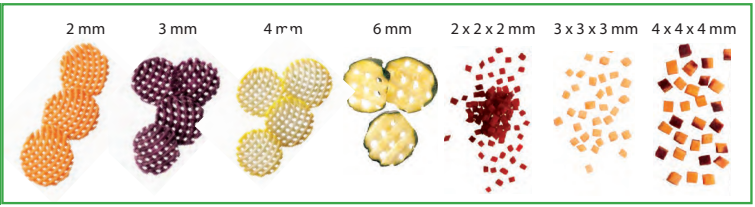
SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

- 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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



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	**8596,00**

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

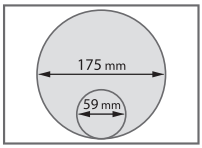
stalgast
ekspert gastronomiczny

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm

Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę



1

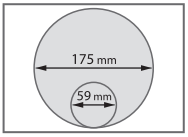
2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**16249,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**16249,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**21884,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1224,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



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	**33285,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1224,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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. 416-417

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

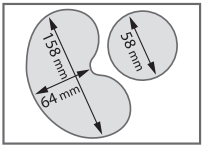
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

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	**4145,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**963,00**

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

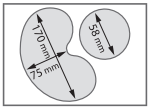


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**9123,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**9123,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**963,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



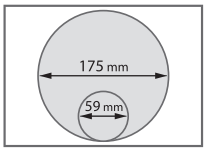
Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	**11803,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- 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
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

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

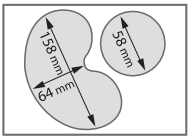
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	**13549,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2494,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Otwór w 104 cm^2

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	**4873,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5987,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**963,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

TARCZA PLASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	**361,00**
714112	2 mm	**361,00**
714113	3 mm	**361,00**
714114	4 mm	**361,00**
714115	5 mm	**361,00**
714118	6 mm	**361,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1450,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**196,00**
714012	2 mm	**196,00**
714013	3 mm	**196,00**
714014	4 mm	**196,00**
714015	5 mm	**196,00**
714016	6 mm	**196,00**

TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**196,00**
714022	2 mm	**196,00**
714023	3 mm	**196,00**
714026	6 mm	**196,00**
714029	9 mm	**196,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**236,00**

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**361,00**
714122	2 mm	**361,00**
714123	3 mm	**361,00**
714124	4 mm	**361,00**
714125	5 mm	**361,00**
714127	7 mm	**361,00**
714131	Parmezan	**361,00**
714170	Marchew	**652,00**
714171	Chrzan	**582,00**
714132	Ziemniaki	**582,00**

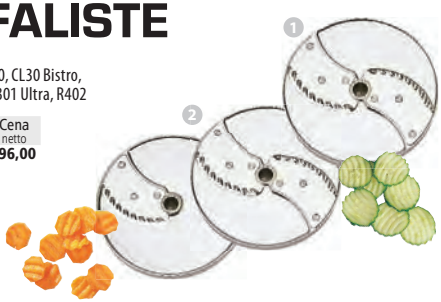
TARCZA PLASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**547,00**
714193	3 mm	**547,00**
714195	5 mm	**547,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**196,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**743,00**

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**999,00**
714169	10 x 10 mm	**999,00**
714160	10 x 16 mm	**999,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

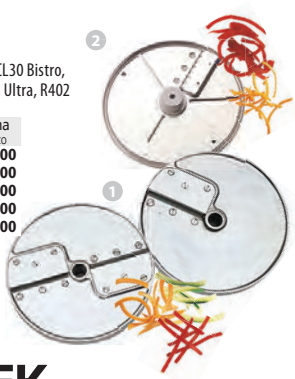
TARCZA SŁUPKI

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	**557,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1039,00**
714142	2 x 2 mm	**557,00**
714145	2 x 4 mm	**557,00**
714147	2 x 6 mm	**557,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**557,00**
714143	3 x 3 mm	**557,00**
714144	4 x 4 mm	**557,00**
714146	6 x 6 mm	**557,00**
714148	8 x 8 mm	**557,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**241,00**
714043	2 x 4 mm	**241,00**
714045	2 x 6 mm	**241,00**
714044	4 x 4 mm	**241,00**
714046	6 x 6 mm	**241,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

1 - tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**853,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**853,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**853,00**

2 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**948,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**853,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**853,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**853,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**853,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**853,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	**1400,00**
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**361,00**

3 - tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**677,00**

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**577,00**
714103	3 mm	**577,00**
714104	4 mm	**587,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**361,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**141,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i złobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy

Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów

Pokrywa z uszczelką

Nóż z nacięciami

Prezentacja na życzenie

1. **Ilość porcji: 1 porcja 0,2 kg 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 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg 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	**5635,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**6107,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**7492,00**
4.	**712055**	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	**10608,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacja co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE

MIELENIE

WYRABIANIE

SIEKANIE

UTRZYMANIE TEMPERATURY

MIKSOWANIE

MIESZANIE

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	**11983,00**

CUTTER-WILK R2

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie

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
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	**4295,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

Szeroki wachlarz zastosowań

W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

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	**7261,00**

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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, 0,5-3,5 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 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

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 R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	**8802,00**
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	**9263,00**
2.	**712060**	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	**10387,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	**15641,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	**20113,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	**24052,00**

* towar dostępny na specjalne zamówienie z czasem dostawy 4 tygodnie
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	**6413,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	**7530,00** NOWOŚĆ
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	**8987,00**

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 Mini MP 190 Combi	711242 Mini MP 240 Combi	711252 CMP 250 Combi	711302 CMP 300 Combi	711352 MP 350 Combi Ultra	711452 MP 450 Combi Ultra
10 l	do 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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA robot coupe STALGAST.COM

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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 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	**1144,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1415,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**1681,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2118,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2389,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**743,00**

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	**1751,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**1887,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2042,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2459,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**2619,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**3483,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**3733,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**1947,00**

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	**2449,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**2715,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2218,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2474,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**3668,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**4536,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**5430,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.

Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie

Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonej emulsji o dużej objętości

Końcówka do przygotowywania zup i sosów

Napowietrzona emulsja o dużej objętości

Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	**994,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**346,00**

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
  model 710200 – 10000/17000 obr/min
  model 710350 – 18000/22000 obr/min

bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	220-240	**738,00**
710350	280	0,35	220-240	**1265,00**

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

RYNKOWY HIT CENOWY

WARING COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	**299,00**

OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille, frytownice 431-432, 435-437, 439-440, 451
Rolkowy podgrzewacz do parówek 432, 441
Gofrownice, naleśnikarki 434, 438, 443
Płyty grillowe, gyrosy 433, 437, 442, 448-452
Kuchenki mikrofalowe 453-455
Bemary nastawne 438
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 433, 444-446
Kuchenka indukcyjna 456-457
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 458-459

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

RYNKOWY HIT CENOWY

1

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	**439,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**529,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**789,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**255,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**299,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**499,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**539,00**

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	**1450,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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)

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**599,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

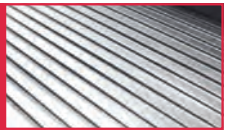
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1499,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**1699,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	2/3Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	**699,00**
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	**599,00**

GREDIL

GOFROWNICA

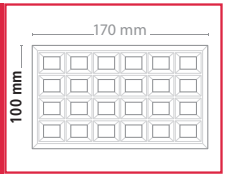
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

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

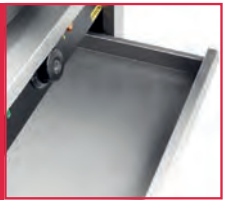


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**599,00**

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	**599,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2650,00**

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	**2780,00**

caterina

KONTAKT GRILLE

- 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

NOWOŚĆ

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	**595,00**

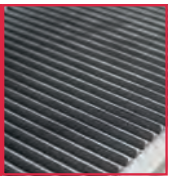
KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**720,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1075,00**

Ryflowana powierzchnia



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

FRYTOWNICE

NOWOŚĆ

FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia

1

2

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	**385,00**
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**409,00**
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5,	2x2	230	**709,00**
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**779,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**599,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1099,00**

Wersja z kranem spustowym nr. kat 746096 i 746097

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

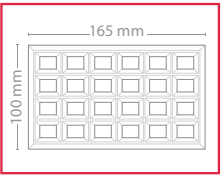
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1349,00**

caterina

GOFROWNICA

- żeliwna płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy

Wymiary gofra



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**739,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt

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	**739,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**29,00**

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	**362,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**455,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**480,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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**

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	**2390,00**

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	**1900,00**

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	**3105,00**

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	**815,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1500,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**1760,00**

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	**1730,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**2530,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2365,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**2980,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**3405,00**

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	**1555,00**

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	**1935,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	**2240,00**

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	**1590,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2645,00**

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

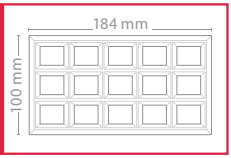
GOFROWNICA

- 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

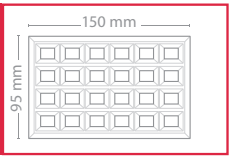
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

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	**2590,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**2650,00**

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	**1400,00**

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	**1390,00**

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

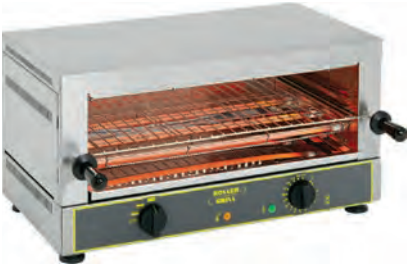
1

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	**899,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1360,00**

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	**2399,00**

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): 470 x 370 x 350 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	**3650,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

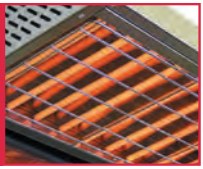
2

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	**2245,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2290,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**2635,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha

Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	**5999,00**

TOSTER

- pojemność:
  model nr kat. 779040 - 4 tosty
  model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer

Szuflada na okruchy

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**389,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**449,00**

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
  779131 - 360x210 x95 mm
  779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
  779131 - 4 grzałki
  779161 - 6 grzałek

1

2

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	**500,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**649,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**15,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

14 kW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**2299,00**

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 m^3/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**7190,00**

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

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	**3094,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**3371,00**

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

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	**3657,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**3935,00**

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

POTIS

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

RYNKOWY HIT CENOWY

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w urządzeniach w wersji gazowej G30 możliwość dokupienia dysz na gaz G20

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	**2999,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3199,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3335,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3335,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**5080,00**

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	**3785,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**4095,00**

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	**4890,00**

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	**123,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4

Nr kat.	Cena netto
777583	**4,00**

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu

Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**536,00**

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z dolnym napędem

1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**76,00**
2.	**777589**	górny	**76,00**

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	**99,00**

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	**293,00**

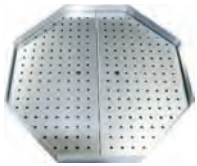
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

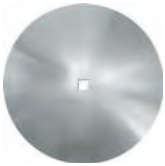
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**382,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**95,00**



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	**153,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**2290,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**2945,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**3275,00**

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**188,00**

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**1259,00**

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	**449,00**

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	**342,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie 2 miarki, łyżka i widelec

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	**599,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	**1999,00**

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	**1899,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

900 W | KOMORA 25 l

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**499,00**

Talerz obrotowy

Panel sterowania

KUCHENKA MIKROFALOWA

1800 W | KOMORA 30 l

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775019	490	637	405	1800	230	**1999,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000 W | KOMORA 25 l

- 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	**1145,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SAMSUNG

2 lata gwarancji*

KUCHENKA MIKROFALOWA

INOX | 1050 W | KOMORA [26l]

- 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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1350,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1500 W | KOMORA [26l] | INOX

- 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 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**2777,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

KOMORA [26l] | 1850 W | INOX

- 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 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**3445,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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 320 mm

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:

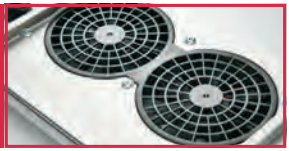
Rondel emaliowany | Czajnik stalowy i emaliowany | Rondel żeliwny | Garnek stalowy | Garnek ze stali nierdzewnej | Brytfanna stalowa | WOK stalowy

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)

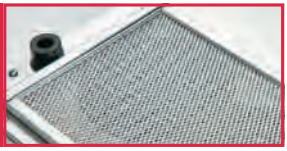
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**735,00**

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości

Filtr przeciwtłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający

Dotykowy szklany panel z wydzielony timerem

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

NOWOŚĆ

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	**216,00**

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 268-272

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

1200 W

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	**610,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

1500 W

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	**999,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**60,50**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**30,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

NOWOŚĆ

SOUS VIDE

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

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**1499,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	**142,00**

STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	**139,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**19,00**
422302	300	**20,40**
422402	400	**21,00**

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	**53,00**

PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.
Oferta Stalgast została rozbudowana urządzenie EVEREO™ i piec konwekcyjno-mikrofalowy BakerLux SPEED.Pro™.

EVEREO™ 461-463
CHEFTOP MIND.Maps™ 468-477
CHEFLUX™ 478-479
BAKERTOP MIND.Maps™ 480-485
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG 486-488
BAKERTOP MIND.Maps™BIG 486-488
BAKERLUX SPEED.Pro™ 490-491
BAKERLUX SHOP.Pro™ 492-499
LINEMICRO™ 500-502

NOWOŚĆ

EVEREO®

COMMERCIAL KITCHEN INNOVATION CHALLENGE GOLD WINNER 2018

CZY MOŻNA POŁĄCZYĆ JAKOŚĆ SLOW FOOD Z WYDAJNOŚCIĄ FAST SERVICE?

EVEREO™ to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.

REWOLUCJA

	EVEREO 600	EVEREO 900	EVEREO CUBE

	9013600	9013900	9013300
Pojemność	10 GN1/1; 200	10 GN1/1; 200	10 460x330 mm; 80
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	28 mm
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Moc elektryczna	2,9 kW	2,9 kW	4,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x678x915	535x883x915	600x 679 x590
Dedykowana podstawa	9013670	9013970	9013330
CENA netto	**29990,00**	**29990,00**	**14990,00**

WYSOKA PODSTAWA	ŚREDNIA PODSTAWA	NISKA PODSTAWA
EVEREO™ 600 EVEREO™ 900 EVEREO™ CUBE	EVEREO™ CUBE	EVEREO™ CUBE

	9013670	9013970	9013330
Wysokość H (mm)	741 mm	744 mm	738 mm
CENA netto	**930,00**	**910,00**	**870,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZACZYNA SIĘ TU I TERAZ

EVEREO™ **KOMBINACJE**

EVEREO™ 600 10 GN1/1	EVEREO™ 900 10 GN1/1	EVEREO™ CUBE 10 460X330

EVEREO™ NA PODSTAWIE

Idealne rozwiązanie dla małych kuchni - EVEREO® na podstawie z prowadnicami na tace.

DWA URZĄDZENIA EVEREO™ USTAWIONE JEDNO NA DRUGIM

Wykorzystanie dwóch urządzeń EVEREO™ daje wyraźne korzyści:
- możliwość przechowywania dań w tym samym czasie, które wymagają różnej temperatury wydania
- możliwość korzystania na przemian w trybu przechowywania (preserving mode) lub trybu gotowych potraw (meal me mode)
- zapewnia większą przestrzeń do przechowywania produktów

EVEREO™ ORAZ PIEC CHEFTOP MIND.Maps™

Połączenie urządzenia EVEREO™ z piecem konwekcyjno-parowym UNOX CHEFTOP MIND.MAPS™ jest kombinacją zwycięską, idealną do zarządzania większością pracy w kuchni, optymalizując przestrzeń, aby dopasować się do każdego środowiska.

UNOX - PREZENTACJE

ADAM
MARCINIAK

PIOTR
KOSMALA

MACIEJ
BIAŁAS

PAWEŁ
MŁYNARCZYK

stalgast
ekspert gastronomiczny

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™

1

Wyślij zgłoszenie na adres : szkolenia@stalgast.com

2

Nasi doradcy kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości Pieców Unox w Twojej kuchni

3

Wybierzemy urządzenie najlepiej dopasowane do Twoich potrzeb

CHEFTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

CHEFLUX

Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

EVEREO

EVEREO® to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.

LINEMICRO

Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.

BAKERTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczo-cukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

BAKERLUX SHOP.Pro™

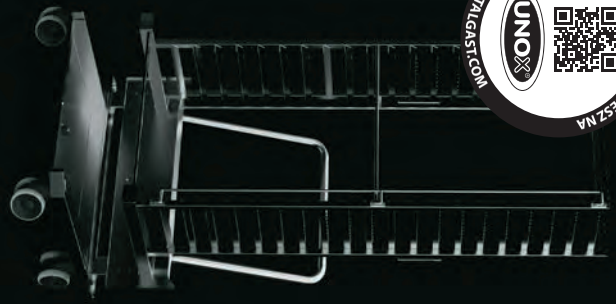
BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.

BAKERLUX SPEED.Pro™

Piec konwekcyjno-mikrofalowy zaprojektowanych do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych.

stalgast
ekspert gastronomiczny

CHEFTOP
MIND.Maps™ BIG



SZERSZA OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
STALGAST.COM

BAKERTOP
MIND.Maps™ BIG

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

NOWOŚĆ

Swobodne zarządzanie parą

0 - 20 - 40 - 60 - 80 - 100%
WILGOTNOŚĆ

Redukcja prędkości wentylatora

2
2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Pełny zakres temperatury pracy

50 - 260°C
TEMPERATURA

Pełna kontrola nad produktami

0 – INF
TIMER

Szybkie i intuicyjne programowanie

1/3
3 KROKI PIECZENIA

stalgast
ekspert gastronomiczny

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Podstawa, by sprostać każdemu wyzwaniu...

Technologia **MIND.Maps™** umożliwia stworzenie nawet najbardziej skomplikowanego procesu obróbki za pomocą kilku prostych ruchów ręki na ekranie.

Technologia **AIR.Maxi™** zapewnia rozprowadzenie ciepła w komorze pieca w równomierny sposób, niezależnie od wielkości załadunku.

Technologia **DRY.Maxi™** i **STEAM.Maxi™** dostosują poziom wilgotności w komorze pieca dla osiągnięcia najwyższej jakości efektów obróbki.

Automatyczny system mycia **Rotor.KLEAN™** w połączeniu z detergentem DET&Rinse™ pozostawiają Ci więcej czasu do wykorzystania na nowe wyzwania w kuchni.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

...i przekroczyć własne oczekiwania

System **ADAPTIVE.Cooking™** rozumie jakie rezultaty chce uzyskać kucharz, interpretuje ustawienia parametrów obróbki, rejestruje odchylenia temperatury i wilgotności podczas procesu obróbki i proponuje najlepszy sposób, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

Z programem **MULTI.Time™** możesz gotować w tym samym czasie lub po kolei, aż do 10 różnych produktów. Każdemu z poddawanych obróbce produktów przypisywany jest czasomierz, który pokazuje status procesu obróbki i powiadamia Cię, kiedy produkt jest gotowy.

Program **MISE.EN.PLACE™** umożliwia dokładne odliczanie czasu i kontrolę kolejności, w jakiej musisz umieścić w komorze pieca produkty o różnym czasie obróbki, tak aby wszystkie były gotowe dokładnie w tym samym czasie.

ENERGY STAR PARTNER

GN 1/1

PLUS	9000365 NOWOŚĆ		9000565
Pojemność	3 GN 1/1		5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N		400 V ~ 3N
Moc elektryczna	5 kW		9,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538		750x783x675
CENA netto	**20450,00**		**22800,00**

PLUS			9000562
Pojemność			5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm
Napięcie			230 V ~ 1N
Moc elektryczna			0,6 kW
Gaz			G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
Wymiary (WxDxH mm)			750x783x675
CENA netto			**29690,00**

ONE	9000360	9000557 NOWOŚĆ	9000560
Pojemność	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	5 kW	7,0 kW	9,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538	750x783x675	750x783x675
CENA netto	**17430,00**	**20700,00**	**18990,00**

ZERO		9030500	9030510
Pojemność		5 GN 1/1	5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm
Napięcie		230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~ / 400V 3N~
Moc elektryczna		7,0 kW	9,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)		750x783x675	750x783x675
CENA netto		**15550,00**	**15550,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

CHEFTOP

MIND Maps™

	9000765	9001065	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	33575,00	**42900,00**	
	9000762	**9001062**	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1 kW	1 kW	
	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	36900,00	**47000,00**	
	9000760	**9001060**	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	26600,00	**32900,00**	
	9030700	**9030100**	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x843	
	19900,00	**26950,00**	

ENERGY STAR PARTNER

COMPACT GN 1/1

COMPACT GN 2/3

PLUS	9000564	9001064	9000563 NOWOŚĆ	
Pojemność	5 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 2/3	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	9,2 kW	18,5 kW	5,2 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	535x862x649	535x862x984	535x662x649	
CENA netto	**26180,00**	**49410,00**	**23450,00**	

PLUS				
Pojemność				
Odstęp pomiędzy półkami				
Napięcie				
Moc elektryczna				
Gaz				
Wymiary (WxDxH mm)				
CENA netto				

ONE			9000561	
Pojemność			5 GN 2/3	
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm	
Napięcie			400 V ~ 3N	
Moc elektryczna			5,2 kW	
Wymiary (WxDxH mm)			535x662x649	
CENA netto			**20320,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

GN 2/1

CHEFTOP

MIND Maps™

	9010665		
	6 GN 2/1		
	67 mm		
	400 V ~ 3N		
	20,5 kW		
	860x1120x843		
	51700,00		
	9010662	**9011062**	
	6 GN 2/1	10 GN 2/1	
	77 mm	67 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1 kW	1 kW	
	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G25, G31: 35kW	
	860x1120x843	860x1120x1163	
	55405,00	**77900,00**	

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

PODSTAWA DO PIECA

INOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	**694,00**
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	**637,00**
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	**948,00**
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	**966,00**
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	**605,00**
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	**739,00**

OKAP KONDENSACYJNY

INOX

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1 (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	**6170,00**

STELAŻ DO PEŁNEGO ZAŁADUNKU GN1/1

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000611	740	550	300	**3360,00**

WÓZEK DO STELAŻA GN 1/1

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000011	740	550	300	**3990,00**

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	**550,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2 x 5l	**299,00**
2.	**908012**	10 x 1l	**370,00**

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1

Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
908772	Pieców gazowych	**1650,00**
908777	Pieców elektrycznych	**1590,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1

GOTOWANIE NA PARZE

BLACHA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121042	530	325	40	5,0	**66,10**
121062	530	325	65	8,8	**77,50**

BLACHA PEŁNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**63,80**
111062	530	325	65	8,8	**64,80**

SMAŻENIE

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**87,00**

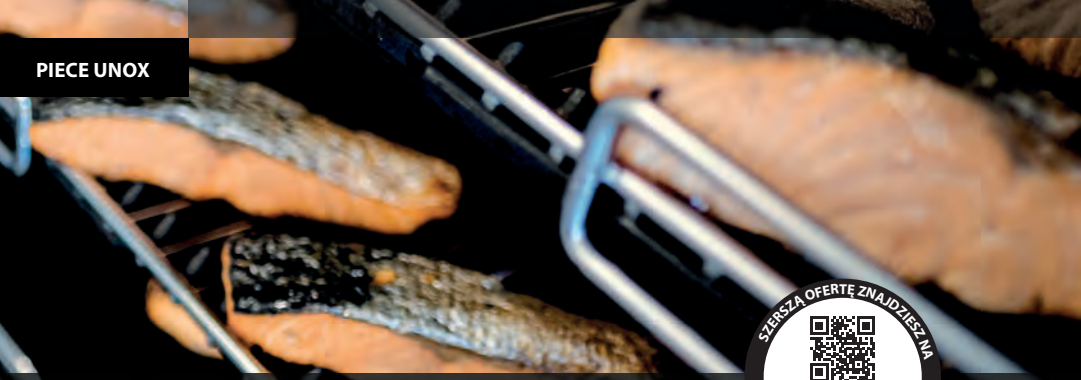
BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**50,50**

PIECZENIE

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**58,70**

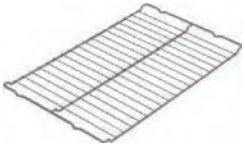


AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

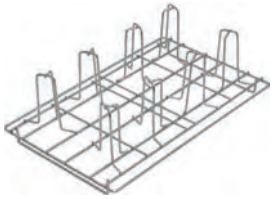
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**63,90**

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POLO

INOX

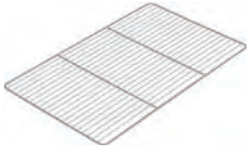


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**126,00**

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- oferta GN str. 242-247



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**87,30**

ZESTAW DO GRILLOWANIA GN 1/1

Al

- ryflowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z nakładką typu ruszt do grillowania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917970	GN 1/1	530	325	**779,00**

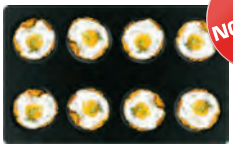
NOWOŚĆ

BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW

Al

- aluminiowa blacha pokryta teflonem przeznaczona do smażenia jajek, placków itp.
- zagłębienia sprawiają, że produkty charakteryzują się jednakowym kształtem i wielkością
- blacha na 8 szt. placków lub jajek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917892	530	325	16	**490,00**



NOWOŚĆ

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

Al

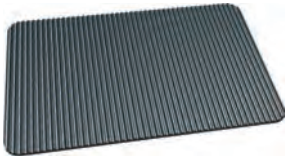
- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	**595,00**

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

Teflon

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

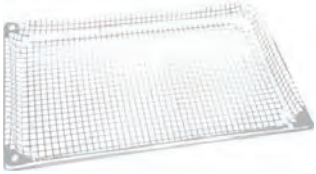


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	**750,00**

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

INOX

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917201	GN 1/1	530	325	**340,00**

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

Teflon Al

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917885	GN 1/1	530	325	**595,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ

Nr kat.	Cena netto
908001	**840,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS

Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	**1095,00**
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	**2120,00**
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	**2610,00**

PIECE CHEFLUX™

RYNKOWY HIT CENOWY

GN 1/1

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

ECO	900390	900590	900890
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x772	860x940x960	860x882x1250
Dedykowana podstawa	9051160	905167	905167
CENA netto	9999,00	14400,00	21999,00

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

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX™

PODSTAWA DO PIECA

INOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**948,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**966,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1272,00**

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

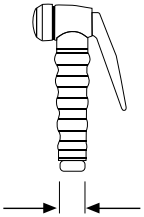
INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	**3990,00**
611200	1200	900	450	420	230	**3930,00**

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena netto
651202	**225,00**

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	**99,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	**99,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**107,00**

BAKERTOP MIND.Maps™

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

stalgast
ekspert gastronomiczny

PANEL STEROWANIA MIND.Maps™ **ONE**

DRY.Maxi™ — Wilgotność nadaje smak

STEAM.Maxi™ — Moc pary w Twoich rękach

AIR.Maxi™ — Rozprowadza, ujednolica, przekształca

EFFICIENT.Power — Efektywne zarządzanie mocą

SENSE.Klean — Inteligentne czyszczenie

PANEL STEROWANIA MIND.Maps™ **PLUS**

Wi Fi

DRY.Maxi™ | AIR.Maxi™ | STEAM.Maxi™ | EFFICIENT.Power | SENSE.Klean

+

ADAPTIVE.Cooking™ — Doskonałe rezultaty za każdym razem

CLIMALUX™ — Pełna kontrola wilgotności

STEAM Boost — Dodatkowa moc pary

SMART.Preheating — Inteligentne rozgrzewanie

ENERGY STAR PARTNER

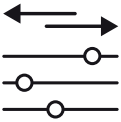
PIECE BAKERTOP MIND.Maps™

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA UNOX STALGAST.COM

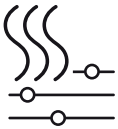
	4 600x400	6 600x400	10 600x400
PLUS	**9020465**	**9020665**	**9021065**
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	10,6 kW	14 kW	21 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa	**9051350**	**9051350**	**9051350**
CENA netto	**23990,00**	**35770,00**	**49500,00**
PLUS		**9020662**	**9021062**
Pojemność		6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami		80 mm	80 mm
Napięcie		230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna		1 kW	1,4 kW
Gaz		G20,G25,G25.1,G30,G31: 19 kW	G20,G25,G25.1,G30,G31: 25 kW
Wymiary (WxDxH mm)		860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa		**9051350**	**9051350**
CENA netto		**37800,00**	**52700,00**
ONE	**9020460**	**9020660**	**9021060**
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	7,4 kW	9,9 kW	14,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa	**9051350**	**9051350**	**9051350**
CENA netto	**19990,00**	**24900,00**	**35990,00**

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

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

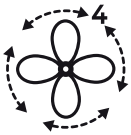


ADAPTIVE.Cooking™



DRY.Maxi™

STEAM.Maxi™



AIR.Maxi™

SENSE.Klean

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	**997,00**
9051170	850	735	300	**557,00**

INOX

OKAP KONDENSACYJNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900269	860	1145	240	0,1	230	**6890,00**

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW BAKERTOP

Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
900266	Pieców elektrycznych	**1520,00**
900267	Pieców gazowych	**1700,00**

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
900264	12 600x400	862	890	762	45	2,4	230	**7680,00**
900265	8 600x400	862	890	623	42	2,4	230	**8750,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ

Nr kat.	Cena netto
908001	**840,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**107,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l

1

2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2 x 5l	**299,00**
2.	**908012**	10 x 1l	**370,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita
- 3 ranty
- wysokość rantu:
  911101- 1,5 mm
  911102- 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**51,00**
911102	600	400	**72,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

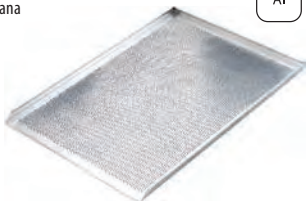
- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
911111	600	400	1	**103,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm

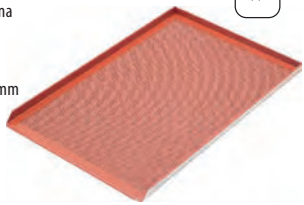


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**46,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 2mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**93,00**

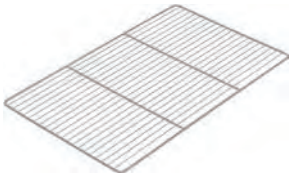
ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS

Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	**1095,00**
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	**2120,00**
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	**2610,00**

RUSZT

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**92,40**

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

MIND.Maps™ PLUS BIG

4.5 min
gotowość
do pracy

do 90 kW
większa moc

MIND.Maps™ ONE BIG

180 kg
większy wsad

300°C
wyższa
temperatura

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

20 2/1GN	PLUS	PLUS
	9012066	9012063
Pojemność	GN 2/1	GN 2/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	240 V
Moc elektryczna	65 kW	2,5 kW
Moc gazowa	-	90 kW
Wymiary (WxDxH mm)	892x1257x1875	892x1257x1875
CENA netto	**102720,00**	**118250,00**

20 GN 1/1	PLUS	PLUS	ONE
	9002061	9002063	9012061
Pojemność	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	**80060,00**	**89010,00**	**56180,00**

Piece CHEFTOP BIG oraz BAKERTOP BIG spełniają wymogi ofert przetargowych

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG

16 600x400	PLUS	PLUS	ONE
	9021666	9021663	9021661
Pojemność	600x400	600x400	600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	**83800,00**	**94600,00**	**58800,00**

AKCESORIA DEDYKOWANE DO PIECÓW MIND.Maps™

CHEFTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	**7260,00**

WÓZEK
- pojemność 20 GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905600	743	564	1700	25	**7050,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
908012	10 x 1l	**370,00**

BAKERTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	**7260,00**

Szerszą ofertę akcesoriów do pieców Unox MIND.Maps™ BIG znajdziesz na:

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
UNOX
STALGAST.COM

ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	Cena netto
651202	**225,00**

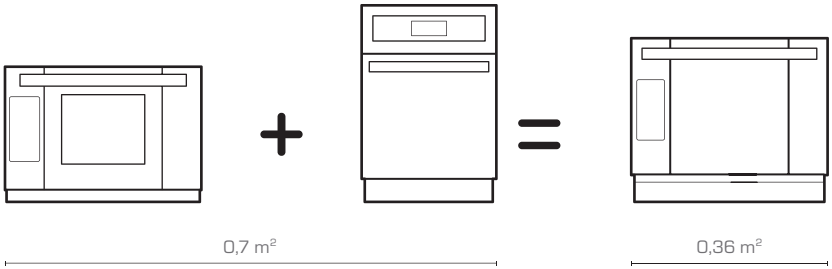
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

DRY.Maxi™ AIR.Maxi™ STEAM.Maxi™ EFFICIENT.Power

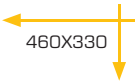
BAKERLUX SPEED.Pro™

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY



WIĘCEJ PRZESTRZENI, **NAJWIĘKSZA** MOC KOMBI

	BAKERLUX SPEED.Pro
Pojemność	3+1
Moc	6,5 kW
Moc konwekcyjna	3,2 kW
Moc mikrofalowa	1,6+1,6 kW
Wymiary komory (WxDxH mm)	496x373x271
Wymiary (WxDxH mm)	600x736x523
Napięcie	400 V ~ 3N

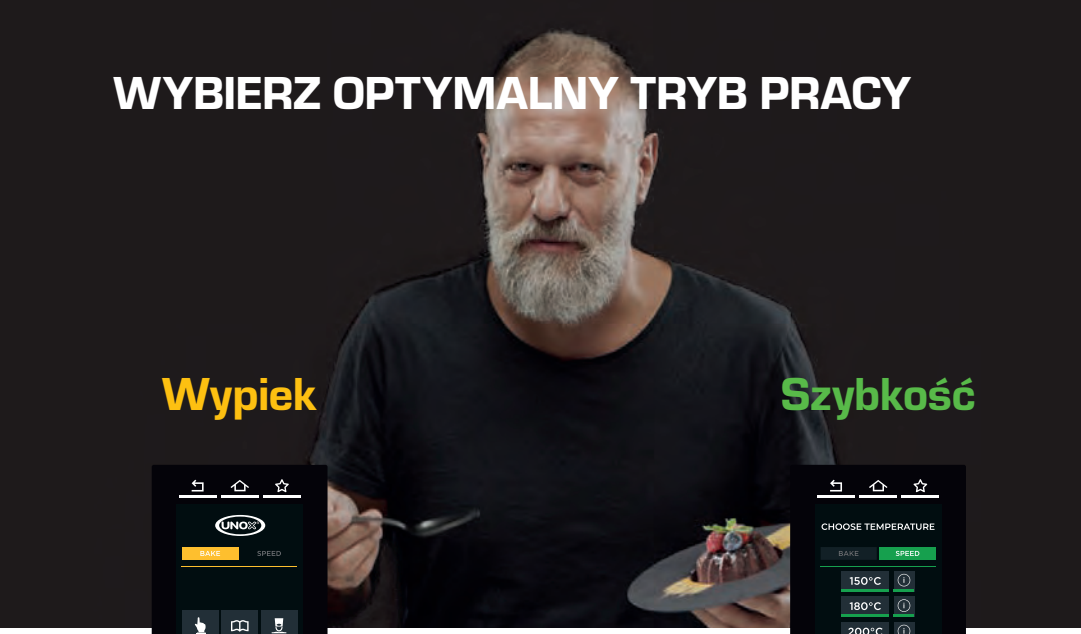


Nowość firmy UNOX wkrótce w ofercie

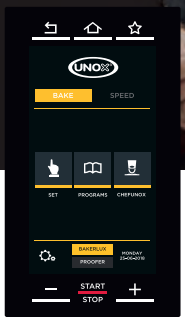
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

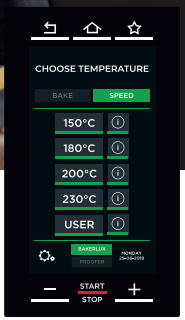
WYBIERZ OPTYMALNY TRYB PRACY



Wypiek



Szybkość



27 CROISSANTÓW
W 16 MINUT

27 MINI STRUDLI
W 25 MINUT

36 DROŻDŻÓWEK
W 20 MINUT

45 MINI BUŁEK
W 16 MINUT

18 ŚREDNICH BAGIETEK
W 18 MINUT

3 FOCACCIE
W 14 MINUT

9 CROISSANTÓW
W 10 MINUT

4 KANAPKI KLUBOWE
W 125 SEKUND

4 ZAPIEKANE KANAPKI
W 75 SEKUND

250 GR LASAGNA
W 100 SEKUND

250 GR SKRZYDEŁEK KURCZAKA
W 110 SEKUND

4 BURRITO
W 90 SEKUND

ADAPTIVE.Cooking™

DOSKONAŁE REZULTATY
ZA KAŻDYM RAZEM

DRY.Maxi™

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSIMUM SMAKU

BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

STEAM.Maxi™

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU

EFFICIENT.Power

MOC I WYDAJNOŚĆ

stalgast
ekspert gastronomiczny

Prosty, szybki i wytrzymały

GO

PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Steruj wilgotnością podczas wypieku i bądź szybszy

LED

PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dotyk wiele zmienia

TOUCH

PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Bądź Mistrzem!

MASTER

PARAMETRY PIECZENIA

- 3 KROKI PIECZENIA
- 0 – inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURA
- 0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ
- 2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

- ADAPTIVE. COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART. PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

SZYBKIE FUNKCJE

- 99 PROGRAMÓW
- STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- PROGRAMY AUTOMATYCZNE

stalgast
ekspert gastronomiczny

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

460X330

3 460x330

4 460x330

		STEFANIA	ARIANNA
TOUCH		9041175	9041375
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
	Dedykowana podstawa	908950	908950
	CENA netto	6450,00	7120,00
LED		9041165	9041365
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
	Dedykowana podstawa	908950	908950
	CENA netto	5950,00	6400,00
GO		9041155	9041355
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
	Dedykowana podstawa	908950	908950
	CENA netto	5350,00	5670,00

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

600X400

3 600x400

4 600x400

		ELENA	ROSSELLA
TOUCH		**9041875**	**9041975**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**
	CENA netto	**8700,00**	**11650,00**
LED		**9041865**	**9041965**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**
	CENA netto	**8020,00**	**10990,00**
GO		**9041855**	**9041955**
	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	**908920**	**908920**
	CENA netto	**7450,00**	**9640,00**

MATIC

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

460X330

3 460x330 | 4 460x330

MASTER

	STEFANIA.MATIC	ARIANNA.MATIC
	9041195	9041395
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	**8950,00**	**9940,00**

TOUCH

	STEFANIA.MATIC	ARIANNA.MATIC
	9041185	9041385
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	**7750,00**	**8700,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MATIC

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

600X400

3 600x400 | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

ELENA.MATIC	ROSELLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	CAMILLA.MATIC
9041895	**9041995**	**9040695**	**9041095**
Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
75mm	75mm	75mm	75mm
230 V~ 1N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
3.45 KW	6.9 KW	10.3 KW	15,5 KW
800x811x427	800x811x502	800x811x682	800x811x952
908920	**908920**	**908920**	**908920**
12250,00	**14750,00**	**21900,00**	**28800,00**

ELENA.MATIC	ROSELLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	CAMILLA.MATIC
9041885	**9041985**	**9040685**	**9041085**
Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
75mm	75mm	75mm	75mm
230 V~ 1N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
3.45 KW	6.9 KW	10.3 KW	15,5 KW
800x811x427	800x811x502	800x811x682	800x811x952
908920	**908920**	**908920**	**908920**
10700,00	**13300,00**	**20800,00**	**26100,00**

ENERGY STAR PARTNER

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400 | 460x330

OKAP

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907580	800	863	276	0,2	230	**5670,00**

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m3/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907560	600	731	276	0,2	230	**5020,00**

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER,TOUCH,LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907585	800	863	205	0,1	230	**5300,00**

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER,TOUCH,LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907565	600	731	205	0,1	230	**4700,00**

GAROWNIK

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908980	800	792	750	37	1,2	230	**5170,00**

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908985	800	792	886	42	1,2	230	**6200,00**

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
908990	800	792	750	37	1,2	230	**4600,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena netto
908810	**1030,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena netto
908820	**1300,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena netto
908830	**1230,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400 460x330

PODSTAWA DO PIECA

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908920	800	688	738	**2380,00**
908930	800	688	559	**2250,00**
908940	800	688	150	**900,00**

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908950	600	546	738	**2250,00**
908960	600	546	559	**2150,00**
908970	600	546	150	**790,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji

Nr kat.	Opis	Cena netto
908900	Ethernet kit (LAN)	**1800,00**
908910	Wifi kit	**2250,00**

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED

Nr kat.	Cena netto
908666	**600,00**

BLACHY

Nr strony
502

LINEMICRO™

JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

342X242

ROBERTA

	904003
Pojemność	3 342x242
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm
Napięcie	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	480x523x402
Waga	16 kg
CENA netto	**2630,00**

460X330

	LISA	ANNA
	904013	904023
Pojemność	3 460x330	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm	75 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	600x587x402	600x587x472
Waga	20 kg	22 kg
CENA netto	**2980,00**	**3430,00**

600X400

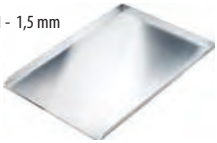
DOMENICA

	904043
Pojemność	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	5,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x706x472
Waga	44 kg
CENA netto	**6210,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
  911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**51,00**
911102	600	400	**72,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	**103,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

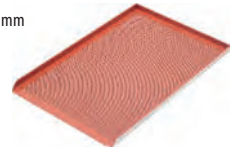
- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**46,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
  z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

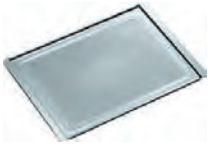


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**93,00**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

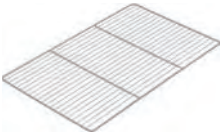
- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	**102,00**

RUSZT

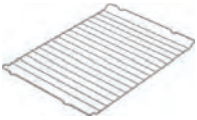
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**92,40**

RUSZT CHROMOWANY

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	**43,00**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

- blacha płaska

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	**72,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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..505-506, 515, 519-520
Stoły chłodnicze i mroźnicze 507-514
Witryny ekspozycyjne..... 521-526
Chłodnictwo 600 x 400 515
Zamrażarki skrzyniowe 531
Schładzarka szokowa 532

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

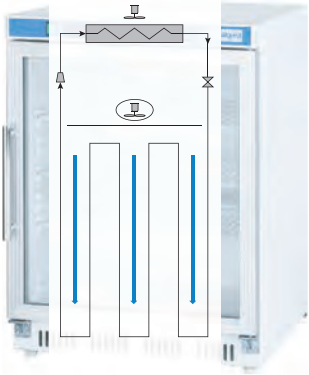
Drzwi uchylne

Drzwi suwane

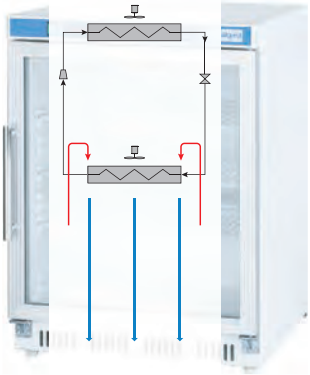
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

INOX GN 2/1

1

2

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621
- 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

840590
- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

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.	**840590**	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**4230,00**
2.	**840620**	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**4500,00**
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	**5300,00**

INOX GN 2/1

SZAFA CHŁODNICZA LUB 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
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	**6730,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**8070,00**

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644

INOX GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**6730,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**3930,00**
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	**4490,00** NOWOŚĆ

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

GN 2/1

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**5540,00**
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	**6900,00** NOWOŚĆ

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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, dodatkowa półka - nr kat. 841445

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

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
841026	chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	**4350,00**
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**5600,00**

INOX GN 1/1

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

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	0,3	230	B	894	465	358	5	**5380,00**
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**6520,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	**5070,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	**2640,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**3930,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

INOX GN 1/1

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	M kg	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	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	**4550,00**

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	**6350,00**

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841062	2020	700	850	-2 / +8	230	580	**6999,00**

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052

25 INOX

Nr kat.	Cena netto
841000	**1310,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	**6700,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)

INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	**7400,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice – 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**2520,00**

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki 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	**4140,00**

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	**3310,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1

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	**3510,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1

INOX GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	**5380,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	**2850,00**

INOX GN 1/1

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

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	**6500,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**1550,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

INOX

GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844641	6 x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1970,00**

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	**1950,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**1999,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

INOX

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**2099,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

INOX 600/400

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	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	**5690,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	**6690,00**

600/400 INOX

STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- 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	**4750,00**

600/400 INOX

STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnice (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- 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	**5720,00**

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

600/400 INOX

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	**8800,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541

600/400 INOX

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	**9400,00**

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

600/400 INOX

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	**10250,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	**4450,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	**5800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 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	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	**6730,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	**9999,00**

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	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	**4350,00**

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	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	**3420,00**

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	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	**2099,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**3830,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4450,00**

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	**2950,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**3520,00**

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 4 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	**1860,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**1970,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880603 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**4140,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4400,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafa chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880406 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**3360,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**3830,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2170,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**2590,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	4	**10500,00**

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 klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	4	**7800,00**

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	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**8488,00**

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	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	**3999,00**

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	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	**4500,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

INOX

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 klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	6	**2990,00**

INOX

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 klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	N	**3400,00**

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	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	**1900,00**

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	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	**3040,00**

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	Cena netto
1.	**852170**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1599,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1650,00**
3.	**852172**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1599,00**
4.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**
5.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**
6.	**852175**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**1699,00**

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 359-377, oraz: stalgast.com

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	4	**3400,00**

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	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	**2999,00**

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	Cena netto
1.	**852103**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2599,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2599,00**
3.	**852105**	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**2699,00**

WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

H W D

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- dodatkowe podgrzewanie szyby
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- podgrzewana szyba czołowa

GN 1/3

GN 1/3

Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	415	300	0 / +6	0,16	230	**2999,00**
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	415	300	0 / +6	0,16	230	**3450,00**

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	**5200,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	**5170,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	**6590,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	**1970,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 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	**2449,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	**2449,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	**3645,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	**5690,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	**5170,00**

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie

H W D

INOX

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10 / -15	0,28	230	100	**3890,00**

Wyposażenie BAROWE znajdziesz na stronach 323-347, oraz: stalgast.com

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

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883312	1190	660	850	≤-18	0,2	230	312	**2230,00**
883390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	**2850,00**
883466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	**3100,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883100	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	**1490,00**
883200	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	**1860,00**
883300	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	**2200,00**
883500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	**3210,00**

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

INOX | 600/400 | GN 1/1

SCHŁADZARKA SZOKOWA

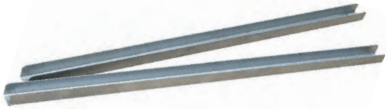
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	740	760	3	1,30	230	**8200,00**
849053	750	740	850	5	0,98	230	**9682,00**
849073	750	740	1260	7	1,49	230	**10299,00**
849103	750	740	1260	10	1,63	230	**12257,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	**71,00**
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**68,00**
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**81,00**

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**52,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**52,00**
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	**44,00**
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	**44,00**
840652	Półka do modeli 882170	515	335	**55,00**
840653	Półka do modeli 882171	400	360	**110,00**
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**55,00**
840655	Półka do modeli , 882181	430	395	**117,00**
840645	Półka do szaf GN 2/1	650	530	**48,00**
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	**29,00**
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**92,40**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**46,00**

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	**22,00**

MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne 542, 546
Szafki, szafy, półki..... 542-543, 548
Okap DriveVent Economic 549
Stoły ze zlewem i basenem.....539-541, 546-547
Umywalki 539
Regały magazynowe 548

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 znajdą 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

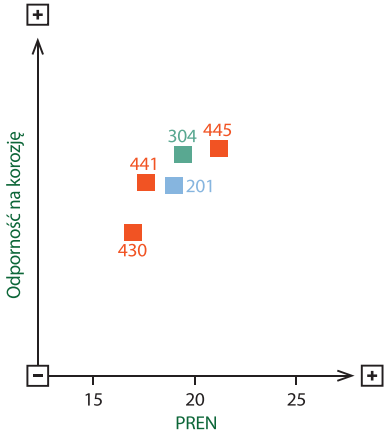
Nasza Firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

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.

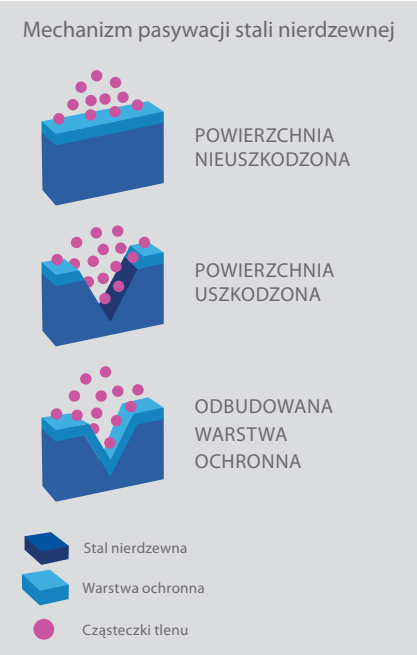
Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozja. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

Odporność na korozje zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozje 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.

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 kra wędzi 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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
stalgast
eksport gastronomiczny
STALGAST.COM

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 539-543

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	**344,00**

Oferta dozowników patrz str. 555

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**537,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1011,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1210,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1210,00**
614126	1200			**1310,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1548,00**
614707	1000	700		**1609,00**

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. 587-593

24h MEBLE

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2099,00**

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. 587-593

24h MEBLE

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**2190,00**

Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 585

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1019,00**
611486	800	600		**1110,00**
611506	1000	600		**1210,00**
611487	800	700		**1165,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

RYNKOWY HIT CENOWY

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1217,00**
611706	1000	600		**1341,00**
611687	800	700		**1279,00**
611707	1000	700		**1402,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

NOWOŚĆ

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	**1540,00**
611607	1200	700		**1630,00**

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

NOWOŚĆ

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	**1700,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
615603	1000	300	600	**1120,00**	NOWOŚĆ
615623	1200	300	600	**1240,00**	NOWOŚĆ
615604	1000	400	600	**1203,00**	
615624	1200	400	600	**1334,00**	

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²

24h MEBLE

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	**930,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			**728,00**
612326	1200	600	850	**813,00**
612346	1400			**889,00**
612307	1000			**781,00**
612327	1200	700	850	**872,00**
612347	1400			**965,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
612006	1000	600	850	**1594,00**	
616126	1200	600	850	**1754,00**	
612007	1000	700	850	**1700,00**	NOWOŚĆ
616127	1200	700	850	**1860,00**	NOWOŚĆ

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**2605,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	**1809,00**

SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE

RYNKOWY HIT CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**3271,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka

NOWOŚĆ

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	**2690,00**

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo 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

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA
stalgast
eksport gastronomiczny
STALGAST.COM

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 545-548

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

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**482,00**
611086	800	600	850	**552,00**
611106	1000	600	850	**612,00**
611127	1200	700	850	**728,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	**559,00**
611286	800	600	850	**644,00**
611306	1000	600	850	**728,00**
611326	1200	600	850	**813,00**
611346	1400	600	850	**889,00**
611386	1800	600	850	**1065,00**
611307	1000	700	850	**781,00**
611327	1200	700	850	**872,00**
611357	1500	700	850	**1011,00**
611387	1800	700	850	**1148,00**

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. 587-593

Zlew z otworem o średnicy 52 mm

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**918,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1210,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1297,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1548,00**

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. 587-593

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**1647,00**
613746	1400			**1754,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

INOX

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**54,00**
2.	**651225**	Korek	48	250	**43,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**38,00**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**27,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	**260,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**544,00**

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

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	**743,00**
610084	800	400	1800	**820,00**
610104	1000	400	1800	**889,00**
610105	1000	500	1800	**965,00**
610125	1200	500	1800	**1057,00**
610106	1000	600	1800	**1050,00**
610126	1200	600	1800	**1148,00**

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

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	**1103,00**
610307	1000	700	1800	**1295,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX

- 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

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	**3990,00**
611200	1200	900	450	420	200	**3930,00**

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

PRODUKT POLSKI 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

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	420	230	**5450,00**

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.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 561-562
Pojemniki na odpady 556-560
Szczotki do czyszczenia, miotła, szczotka do zamiatania, zestawy do zamiatania i mycia podłogi, ścierka z mikrofibry 563-566
Odzież robocza 551-553
Chemia 567-568
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach 564-565

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 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	**50,20**
634073	M	**50,20**
634074	L	**50,20**
634075	XL	**50,20**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**51,30**
634053	M	**51,30**
634054	L	**51,30**
634055	XL	**51,30**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**56,40**
634063	M	**56,40**
634064	L	**56,40**
634065	XL	**56,40**

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łaty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m^2
- rozmiary w tabeli nr 2

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634093	M	**125,00**
634094	L	**125,00**
634095	XL	**125,00**
634096	XXL	**125,00**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	(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/m2)
- rozmiary w tabeli nr 1

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	**53,30**
634104	L	**53,30**
634105	XL	**53,30**

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 2

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	**66,60**
634084	L	**66,60**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**64,60**
634804	L	**64,60**
634805	XL	**64,60**

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester

Nr kat.	Cena netto
630601	**16,00**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	**4,10**
507251	250	20	**3,80**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt

Nr kat.	Cena netto
634003	**16,50**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

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

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

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**23,60**
634013		373	**23,60**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**25,60**
634022		700	**25,60**
634023		700	**25,60**
634025		700	**25,60**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	**27,70**
634033		1000	**27,70**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	**634041**		920	**43,00**
2	**634042**		920	**43,00**
3	**634043**		960	**39,00**

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/m^2
- grubość materiału:0,50 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	**47,00**

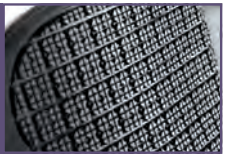
OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkalosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	**98,00**
635240	39/40	263	**98,00**
635241	41	272	**98,00**
635242	42	280	**98,00**
635243	43	289	**98,00**
635244	44/45	297	**98,00**

Wkładka podnosząca komfort użytkowania

Antypoślizgowa podeszwa



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

NOWOŚĆ

Drążek z haczykami na ubrania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**229,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**542,00**

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

INOX

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**157,00**

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

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**72,00**

Oferta mydła HACCP patrz str. 567

KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068201**	satyna	300	440	20	**77,00**
2	**068202**	połysk	300	440	20	**72,00**

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.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068211**	połysk	200	700	15	**114,00**
2	**068212**	satyna	200	700	15	**125,00**
3	**068213**	czarny	200	700	15	**104,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**25,00**

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-pokrywa

Ergonomiczny uchwyt

Uchwyty ułatwiające opróżnianie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**139,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**109,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności

RYNKOWY HIT CENOWY

POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068041**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
2.	**068042**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
3.	**068043**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**71,00**
5.	**068045**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
6.	**068046**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
7.	**068047**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**22,00**

5

1

2

6

7

3

4

8

RYNKOWY HIT CENOWY

1

2

3

4

5

6

7

8

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	570	75	**119,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	570	75	**119,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**28,00**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068125**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
2.	**068126**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
3.	**068127**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**143,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**35,00**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**80,00**

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	**113,00**

Wyprofilowane uchwyty

PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**40,50**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**39,00**

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	**42,50**
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	**46,00**

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**62,00**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**67,00**

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	**143,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**191,00**

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	**106,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**99,00**

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy

Elastyczna guma podtrzymująca worek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	**290,00**

*P1 moc świetlówek

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

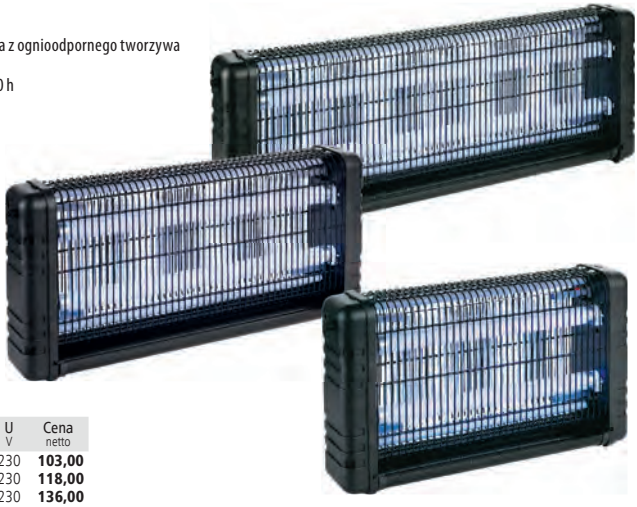
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**115,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**133,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**153,00**

Nr kat.	Produkt	P W	Cena netto
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	**14,00**
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	**16,00**
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	**19,00**

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

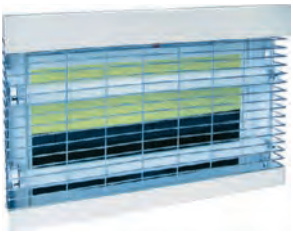
NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**103,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**118,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**136,00**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem 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
- zasięg działania 30 m



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	2x15	230	**189,00**
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	**27,50**
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	**10,50**

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

RYNKOWY HIT CENOWY

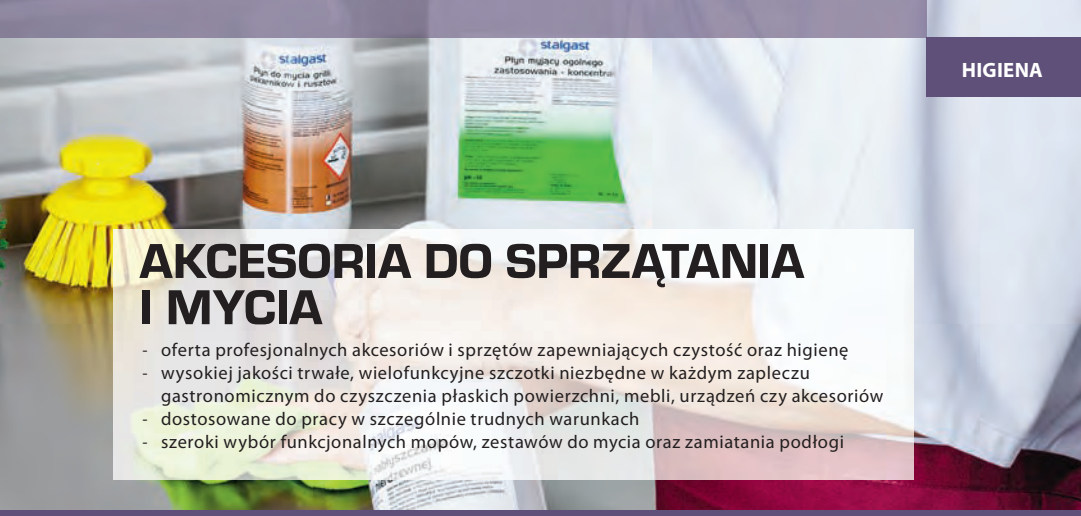
Kratka ze stali chromowanej

Panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**777,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi

WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułarwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	**7,10**

SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt uławia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667773	280	37	70	**15,00**

SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW

- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666114		120	51	40	**10,80**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**667254**	do desek		150	64	50	**11,40**
2.	**667573**	do rąk		127	64	74	**13,50**

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	**25,20**
667143		240	75	75	**25,20**

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
667052		285	45	75	**20,70**
667053		285	45	75	**20,70**

RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

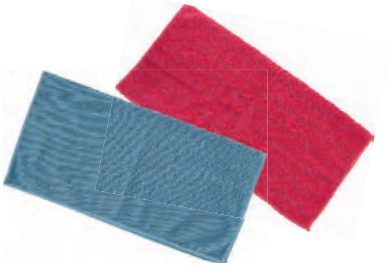
- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	**52,00**
622333		100	95	**52,00**
622335		100	95	**52,00**

SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	**45,00**
624333		254	**45,00**



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prań w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
664801	Do szkła		406	406	**7,60**
664813	Uniwersalna		406	406	**6,80**

TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	**227,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	**21,90**
666233		320	46	220	**21,90**

SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666951		450	65	100	**52,30**
666953		450	65	100	**52,30**

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669260	311	210	67	**26,60**

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**669112**	Szufelka z pokrywą	332	144	958	**56,00**
2.	**669621**	Szczotka do zamiatania	270	36	890	**21,90**

WIESZAK NA AKCESORIA

- pomaga utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	**57,00**

KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	**18,10**

ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064	niebieski	**16,20**

ZESTAW DO MYCIA PODŁOGI

- lekkie i łatwe w użyciu
- mop wykonany z bawełny
- wygodna rączka z tworzywa ułatwia przenoszenie
- idealny do czyszczenia gładkich powierzchni
- wiadra i gniazda ociekowe można piętrować
- wiadro posiada specjalne przetłoczenie ułatwiające opróżnianie

1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**603231**	Wiadro do mopa	430	312	316	-	14	**41,00**
2.	**603271**	Mop kompletny	-	-	-	1500	-	**17,10**
3.	**603272**	Zapas do mopa 603271	-	-	-	-	-	**9,10**

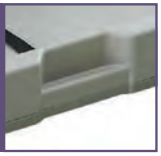
PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryina Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
067071	845	546	855	**680,00**

Dozownik na chusteczki

Uchwyt do zamykania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

CHEMIA

HACCP

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**105,00**
641100	10	**138,00**
641200	20	**299,00**

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	**86,00**
642100	10	**158,00**

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	**52,00**

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	**22,00**

MYDŁO HACCP

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	**15,00**
643150	5	**42,00**

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	**49,50**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**15,00**
820999	25	**31,50**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**15,00**
648050	5	**51,00**
648100	10	**91,00**

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	**10,00**

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	**18,00**
647050	5	**58,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**46,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii 5E

Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5	**99,00**

CHEMIA DO EKSPRESÓW

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	**17,00**

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, 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	**18,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki 570-578
Kosze do zmywarek 579-582
Zmiękczacze do wody 582-584
Ociekacz na talerze 582
Napełniacze i baterie 587-593
Rozdrabniacze odpadów organicznych 585-586
Kolumna wodna do linii 700 593

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

ITALIAN QUALITY

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.

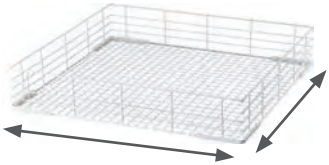
Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

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

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

Wysokość wsadu
aż 620 mm

Wielkość kosza
aż 570/ 620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

570 KOSZ
620
INOX
6°dH

SZERSZĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA STALGAST.COM

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	**21999,00**
810020	Kosz	570	620	-	-	-	**221,00**

SILANOS QUALITY MADE EASY

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 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.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	**18999,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**18999,00**

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	**16832,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SILANOS QUALITY MADE EASY

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

500 KOSZ | 350 | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA | INOX | 6 dH

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**9999,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**10999,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**11999,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**530,00**

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronie 579-584, 567-568, oraz: stalgast.com

ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu: DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY

2 lata gwarancji*

Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka Urządzeń Gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

* 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 320 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

500 KOSZ | 415 | INOX | 6°dH

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	690	794	1500	6,8	400	**8940,00**

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 320 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

500 KOSZ | 415 | INOX | 6°dH

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	690	794	1500	11,1	400	**10725,00**
803026	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	**11200,00**
803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	**11890,00**

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarko wyparzarek zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.

500 KOSZ | 320 | INOX | 6 dH

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	**5725,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6045,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**6070,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**6620,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**530,00**

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

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**4555,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**4820,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5085,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5360,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5590,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**299,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540				**390,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**530,00**

NOWOŚĆ

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	**3470,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**3755,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4140,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4425,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**448,00**

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 575 x560x450 mm (WxDxH)

NOWOŚĆ

RYNKOWY HIT CENOWY

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	**4859,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5099,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	**390,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**24,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**8,30**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**33,00**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX

1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**107,00**
2.	**815400**	265	305	200	**116,00**

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	**24,00**

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	**18,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**24,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**36,00**

KOSZ DO TALERZY

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**35,00**

KOSZ DO SZKŁA

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**36,00**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**35,00**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**43,00**
810400	400	400	**46,00**

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	**51,00**

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

150 kg

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**325,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

9el.

16el.

25el.

36el.

49el.

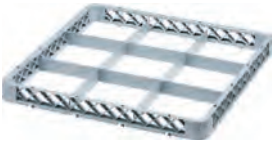
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**38,00**
811600	16 elementów	500	500	104	**44,00**
812500	25 elementów	500	500	104	**43,00**
813600	36 elementów	500	500	104	**44,00**
814900	49 elementów	500	500	104	**52,00**

NADSTAWA DO KOSZA

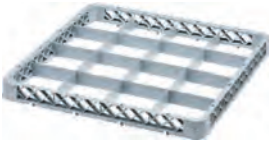
PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

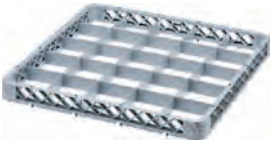
9el.



16el.



25el.



36el.

49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**18,00**
811610	16 elementów	500	500	45	**18,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**18,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**18,00**
814910	49 elementów	500	500	45	**18,00**

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX 80%

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**279,00**

STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

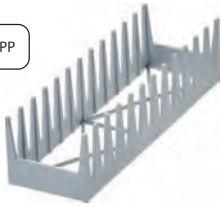
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**27,00**

STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**11,50**



FILTR 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 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"	**128,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**128,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**627,00**
822827	124	123	476	3464	**403,00**
822829	117	108	421	2086	**266,00**
822831	117	108	265	831	**169,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**329,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2290,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**369,00**

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	**1740,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**446,00**

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	**3240,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**626,00**

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"

1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**820011**	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	**51,00**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**12,00**

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/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	**999,00**

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 nr kat. 820999

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	**699,00**

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 823998

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	**265,00**
820121	185	510	12	**313,00**
820161	185	610	16	**335,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**15,00**
820999	25	**31,50**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

INOX

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	**54,00**
2.	**651225**	Korek	48	250	**43,00**
3.	**651220**	Korek	48	200	**38,00**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**27,00**

ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząstęczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
  obierki jarzyn i owoców
  niewielkie kości drobiowe
  skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- 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
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny

insinkerator

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**650001**	205	312	8,8	0,4	230	**3099,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**4965,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- 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	**650,00**

INOX

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003

Nr kat.	Cena netto
650090	**139,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

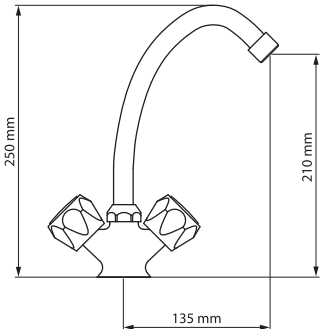
Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**785,00**

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

BATERIA UMYWALKOWA

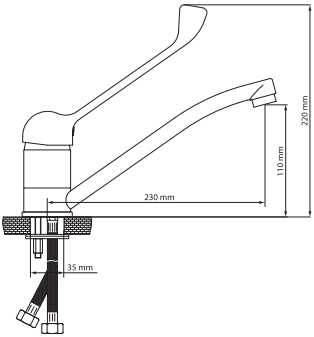
- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



Nr kat.	Cena netto
651100	**185,00**

BATERIA UMYWALKOWA

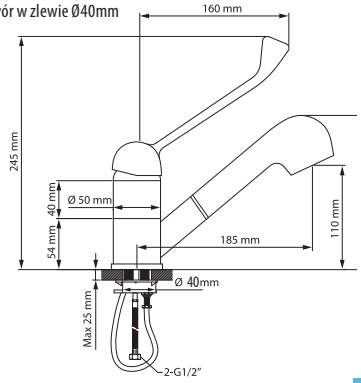
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



Nr kat.	Cena netto
651110	**242,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

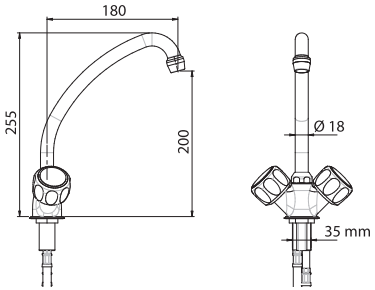
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



Nr kat.	Cena netto
651111	**401,00**

BATERIA UMYWALKOWA

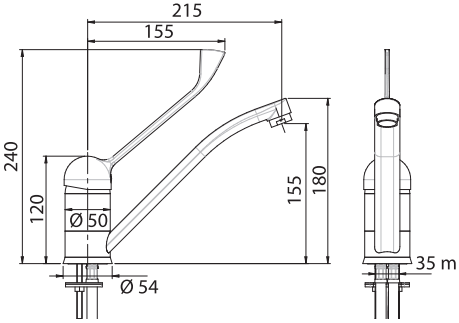
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651102	**235,00**

BATERIA UMYWALKOWA

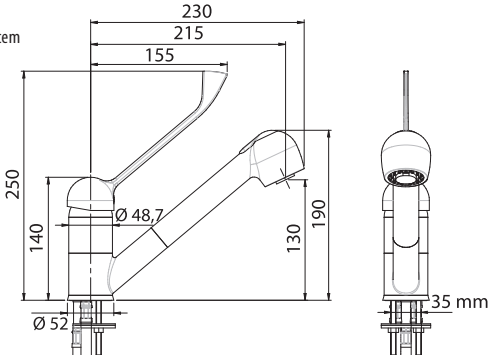
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651112	**280,00**

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	**444,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"

wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**610,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"

wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**865,00**

MONOLITH

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

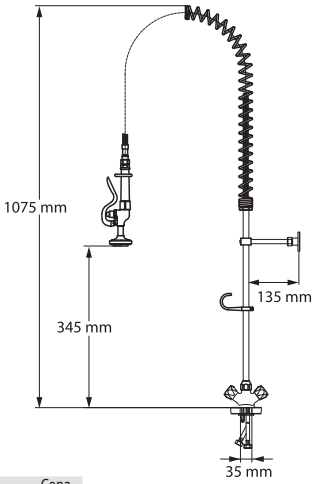
- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar

Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3,0	**460,00**

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



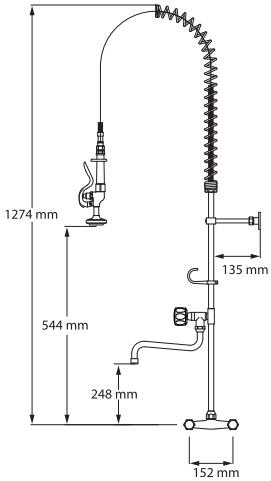
Nr kat.	Cena netto
651512	**581,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

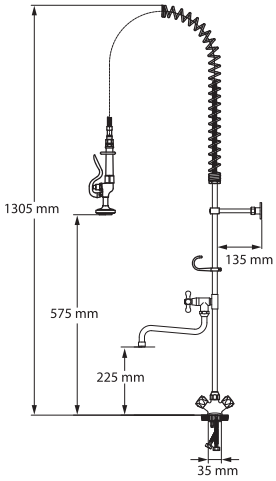
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena netto
651542	**764,00**

NAPEŁNIACZ

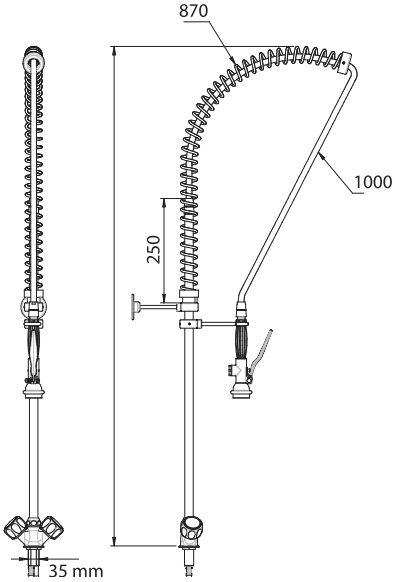
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651522	**670,00**

NAPEŁNIACZ

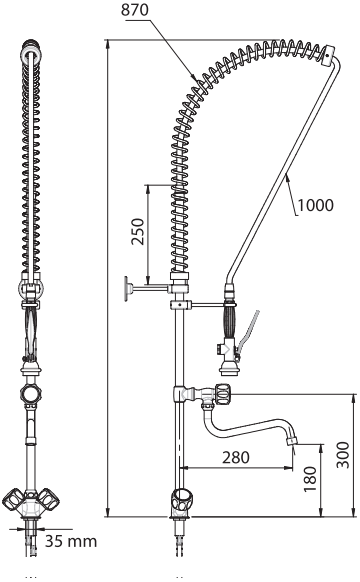
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	640,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



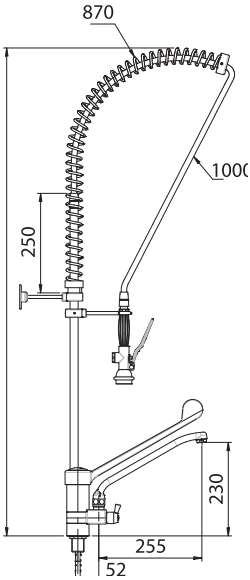
Nr kat.	Cena netto
651524	895,00

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

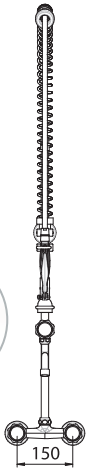
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

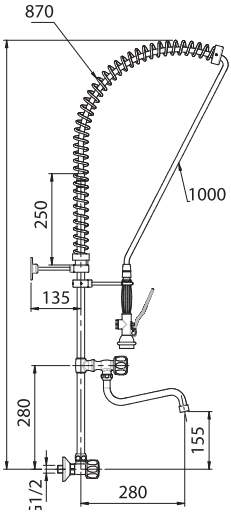


Nr kat.	Cena netto
651525	**1205,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

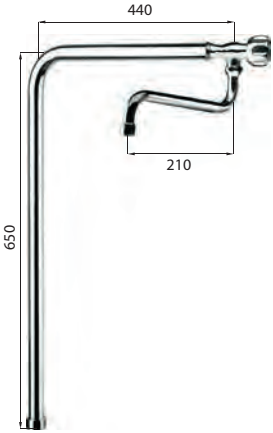




Nr kat.	Cena netto
651543	**915,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**550,00**

Nr kat.	Strona
010100	582
010404	64
010505	64
010606	64
011162	62
011202	62
011204	62
011242	62
011244	62
011245	61
011282	62
011284	62
011285	61
011322	62
011324	62
011325	61
011342	62
011344	62
011345	61
011362	62
011364	62
011365	61
011402	62
011404	62
011405	61
011410	64
011452	62
011454	62
011455	61
011502	62
011504	62
011505	61
012162	62
012164	62
012202	62
012204	62
012242	62
012244	62
012282	62
012284	62
012285	61
012322	62
012324	62
012325	61
012362	62
012364	62
012365	61
012402	62
012404	62
012405	61
012452	62
012454	62
012455	61
012502	62
012504	62
013202	62
013204	62
013242	62
013244	62
013282	62
013284	62
013322	62
013324	62
013362	62
013364	62
013402	62
013404	62
014203	66
014243	66
014244	66
014245	67
014283	66
014284	66
014285	67
014323	66
014324	66

Nr kat.	Strona
014363	66
014403	66
015162	63
015164	63
015202	63
015204	63
015242	63
015244	63
015282	63
015284	63
016362	63
016364	63
017202	63
017242	63
019001	64
019164	63
019204	63
019244	63
019284	63
019324	63
019364	63
019404	63
019454	63
019504	63
020001	63
020320	64
021016	65
021020	65
021124	65
021128	65
021424	65
021428	65
021722	65
021920	65
031200	69
031240	69
031280	69
031320	69
031360	69
031400	69
032250	69
032260	68
032261	68
032280	69
032300	68
032301	68
034240	67
034241	67
034280	67
034281	67
034320	67
034380	69
035200	68
035201	68
035240	68
035241	68
035280	68
035281	68
035321	68
035361	68
035401	68
036200	69
036240	69
036280	69
037280	66
037400	44, 66
037401	44, 66
042280	70
043250	70
043280	70
044230	70
045002	205
045004	205
045005	205
045006	205
045007	205

Nr kat.	Strona
045008	205
045010	205
045011	205
046320	70
049002	71
049003	71
049004	71
049011	72
049012	72
049014	72
049015	72
049016	72
049017	72
051101	267
051104	266
051151	267
051154	266
051201	267
051204	266
051251	267
051254	266
051301	267
051304	266
051351	267
051354	266
051504	266
052104	266
052154	266
052204	266
052254	266
052504	266
053870	259
054030	263
054201	263
054300	259
054311	263
055056	260
055106	260
056150	261
056151	261
056200	261
056201	261
056203	263
056231	261
056250	261
056251	261
056301	261
056303	263
057231	263, 393
057301	263, 393
057351	263, 393
058200	262
058201	262
058250	262
058251	262
059001	273
059002	273
061050	257
061110	257
061200	257
061410	257
061420	257
061500	258
062531	258
062532	258
062761	258
062762	258
063110	579
063210	579
064100	258
064101	258
064102	258
065001	89
065002	89
065003	89
065004	89

Nr kat.	Strona
065005	89
065100	89
065105	89
065166	89
065169	89
065351	89
065352	89
065353	89
065721	89
065722	89
065723	89
067060	556
067061	556
067071	566
067101	257
067102	257
067104	257
067106	257
067107	257
067110	257
067115	257
067120	257
067191	257
067192	257
067193	257
067194	257
068000	560
068041	557
068042	557
068043	557
068044	557
068045	557
068046	557
068047	557
068048	557
068080	560
068081	560
068082	560
068083	560
068084	560
068120	560
068121	560
068122	560
068123	560
068124	560
068125	559
068126	559
068127	559
068128	559
068135	559
068136	559
068137	559
068138	559
068144	559
068145	559
068146	559
068147	559
068148	559
068201	556
068202	556
068203	234, 556
068211	556
068212	556
068213	556
068751	558
068752	558
068753	558
068754	558
068761	558
068762	558
068763	558
068764	558
071220	78
071240	78
071360	78
071410	78

Nr kat.	Strona
072190	75
072283	78
072323	78
072363	78
072403	78
072452	78
072502	78
073200	77
073210	77
073250	77
073300	77
074300	78
074350	78
074400	371
074450	371
075200	77
075201	77
075240	77
075241	77
076120	77
076150	77
076180	77
076200	77
077220	78
077260	78
081150	76
081200	76
081250	76
081300	76
081360	76
081380	76
082161	76
082180	76
082200	76
082201	76
082221	76
082240	76
082251	76
082280	76
082281	76
082300	76
082311	76
082320	76
082341	76
082360	76
082371	76
082400	76
082500	76
082550	76
082600	76
082700	76
082800	76
082900	76
083400	76
083450	76
083500	76
086170	75
086210	75
086250	75
086310	75
086380	75
091061	74
091063	74
091101	74
091103	74
091121	74
091123	74
091151	74
091153	74
092101	74
092103	74
092121	74
092123	74
092151	74
092153	74
093101	74

Nr kat.	Strona
093103	74
093121	74
093123	74
093151	74
093153	74
095450	64
095600	64
098010	77
098020	77
098030	77
099102	87
099103	87
099104	87
099105	87
100321	246
100531	246
101021	246, 475
101041	246, 475
101061	246
103114	476
103115	476
103644	485, 502, 533
105041	246
107021	246
107061	246
110100	244
111000	244
111001	247
111002	242
111012	242
111014	244, 247
111020	243
111021	247
111022	242
111040	243
111041	247
111042	242, 475
111060	243, 307
111061	247
111062	242, 475
111100	243
111101	247
111102	242
111150	243
111151	247
111152	242
111200	243
111201	247
111202	242
112000	244
112001	247
112014	244, 247
112020	243
112021	247
112040	243
112041	247
112060	243
112061	247
112100	243
112101	247
112150	243
112151	247
112200	243
112201	247
113000	244
113001	247
113014	244, 247
113020	243
113021	247
113040	243
113041	247
113060	243
113061	247
113100	243
113101	247
113150	243

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
113151	247
113200	243
113201	247
114000	244
114001	247
114014	244, 247
114020	244
114040	244
114060	244
114061	247
114100	244
114101	247
114150	244
114151	247
114200	244
114201	247
115000	244
115014	244, 247
115020	243
115040	243
115060	243
115100	243
115150	243
115200	243
116000	244
116001	247
116014	244, 247
116060	244
116061	247
116100	244
116101	247
116150	244
116151	247
116200	244
116201	247
117000	244
117020	243
117040	243
117060	243
117100	243
117150	243
117200	243
118000	244
118040	243
118060	243
118100	243
118150	243
119000	244
119001	247
119060	244
119061	247
119100	244
119101	247
119150	244
121024	246
121042	242, 475
121044	246
121062	242, 475
121064	246
121102	242
121104	246
121152	242
121154	246
121202	242
121204	246
122064	246
122104	246
122154	246
125064	246
125104	246
131000	245
131104	245
131154	245
131204	245
132000	245
132104	245

Nr kat.	Strona
132154	245
132204	245
133000	245
133104	245
133154	245
133204	245
134000	245
134104	245
134154	245
134204	245
135104	245
135204	245
136104	245
136154	245
136204	245
141001	248
141002	251
141011	251 - 253
141014	248
141018	248
141019	251
141061	248
141062	251
141101	248
141102	251
141151	248
141152	251
141201	248
141202	251, 458
142001	248
142002	251
142011	251 - 253
142014	248
142018	248
142019	251
142061	248
142062	251
142101	248
142102	251
142151	248
142152	251
142201	248
142202	251, 458
143001	248
143002	251
143011	251 - 253
143014	248
143019	251
143061	248
143062	251
143101	248
143102	251
143151	248
143152	251
143201	248
143202	251
144001	248
144002	251
144011	251 - 253
144014	248
144019	251
144061	248
144062	251
144101	248
144102	251
144151	248
144152	251
144201	248
146001	248
146002	251
146011	251 - 253
146014	248
146019	251
146061	248
146062	251
146101	248

Nr kat.	Strona
146102	251
146151	248
146152	251
146201	248
149001	248
149002	251
149014	248
149061	248
149062	251
149101	248
149102	251
151001	249
151002	253
151018	249
151061	249
151062	253
151101	249
151102	253
151151	249
151201	249
152001	249
152002	253
152018	249
152061	249
152062	253
152101	249
152102	253
152151	249
153001	249
153002	253
153061	249
153062	253
153101	249
153102	253
153151	249
153152	253
154001	249
154002	253
154061	249
154062	253
154101	249
154102	253
154151	249
154152	253
154201	249
156002	253
156061	249
156062	253
156101	249
156102	253
156151	249
156152	253
159101	249
161002	250
161014	256
161061	256
161062	250
161101	256
161102	250
161151	256
161152	250
161155	254
161201	256
161202	250
161205	254
162002	250
162014	256
162061	256
162062	250
162101	256
162102	250
162105	254
162151	256
162152	250
162155	254
162201	256

Nr kat.	Strona
162202	250
162205	254
163002	250
163014	256
163061	256
163062	250
163101	256
163102	250
163105	254
163151	256
163152	250
163155	254
163201	256
163202	250
164002	250
164014	256
164061	256
164062	250
164101	256
164102	250
164105	254
164151	256
164152	250
164155	254
164201	256
165155	254
165205	254
166002	250
166014	256
166061	256
166062	250
166101	256
166102	250
166105	254
166151	256
166152	250
166155	254
166201	256
169014	256
169061	256
169065	255
169101	256
169105	255
169155	255
171020	242, 475
171040	242
171060	242
181002	252
181062	252
182002	252
182062	252
182102	252
183002	252
183062	252
183102	252
184002	252
184062	252
184102	252
186002	252
186062	252
186102	252
186152	252
200006	109, 120
200007	111, 121
200008	106, 120
200009	110, 121
201000	123
201180	105
201220	105
202200	105
202240	105
203139	110
203180	105
203209	110
204189	110
204220	105

Nr kat.	Strona
205280	105
206015	113
206100	113
206150	113
206200	113
207160	105
208160	105
209148	111
209159	110
209160	105
210208	111
210240	105
211158	111
211189	110
212220	106, 124
212257	109, 124
212259	110, 111, 124
212300	106, 124
212309	111, 124
213160	106
214100	106
214108	111
214109	110
214138	111
215120	106
216060	106
216088	111
216089	110
217139	110
218200	105
218208	111
218209	110
218250	105
218258	111
218259	110
218300	105
218309	110
219208	111
219209	110
219240	105
219320	105
220320	105
225314	116
225330	105
226090	105
226161	106
226180	106
227180	122
227200	115, 122
227240	122
227250	122
227259	111, 122
229180	106
231360	106
240001	132
240004	132
242001	125
242500	125
247030	132
247040	132
247090	132
247500	124
247501	124
247502	124
247510	132
247514	132
247519	132
248308	123
248458	123
248608	123
249338	123
249448	123
249558	123
250012	119
251311	373
252360	373

Nr kat.	Strona
252361	373
253352	373
261260	373
261310	373
261360	373
263260	373
263310	373
264170	83, 106
270150	83, 106, 390
270260	83, 106, 390
281151	118
281152	118
281153	118
281154	118
281155	118
281156	118
281211	118
281212	118
281213	118
281214	118
281215	118
281216	118
281251	118
281252	118
281253	118
281254	118
281255	118
281256	118
282151	119
282154	119
283062	115
283091	115
283092	115
283093	115
283094	115
283095	115
283096	115
283101	116
283104	116
283105	116
283111	116
283114	116
283115	116
283121	116
283123	116
283125	116
283142	115
283156	117
283181	115
283182	115
283183	115
283184	115
283185	115
283186	115
283191	116
283195	116
283201	114
283202	114
283203	114
283231	114, 124
283232	114, 124
283233	114, 124
283234	114, 124
283235	114, 124
283236	114, 124
283251	114
283252	114
283253	114
283256	117
283261	114
283262	114
283263	114
283264	114
283265	114
283266	114
283304	116

Nr kat.	Strona
283306	117
283366	117
284151	115
284152	115
284153	115
284154	115
284155	115
284156	115
284181	115
284182	115
284183	115
284184	115
284185	115
284186	115
284205	119
284251	117
284301	117
284303	119
284311	117
285081	119
285082	119
285083	119
285092	119, 333
285102	119
286062	107
286101	107
286102	107
286182	107
286200	107
286212	107
286222	107
286242	107
286243	107
286252	107
290200	109
290201	109
290250	109
291150	109
291230	109
292150	109
292151	109
293065	109
293090	109
293115	109
294230	109
294250	109
295131	109
295180	109
296180	109
296181	109
297160	109
298100	149
298101	149
298110	149
298111	149
298115	149
298116	149
298121	149
298150	112
298210	112
298240	112
300000	95
300010	95
300640	95
301131	86
301151	86
302160	85
302161	85
302190	86
303211	91
303220	91
304017	85
304033	85
304060	85
304071	85
304072	85

Nr kat.	Strona
304073	85
304101	85
304102	85
305020	85
305100	85
305200	85
310160	84
310161	84
310200	84
310201	84
310241	84
310300	87
311100	80
311500	80
312340	80
313250	84
313251	370
313300	84
313301	370
313350	84
313400	84
313401	370
313450	84
313500	84
313550	84
313600	84
314075	84
314100	84
314125	84
314130	84
314300	84
314460	84
314610	84
319000	87
319010	313
319020	313
319041	313
319042	313
320010	80
320020	80
320030	80
320040	80
320050	80
320060	80
320070	80
320080	80
321000	81
321010	81
321020	81
321030	81
321040	81
321050	81
321060	81
321070	81
321090	81
321100	81
321110	81
321120	81
321150	81
321160	81
323061	79
323062	79
323081	79
323082	79
323092	79
323101	79
323102	79
323121	79
323122	79
323141	79
323142	79
323161	79
323162	79
323182	79
323201	79
324100	79

Nr kat.	Strona
324101	79
324120	79
324121	79
324140	79
324141	79
324160	79
324161	79
324201	79
325010	82
325030	82
325040	82
325070	82
325080	82
325120	82
325130	82
331010	95
332030	91
332071	91
332991	91
333001	94
333002	94
333014	97
333015	97
333016	97
333042	96
333114	97
333115	97
333116	97
333142	96
333214	97
333215	97
333216	97
333314	97
333315	97
333316	97
333415	97
333416	97
334006	122
334011	91
334070	93
334080	93
334101	92
334102	92
334103	92
334105	92
334106	92
334107	92
334110	122
334111	92
334112	92
334113	92
334114	92
334115	92
334118	122
334119	122
334120	93, 122
334218	373
334311	83, 373
334324	83, 373
334406	93
336003	96
340250	129
340270	129, 333
340300	129
340350	129
340351	129, 333
340440	129
340500	129
340600	129
341320	126
341321	127
341322	127
341323	127
341324	127
341325	127
341326	127

Nr kat.	Strona
341327	128
341450	126
341451	126
341452	126
341453	126
341454	126
341455	126
341456	126
341457	128
341530	126
341531	127
341532	127
341533	127
341534	127
341535	127
341536	127
341537	128
341631	127
341632	127
341633	127
341634	127
341635	127
341636	127
341637	128
342250	130
342400	130
342500	130
343400	130, 238
344400	130
344500	130
344600	130
348030	89
348050	89
349060	126
350210	142
350240	142
350250	142
350260	142
350270	142
350280	142
350510	148
350550	148
350560	148
350580	148
350610	145
350650	145
350660	145
350680	145
351010	147
351011	139
351050	147
351051	139
351060	147
351061	139
351080	147
351081	139
351120	147
351140	147
353010	138
353051	138
353060	138
353081	138
354010	135
354050	135
354060	135
354080	135
354110	134
354150	134
354160	134
354180	134
355011	136
355051	136
355061	136
355081	136
355110	137
355150	137

Nr kat.	Strona
355160	137
355180	137
355440	374
355610	146
355640	146
355650	146
355660	146
355670	146
355680	146
355710	143
355720	143
355740	143
355750	143
355760	143
355780	143
356610	144
356620	144
356640	144
356650	144
356660	144
356680	144
357010	140
357050	140
357060	140
357080	140
357120	140
357140	140
357300	315
357410	141
357450	141
357460	141
357480	141
358011	150
358051	150
358061	150
358081	150
358110	150
358150	150
358160	150
358180	150
360230	237
360251	237
360300	237
361001	238
361002	238
361201	238
361202	238
361203	238
361204	238
361205	238
361206	238
361230	237
361235	237
361241	237
361242	237
361270	238
361301	238
361302	238
361371	237
361380	237
361530	237
362001	233
362002	233
362003	233
362004	233
362005	233
362006	233
362007	233
362009	233
362020	232
362021	232
362030	232
362130	235
362140	232
362141	232
362150	232

Nr kat.	Strona
362250	232
362320	232
362401	235
362402	235
362411	235
362412	235
362413	235
362414	235
362421	235
362422	235
362901	232
362904	232
363150	356
363200	356
363300	356
364010	234
364100	231
364101	231
364111	231
364204	231
364241	231
365011	236
365241	236
365301	236
366050	236
366800	236
367280	303
368010	231
368020	231
368060	231
369150	231
369250	231
369450	231
370101	368
370105	368
371200	298
372035	297, 356
372060	297, 356
372100	297, 356
372150	297, 356
372200	297, 356
373051	297
373101	297
373151	297
373201	297
374010	297
374020	297
377010	298
377020	298
377170	298
382101	297
382150	297
382151	297
382200	297
382201	297
383140	296
383190	296
383250	296
383300	292 - 294
383400	296
383500	296
385140	296
385951	296
386100	297
386150	297
386200	297
388101	199
388102	199
388103	199
388104	199
388105	199
388106	199
388107	199
388108	199
388109	199
388120	201

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
388122	199
388123	199
388124	199
388125	199
388126	199
388127	201
388132	201
388133	201
388134	201
388135	201
388136	201
388137	201
388138	200
388139	200
388140	199
388145	199
388146	199
388147	199
388148	199
388149	201
388150	199
388152	199
388153	199
388154	199
388155	201
388156	201
388157	201
388160	200
388161	200
388162	200
388163	200
388165	199
388166	199
388167	199
388168	199
388170	200
388171	201
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
388191	200
388192	200
388193	200
388194	200
388195	200
388196	200
388211	200
388212	200
388213	200
388214	200
388215	200
388216	200
388217	200
388218	200
388219	200
388233	199
388234	199
388235	199
388236	199
388237	199
388238	199
388239	199
388240	199
388241	200
388242	200

Nr kat.	Strona
388243	200
388244	200
388253	201
388254	201
388601	156
388602	156
388603	156
388604	156
388605	156
388606	156
388607	156
388608	156
388610	156
388611	156
388612	156
388613	156
388614	156
388615	149, 156, 392
388616	152
388617	152
388618	152
388619	152
388620	152
388621	155
388622	155
388623	155
388625	153
388626	152
388627	152
388628	152
388629	152
388630	152
388651	155
388652	155
388653	155
388654	155
388655	155
388656	155
388657	155
388658	155
388659	155
388660	155
388661	156
388662	156
388663	156
388664	156
388665	156
388668	156
388669	156
388670	156
388671	156
388672	155
388673	155
388674	155
388675	155
388676	155
388677	155
388678	155
388751	151
388752	151
388753	151
388761	153
388770	153
388771	153
388780	153
388781	153
388791	153
390001	161
390002	161
390003	161
390004	161
390005	161
390006	161
390007	161
390008	161
390009	161

Nr kat.	Strona
390010	161
390011	161
390012	161
390013	161
390014	161
390015	161
390016	161
390017	161
390018	161
390019	161
390020	161
390021	161
390022	161
390023	161
390101	163
390102	163
390103	163
390104	166
390105	163
390201	165
390202	165
390203	166
390204	166
390205	166
390206	166
390207	166
390208	166
390209	166
390210	166
390211	166
390212	166
390213	166
390214	166
390215	165
390216	165
390217	165
390218	165
390219	166
390220	166
390221	165
390222	166
390223	165
390224	165
390225	165
390226	165
390227	165
390228	165
390229	165
390230	165
390231	165
390232	165
390233	165
390234	165
390235	165
390236	165
390237	165
390238	165
390239	165
390301	149, 392
390302	149, 392
390401	163
390402	163
390403	163
390404	163
390405	163
390407	163
390408	163
390409	163
390410	163
390411	163
390412	163
390414	163
390415	163
390416	163
390417	163
390418	163

Nr kat.	Strona
390419	163
390420	163
390421	163
390422	163
390423	163
390424	163
390425	163
390426	163
390427	163
394000	174
394001	174
394002	174
394003	174
394004	174
394005	174
394006	174
394010	175
394011	175
394014	174
394015	174
394016	174
394017	174
394018	174
394019	174
394020	174
394021	175
394022	174
394023	175
394024	174
394040	174
394042	175
394051	175
394052	174
394100	171
394102	171
394108	171, 191, 310
394109	171, 191, 310
394110	171, 191, 310
394111	171
394113	171, 191, 311
394114	171
394117	171
394118	171
394119	171
394120	171
394131	171
394133	171
394134	171
394135	171
394136	171
394137	172
394140	171, 172
394142	172
394150	171
394153	172
394154	172
394155	172
394200	187
394201	187
394202	187
394203	187
394204	187
394205	187
394206	187
394207	187
394208	187
394210	187
394218	187
394219	187
394240	187
394242	187
394252	187
394254	187
394300	189
394301	189
394303	189

Nr kat.	Strona
394304	189
394305	189
394306	189
394307	189
394308	189
394309	189
394400	176, 191, 311
394401	176, 191, 311
394402	176, 191, 311
394403	176
394404	176, 191, 311
394405	176
394406	176
394407	176
394408	176, 191, 310
394409	176, 191, 310
394411	176
394412	176, 191, 311
394414	176, 191, 311
394416	176, 191, 311
394419	149, 392
394500	189
394501	189
395000	178
395001	178
395002	178
395003	178
395008	179
395009	179
395010	179
395011	179
395012	178
395014	178
395015	178
395016	178
395018	178
395019	178
395020	178
395021	178
395022	178
395023	178
395024	179
395025	179
395040	178
395041	179
395042	179
395050	179
395051	179
395052	179
395053	178
395100	188
395101	188
395102	188
395110	188
395111	188
395112	188
395113	188
395115	188
395116	188
395117	188
395119	188
395140	188
395141	188
395150	188
395151	188
395200	173
395201	173
395202	173
395205	173
395206	173
395209	173
395210	173
395211	173
395212	173
395213	173
395214	173

Nr kat.	Strona
395215	173
395216	173
395217	173
395221	173
395241	173
395251	173
395300	169
395301	169
395302	169
395303	169
395304	169
395309	169
395310	170
395312	169
395313	169
395314	169
395315	169
395317	169
395318	169
395319	169
395320	169
395321	169
395323	170
395325	170
395326	170
395327	170
395328	170
395329	170
395330	170
395331	170
395332	170, 191, 310
395333	170, 191, 310
395334	170
395335	170, 191, 310
395336	170
395338	172
395340	169, 170
395341	170
395342	170
395350	170
395351	170
395352	170
395353	169
395354	169
395400	182
395401	182
395402	182
395403	182
395404	182
395414	183
395418	183
395425	182
395428	182
395430	182
395439	183
395443	183
395444	183
395450	183
395452	183
395453	183
395454	183
395455	183
395456	183
395457	182
395458	182
395500	186
395501	186
395502	186
395508	186
395515	186
395520	186
395522	186
395526	186, 190, 311
395541	186
395542	186
395550	186

Nr kat.	Strona
395551	186
395602	175
395603	175
395604	175
395607	175
395640	175
395641	175
395650	175
395651	175
395700	180
395701	180
395702	180
395713	180
395714	180
395715	180
395717	180
395721	180
395740	180
395751	180
395752	180
395753	180
395801	185
395802	185
395803	185
395804	185
395805	185
395806	185
395811	185
395827	185
395828	185
395830	185
395832	185
395833	185
395840	185
395841	185
395842	185
395851	189
395852	189
395853	189
395854	189
395900	172
395901	172
395902	172
395911	172
395913	172
395915	172
395950	151
395951	151
395952	151
395953	151
395954	151
395955	151
395960	195
395961	195
395962	195
395963	195
395964	195
395965	195
395966	195
395967	195
395968	195
395969	195
395970	195
395971	195
395972	195
395973	195
395974	195
395975	195
395976	195
395977	195
395978	195
395979	195
395980	193
395981	193
395982	193
395983	193

Nr kat.	Strona
395984	193
395985	193
395986	193
395987	193
395988	193
395989	193
395990	193
395991	193
395992	193
395993	193
396101	158
396102	158
396103	158
396104	158
396111	158
396112	158
396113	158
396114	158
396151	158
396152	158
396153	158
396161	158
396162	158
396163	158
397002	197
397003	197
397004	197
397005	197
397017	197
397018	197
397019	197
397020	197
397029	197
397124	197
397130	197
397140	197
397141	197
397250	190, 197, 311
397251	190, 197, 311
397252	190, 197, 311
398000	87
398100	87
398150	87
399101	308, 309
399102	308, 309
399103	308, 309
399104	308, 309
399111	309
399112	309
399113	309
399114	309
399115	309
399116	309
399117	309
399118	309
399119	309
399120	309
399121	309
399122	309
399430	309
399431	309
400001	213
400002	213
400003	213
400004	213
400005	213
400006	213
400007	227
400008	230, 298
400009	220
400010	220
400011	220
400012	220
400013	220
400014	220
400015	220

Nr kat.	Strona
400016	220
400017	220
400018	220, 357
400019	220
400020	214
400021	214
400022	214
400023	214
400024	222
400025	222
400026	213
400027	220
400030	225
400031	221
400032	221
400033	221
400034	221
400035	221
400036	221
400037	221
400038	221
400039	229
400040	225
400041	216
400042	216
400043	216
400044	223
400045	216
400046	216
400047	216
400061	223
400062	223
400063	226, 357
400064	222
400065	222
400066	223
400067	223
400068	222
400080	227, 367
400081	230, 303
400082	234
400083	76, 230
400084	227, 231
400085	227, 231
400086	227, 367
400087	234
400088	227, 376
400089	234
400090	76, 230
400091	76, 230
400092	76, 230
400093	76, 230
400094	76, 230
400095	76, 230
400096	227, 367
400097	227, 367
400098	226, 357
400099	226, 357
400100	226
400104	228
400105	228
400106	228
400107	225
400108	225
400109	228
400110	220
400111	225
400112	213
400113	227
400115	209, 228
400116	209, 228
400117	207
400118	207
400119	228
400130	222
400131	222

Nr kat.	Strona
400132	222
400133	222
400134	222
400135	222
400136	229
400137	229
400140	217
400141	217
400142	217
400143	217
400144	217
400145	217
400146	217
400150	214
400151	214
400153	214
400160	214
400161	214
400162	214
400163	214
400164	217
400165	217
400166	217
400167	217
400168	228
400169	230, 298
400172	230
400173	230
400174	230
400175	230, 298
400176	230, 298
400177	230, 298
400178	230, 298
400179	234
400180	223
400181	223
400182	223
400183	223
400184	223
400185	223
400186	223
400187	228
400188	228
400189	228
400190	229
400191	229
400192	229
400193	226, 357
400194	226, 357
400195	226, 357
400196	226, 357
400197	226, 357
400201	229
400206	230
400207	230
400208	230
400210	221
400211	221
400212	221
400213	221
400214	221
400215	221
400216	221
400217	221
400218	221
400220	220
400224	224
400225	224
400226	224
400227	224
400228	224
400229	224
400230	221
400231	224
400232	224
400233	224

Nr kat.	Strona
400236	224
400237	224
400239	230
400250	215
400252	215
400253	215
400254	215
400256	226, 357
400257	226, 357
400258	227, 367
400259	227, 367
400261	312
400263	312
400279	234
400282	312
400283	312
400284	312
400285	312
400286	225, 312
400291	234
400307	227, 367
400320	218
400321	218
400322	218
400323	218
400324	218
400325	218
400326	218
400327	218
400328	218
400329	218
400330	218
400331	216
400332	216
400333	216
400334	216
400335	216
400336	218
400337	218
400338	219
400339	219
400340	218
400341	218, 312
400342	219
400351	210
400352	225, 358
400353	225, 358
400356	215
400357	215
400358	215
400362	219
400363	219
400364	219
400365	219
400366	219
400371	215
400372	215
400373	215, 228
400374	215
400375	215
400376	215
400377	215
400390	229
400400	225
400506	207
400507	207
400526	207
400527	207
400528	207
400529	207
400531	209
400533	209
400534	209
400535	209
400536	209
400537	209

Nr kat.	Strona
400538	207
400542	209
400543	209
400562	209
400563	209
400565	208
400566	208
400567	208
400568	208
400569	208
400571	211
400572	211
400575	210
400576	210
400577	210
400581	210
400582	210
400585	210
400586	210
400588	210
400589	210
400591	210
400592	210
400595	211, 367
400596	211, 367
400597	211, 367
400611	206
400612	206
400613	206
400614	206
400615	206
400616	206
400617	206
400618	206
400619	206
400621	211, 367
400622	211, 367
400623	211, 367
400631	207
400632	207
400635	207
400636	207
400637	207
400901	212, 358
400902	212, 358
400903	212, 358
400904	212, 358
400905	212, 358
400906	212, 358
401252	302
401302	302
401352	302
401402	302
401452	302
401502	302
401552	302
401602	302
402350	303
405389	301
405394	301
405395	301
406100	301
406111	302
406112	301
406120	301
406250	301
406280	301
406310	301
406340	301
406400	301
406460	301
406550	301
407361	302
407411	302
408301	302
409250	302

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
410360	304
410450	304
410500	304
410550	304
410600	304
411450	304
411500	304
411560	304
411650	304
412350	304
412400	304
413001	305, 307
413010	305
413020	305
413031	305
413032	305
413033	305
413251	306
413252	306
413253	306
413254	306
413255	306
413256	306
413301	306
413302	306
413303	306
413304	306
413305	306
413306	306
413351	306
413352	306
413353	306
413354	306
413355	306
413356	306
414000	304, 307
414010	304
414020	304, 307
414090	305
415000	306
415510	304
415600	304
419000	307
419001	238
419100	307
419112	307
419201	303
419202	238
420012	82, 295
420022	82, 295
420032	82, 295
420042	82, 295
420052	82, 295
421040	90
421050	90
421060	90
421070	91
421080	91
422211	91
422241	90
422242	90, 459
422243	90
422301	90
422302	90, 459
422303	90
422311	91
422401	90
422402	90, 459
423223	90
423224	90
423283	90
423284	90
423285	90
425110	90
425130	90
425410	90

Nr kat.	Strona
425430	90
430001	288
430002	288
430003	288
430005	288
430010	288
430300	289
430350	289
430400	289
430401	289
430700	289
431400	283
431750	283
432100	291
432101	291
432110	290
432115	290
432190	290
433240	283
433241	287
434090	284
434099	285
435090	285, 307
435130	287
436110	283
437010	286
437011	285
437020	286
437021	284
437030	286
437041	284
437042	284
438010	287
467001	299
467007	299
468001	299
468002	299
469102	300
469105	372
469112	300
471000	340
471100	91
471101	90
471200	340
472010	333
472011	333
472012	333
472013	333
472020	333
472030	330
472090	331
472092	331
472093	331
472100	331
472101	331
472140	331
472200	331
472201	331
472999	331
473000	330
473012	337
473021	330
473500	334
473811	337
473812	337
473813	337
473814	337
473815	337
473900	334
473910	334
474000	91, 330
474101	332
474251	332
474300	332
474301	332
474302	332

Nr kat.	Strona
474310	337
475960	271
475970	330
475971	330
475972	330
475973	330
475975	330
475977	330
475980	330
476000	332
476001	332
476002	332
476003	332
476050	332
476051	332
476070	332
476071	332
477000	334
477003	303
477012	334
477100	334
477201	335
477215	333
477216	333
477217	333
477280	334
477315	333
477316	333
477317	333
477351	335
477771	335
478020	337
478030	337
478050	337
478610	335
478680	335
479200	335
479330	335
479500	335
480012	338
480021	338
482040	338
482145	327
482155	327
482160	327
482300	327
482340	327
483030	419
483080	339, 423
483090	339, 423
483100	339, 423
484001	328, 329
484006	327
484007	327
484008	327
484100	328
484110	329
484115	328
484150	329
484200	324
484210	324
484220	325
484250	324, 325
484255	324, 325
486011	355
486012	356
486014	356
486021	295
486022	295
486025	234, 295
486031	234, 295
486050	351
486100	352
486150	352
486200	351
486300	352

Nr kat.	Strona
486400	351
486500	353
486502	353
486700	354
486710	354
486721	333, 355
486741	355
486742	355
486950	350
486960	349
500001	363
500002	363
500006	363
500007	363
500009	363
500010	336
500011	363
500015	364
500016	364
500017	364
500026	360, 364
500051	361
500101	361
500125	362
500126	360
500150	362
500205	361
500210	361
500305	361
500410	353, 362
500500	336
500504	336
500505	336
500600	376
500700	376
501125	370
501155	370
501160	370
501195	370
502120	373
503200	83
503205	83
503210	390
503220	373
503230	83
503235	83
503240	83
503250	390
504010	370
504020	370
505011	393
505013	393
505020	393, 479, 484
505021	393, 567
506010	86
506015	86
506052	86
506053	86
506102	86
506103	86
506202	86
506203	86
506303	86
506503	86
507221	552
507251	552
510000	369
510010	369
510011	369
510020	372
510022	372
510023	372
511252	369
511302	369
511352	369
511402	369

Nr kat.	Strona
511452	369
511532	369
514020	368
514040	368
514060	368
514080	368
514100	368
515020	368
515030	368
515040	368
515050	368
515060	368
515070	368
515080	368
515100	368
515110	368
515120	368
515130	368
515140	368
515150	368
515180	368
516050	368
516060	368
516080	368
516950	368
517010	368
517011	368
517020	368
517021	368
517030	368
517031	368
518100	368
521110	371
521380	371
521400	371
521640	371
522040	370
522080	370
523040	370
523080	370
524390	371
525252	370
525253	370
525362	370
525363	370
525402	370
525403	370
527150	372
527170	372
527250	372
527270	372
528010	370
528034	370
528035	370
528036	370
528050	370
530009	366
530300	366
530400	366
531120	91
531300	366
531360	366
531400	366
532300	366
532360	366
532400	366
533260	366
533261	366
535012	365
535014	365
535017	365
535023	365
535024	365
535025	365
535031	365
535032	365

Nr kat.	Strona
536004	366
542030	374
542031	374
542040	374
544030	376
544032	376
544100	376
545010	374
545011	374
545012	374
545014	375
545015	375
545016	375
545017	375
545018	375
546001	315
546002	314
546004	314
546005	314
546007	315
546008	315
546009	315
546010	315
546012	314
546014	314
546015	315, 356
546017	315, 356
546021	315
546022	313
546024	313
546025	313
546033	313
546034	313
546035	313
546040	313
546042	313
546043	313
546044	313
546045	313
546051	314
546052	314
546054	314
546058	315
546061	314
546064	314
547001	203
547002	203
547003	203
547004	203
547005	203
547006	203
547007	203
547008	203
547009	203
547010	203
547011	203
560181	392
560201	392
560221	392
560241	392
560261	392
560281	392
560301	392
560321	392
560361	392
560401	392
560451	392
560501	392
561101	390
562231	392
562281	392
562311	392
562330	392
562361	392
562400	392
562460	392

Nr kat.	Strona
562500	392
563407	391
563408	391
563409	391
563410	391
563452	264, 392
563453	264, 392
564022	390
564030	390
564040	390
564052	390
564102	390
564401	391
564411	391
564412	391
564413	391
603064	566
603231	566
603271	566
603272	566
610000	539
610001	539
610010	548
610020	548
610064	548
610084	548
610104	548
610105	548
610106	548
610125	548
610126	548
610305	548
610307	548
611000	479, 549
611066	546
611086	546
611106	546
611127	546
611200	479, 549
611266	546
611286	546
611306	546
611307	546
611326	546
611327	546
611346	546
611357	546
611386	546
611387	546
611466	541
611486	541
611487	541
611506	541
611606	541
611607	541
611686	541
611687	541
611706	541
611707	541
611800	549
611806	541
612006	542
612007	542
612306	542
612307	542
612326	542
612327	542
612346	542
612347	542
613306	546
613466	546
613706	547
613726	547
613746	547
614066	539
614106	540

Nr kat.	Strona
614126	540
614306	539
614706	540
614707	540
615106	547
615386	543
615503	542
615603	542
615604	542
615623	542
615624	542
616126	542
616127	542
616306	540
616407	540
617000	543
617010	543
617106	543
620010	101
620011	101
620110	101
620210	101
620310	101
620412	101, 479
620510	101
620610	101, 356
620711	101
622332	564
622333	564
622335	564
624331	564
624333	564
630601	552
634003	552
634011	553
634013	553
634021	553
634022	553
634023	553
634025	553
634031	553
634033	553
634041	553
634042	553
634043	553
634044	554
634052	551
634053	551
634054	551
634055	551
634062	551
634063	551
634064	551
634065	551
634072	551
634073	551
634074	551
634075	551
634083	552
634084	552
634093	551
634094	551
634095	551
634096	551
634103	552
634104	552
634105	552
634803	552
634804	552
634805	552
635238	554
635240	554
635241	554
635242	554
635243	554
635244	554

Nr kat.	Strona
641050	567
641100	567
641200	567
642050	567
642100	567
643000	555
643110	567
643150	567
643500	555
643510	533, 567
645050	567
646010	568
647010	568
647050	568
648010	355, 568
648050	355, 568
648100	355, 568
648200	355, 568
648210	355, 568
649010	533, 568
650001	585
650003	585
650022	586
650025	586
650090	586
651100	587
651102	588
651110	587
651111	587
651112	588
651113	588
651114	589
651115	589
651201	590
651202	58, 479, 488
651210	547, 585
651220	547, 585
651225	547, 585
651235	547, 585
651512	590
651513	592
651522	591
651524	592
651525	593
651542	591
651543	593
651601	593
661020	274
661022	274
661030	274
661033	274
661035	275
661040	275
661050	275
662001	555
662006	555
662111	273
662211	273
662461	273
664801	564
664813	564
666114	563
666231	565
666233	565
666389	565
666951	565
666953	565
667052	564
667053	564
667141	564
667143	564
667254	563
667573	563
667773	563
667825	563
669112	565

Nr kat.	Strona
669260	565
669330	564
669411	565
669621	565
680062	276
680092	276
680093	276
680122	276
680123	276
680152	276
680200	276
680541	131
681062	276
681092	276
681093	276
681102	276
681122	276
681123	276
681152	276
681182	276
682060	277
683000	278
683001	279
683002	279
683003	279
683004	279
683005	279
683006	279
683007	279
683008	279
683009	279
683010	279
683011	279
683012	279
683013	279
683014	279
683015	279
683016	279
683017	279
683018	279
683019	279
683020	279
683021	279
683022	279
683023	279
683024	279
683025	279
683026	279
683027	279
683050	279
683051	279
683052	279
683053	279
683054	279
683055	279
683056	279
683057	279
683058	279
683059	279
683060	279
683061	279
683062	279
683063	279
683064	279
683065	279
683066	279
683067	279
683068	279
683069	279
683070	279
683071	279
683072	279
683073	279
683074	279
683075	279
683076	279

Nr kat.	Strona
683091	278
683092	278
683093	278
683121	278
683122	278
683123	278
683801	278
683802	278
683803	278
684410	131
684411	131
684415	131
684416	131
684510	131
684511	131
684515	131
684516	131
686100	277
689001	322
689002	322
689003	322
689010	322
690552	562
691100	458
691190	271, 459
691196	458
691250	459
691251	271, 459
691252	459
691301	270
691303	270
691304	270
691309	269
691310	268
691311	269
691312	268
691313	269
691314	269
691315	270
691350	269
691907	272
691908	272
691909	272
691914	272
691915	272
691916	272
691921	272
691922	272
691923	272
691924	272
691925	272
691926	272
691931	271
691932	271
691933	271
692001	561
692002	561
692010	561
692015	561
692020	561
692115	561
692116	561
692211	561
692212	561
692213	561
692216	561
692221	561
692300	317
692301	317
692310	318
692311	318
692312	318
692321	319
692322	319
692333	319
692334	319

Nr kat.	Strona
692400	282
692500	282
692510	282
692600	282
692601	282
692602	282
692610	282
692611	282
692612	282
692620	281
692621	281
693210	320
693211	320
693225	320
693226	320
710200	429
710350	429
710930	429
711151	428
711161	426
711191	426
711192	426
711241	426
711242	426
711251	426
711252	427
711300	426
711302	427
711350	427
711351	426
711352	427
711355	427
711450	427
711452	427
711455	427
711550	427
711600	427
711800	427
711995	429
711998	426
711999	427
712020	420
712022	418
712033	418
712040	421
712044	418
712050	422
712051	422
712055	418
712060	422
712080	422
712100	422
712150	422
712212	413
712300	415
712301	415
712402	413
712403	413
712502	414
712652	414
713200	407
713300	409
713400	409
713500	408
713501	408
713510	410
713520	409
713521	409
713522	409
713550	411
713551	411
713553	411
713600	412
714011	416
714012	416
714013	416

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
714014	416
714015	416
714016	416
714021	416
714022	416
714023	416
714026	416
714029	416
714031	416
714042	417
714043	417
714044	417
714045	417
714046	417
714050	417
714058	417
714059	417
714068	416
714072	416
714073	407, 409, 413
714097	417
714099	417
714102	417
714103	417
714104	417
714109	417
714111	416
714112	416
714113	416
714114	416
714115	416
714118	416
714121	416
714122	416
714123	416
714124	416
714125	416
714127	416
714131	416
714132	416
714139	417
714140	417
714141	417
714142	417
714143	417
714144	417
714145	417
714146	417
714147	417
714148	417
714150	417
714151	417
714153	417
714154	417
714155	417
714157	417
714159	417
714160	416
714168	416
714169	416
714170	416
714171	416
714186	416
714192	416
714193	416
714195	416
714198	408, 409, 411
714201	408, 409, 411
721010	404
721011	404
721012	404
721013	404
721014	404
721015	404
721016	404
721020	404

Nr kat.	Strona
721021	404
721022	404
721023	404
721024	404
721025	404
721026	404
721075	403
721121	403
721124	404
721129	403
721221	403
721224	404
721305	405
721307	405
721310	405
721570	402
721571	402
721580	401
721581	401
721590	402
722125	399
722130	399
722141	400
722221	398
722252	398
722255	398
725001	406
725002	96, 406
730011	98, 356
730012	98, 356
730030	98
730031	98
730036	100
730060	98
730061	98
730066	100
730150	98
730151	98
730156	100
730301	98
731152	99
731153	99
732061	100
732151	100
732351	100
741155	438
741156	438
741205	438
742010	431
742018	436
742020	431
742028	436
742030	431
742038	436
743000	433
744000	433
744020	433
745104	437
745120	433
745121	433
746035	432
746042	437
746043	437
746050	432
746067	437
746068	437
746070	432
746096	437
746097	437
746100	432
751102	292
751105	292
751106	293
751185	292
751186	293
751192	292

Nr kat.	Strona
751209	293
751220	293
751900	295
752060	294
752120	294
752150	294
752286	353
752289	353
753060	294
753150	294
770100	432
770201	457
770351	456
771101	452
772281	434
772284	438
772289	438
772321	434
772326	438
773000	51
773001	51
773003	51
773011	51
773013	51
773020	54
773025	53
773028	53
773035	52
773036	52
773051	52
773052	52
774901	452
774905	452
775002	454
775010	454
775019	454
775313	455
775415	455
775419	455
777101	444
777102	444
777107	444
777122	453
777134	526
777171	442
777173	442
777174	442
777195	447
777213	439
777214	439
777217	439
777220	443
777221	443
777242	443
777243	443
777264	445
777265	445
777266	445
777271	444
777290	441
777300	441
777301	441
777303	441
777304	441
777320	440
777323	440
777325	440
777326	440
777333	440
777351	445
777370	448
777371	448
777373	448
777374	448
777450	522
777520	449

Nr kat.	Strona
777525	449
777530	449
777535	449
777540	449
777541	449
777550	449
777560	450
777581	451
777582	450
777583	450
777584	450
777585	450
777586	450
777587	451
777588	450
777589	450
777590	451
777591	451
777612	451
777615	451
777618	451
777645	451
778002	58
779040	446
779060	446
779131	446
779161	446
779198	446
781040	385
781045	385
781301	384
781302	384
781312	384
781421	381
781422	381
781432	381
781501	382
781502	382
781512	382
781521	382
781522	382
781531	382
781532	382
781601	383
781602	383
781702	383
781712	383
781801	386
781802	386
781812	386
781901	386
781902	386
781912	386
782001	380
782002	380
782010	387
782011	387
782012	387
782013	387
782014	387
782015	387
782016	387
782017	387
782018	387
782019	387
782050	377
782100	379
782120	379
783071	377
783210	377
785211	377
785212	377
785213	377
785214	377
785300	447
786100	388

Nr kat.	Strona
786102	389
786200	388
786202	389
786302	389
786400	389
786402	389
786500	389
786502	389
786931	388
789003	397
789060	397
789120	397
789215	401
801021	577
801350	577
801351	577
801400	577
801401	577
801501	578
801502	578
801505	577
801506	577
801507	577
801516	577
801517	577
801555	576
801556	576
801565	576
801566	576
801993	577, 578
802010	573, 576, 577
802200	573
802201	573
802202	573
803020	575
803025	575
803026	575
803027	575
803050	572
803055	572
803056	572
804012	577
805020	571
810000	580
810020	571
810100	580
810120	582
810150	580
810210	580
810300	580
810350	580
810400	580
810401	582
810501	580
810900	581
810910	581
811600	581
811610	581
812500	581
812510	581
813600	581
813610	581
814900	581
814910	581
815010	579
815020	579
815025	333, 579
815100	579
815200	88
815240	88
815250	88
815300	579
815400	579
815500	88
815600	308
815601	308

Nr kat.	Strona
815620	308
815621	308
815700	308
815710	308
816800	308
816810	308
816830	308
820010	583
820011	583
820081	584
820121	584
820161	584
820998	568, 584
820999	568, 584
822300	355
822800	582
822801	582
822825	582
822827	582
822829	582
822831	582
822990	584
822998	584
823045	583
823046	583
823401	583
823402	583
823998	582
824130	583
824131	583
840130	505
840145	505
840590	505
840602	506
840620	505
840621	505
840643	533
840644	533
840645	533
840648	533
840650	533
840652	533
840653	533
840654	533
840655	533
840810	515
840811	515
841000	510
841026	507
841027	507
841036	507
841037	507
841040	515
841041	515
841051	510
841052	510
841061	509
841062	509
841443	533
841445	533
842029	508
842039	508
842041	508
842045	509
842129	511
842139	511
842222	512
842232	512
842328	512
843029	394, 513
843032	394, 513
843271	395, 516
843300	395, 516
843310	395, 516
844100	350
844540	514

Nr kat.	Strona
844541	514
844641	514
844741	514
844840	514
844940	526
844950	526
849033	532
849053	532
849073	532
849103	532
850010	517
850011	517
850020	517
850021	517
852103	525
852104	525
852105	525
852111	522
852120	525
852121	453
852122	525
852130	521
852150	521
852160	523
852161	523
852170	524
852171	524
852172	524
852173	524
852174	524
852175	524
852176	524
852180	523
852230	522
871101	341
871120	344
871126	344
872132	343
872152	343
872211	342
872212	343
872213	342
872214	343
872281	342
872282	343
872331	342
872332	343
872421	342
872422	343
872461	342
872462	343
872651	342
872652	343
872801	342
872802	343
872901	342
872902	343
873151	344
873551	341
873901	344
873902	344
880173	519
880174	519
880175	520
880176	520
880177	518
880180	347, 530
880245	533
880400	519
880401	519
880402	518
880405	520
880406	520
880600	519
880601	519
880602	520

Nr kat.	Strona
880603	520
880604	518
880645	533
880700	506
880701	506
881400	506
881401	506
882151	346, 528
882160	346, 528
882161	346, 528
882170	347, 529
882171	347, 529
882172	347, 529
882180	346, 527
882181	346, 527
883100	531
883200	531
883300	531
883312	531
883390	531
883466	531
883500	531
900264	484
900265	484
900266	484
900267	484
900268	488
900269	484
900390	478
900590	478
900890	478
904003	501
904013	501
904023	501
904043	501
905167	479
905600	488
907560	498
907565	498
907580	498
907585	498
907718	474
908001	477, 484
908010	474, 484
908011	479, 568
908012	474, 484, 488
908665	474
908666	499
908670	477, 485
908679	477, 485
908690	477, 485
908772	474
908777	474
908810	498
908820	498
908830	498
908900	499
908910	499
908920	499
908930	499
908940	499
908950	499
908960	499
908970	499
908980	498
908985	498
908990	498
911101	485, 502
911102	485, 502
911111	485, 502
911201	485, 502
911211	485, 502
914101	502
914201	502
914402	502
917102	476

Nr kat.	Strona
917201	477
917501	477
917502	477
917885	477
917892	476
917970	476
920010	435
920110	435
950112	321
950118	321
950120	321
950121	321
950131	321
950141	321
950160	322
950163	322
950164	322
950167	322
950168	322
950171	322
950172	322
950175	322
950176	322
950179	322
960001	59
965001	59
970000	30 - 32, 49
970005	30 - 32, 49
973997	40
973998	40
973999	40
979500	57
979511	55
979513	55
979521	55
979523	55
979531	55
979533	55
979600	57
979611	55
979613	55
979621	55
979623	55
979991	41
979992	46, 47
979993	46, 47
990998	30, 31, 35, 36
990999	30, 31, 35, 36
999511	56
999513	56
999521	56
999523	56
999531	56
999533	56
999541	56
999543	56
999551	56
999553	56
999611	56
999613	56
999621	56
999623	56
9000011	474
9000360	471
9000365	471
9000557	471
9000560	471
9000561	473
9000562	471
9000563	473
9000564	473
9000565	471
9000611	474
9000760	471
9000762	471
9000765	471

Nr kat.	Strona
9001060	471
9001062	471
9001064	473
9001065	471
9002061	487
9002063	487
9010662	473
9010665	473
9011062	473
9012061	487
9012063	487
9012066	487
9013300	462
9013330	462
9013600	462
9013670	462
9013900	462
9013970	462
9020460	482
9020465	482
9020660	482
9020662	482
9020665	482
9021060	482
9021062	482
9021065	482
9021661	487
9021663	487
9021666	487
9030100	471
9030500	471
9030510	471
9030700	471
9040685	497
9040695	497
9041085	497
9041095	497
9041155	494
9041165	494
9041175	494
9041185	496
9041195	496
9041355	494
9041365	494
9041375	494
9041385	496
9041395	496
9041855	495
9041865	495
9041875	495
9041885	497
9041895	497
9041955	495
9041965	495
9041975	495
9041985	497
9041995	497
9051110	474
9051120	474
9051150	474
9051160	474, 479
9051170	484
9051180	474
9051190	474, 479
9051350	484
9700020	49
9700040	49
9700060	32, 37, 48, 49
9700200	48
9700210	48
9700400	48
9700410	48
9700600	48
9700610	48
9701200	49
9701400	49

Nr kat.	Strona
9701600	49
9702200	49
9702400	49
9702600	49
9703200	49
9703400	49
9703600	49
9704005	44
9705000	37
9705100	33
9705110	32
9705130	32
9705210	32
9705230	32
9705500	34
9706000	37
9706100	33
9706110	32
9706130	32
9706210	32
9706230	32
9706310	32
9706330	32
9706500	34
9707000	37
9707110	32
9707130	32
9707210	32
9707230	32
9710110	30
9710130	30
9710210	30
9710230	30
9710310	30
9710330	30
9711110	31
9711130	31
9711210	31
9711230	31
9715000	35
9715110	30
9715130	30
9715210	30
9715230	30
9715310	30
9715330	30
9716000	35
9716110	30
9716130	30
9716210	30
9716230	30
9716310	30
9716330	30
9717000	36
9717110	31
9717130	31
9717210	31
9717230	31
9718000	36
9718110	31
9718130	31
9718210	31
9718230	31
9720000	45
9721000	45
9725000	41
9725110	41
9725130	41
9725210	41
9725230	41
9725500	41
9726000	41
9730100	38
9730110	38
9730130	38
9730200	38

Nr kat.	Strona
9730210	38
9730230	38
9731000	38
9731100	38
9731110	38
9731130	38
9731190	39
9731200	38
9731210	38
9731230	38
9731290	39
9731300	38
9731310	38
9731330	38
9731390	39
9732000	39
9732010	40
9732030	40
9732110	40
9732130	40
9733000	39
9733010	40
9733030	40
9733110	40
9733130	40
9740000	43
9740010	42
9740030	42
9741000	43
9745000	47
9745110	46
9745130	46
B2011201	363

stalgast
ekspert gastronomiczny

A

Akcesoria dedykowane do pieców MIND.Maps™ . . . 488
Akcesoria do maszynek do mięsa . . . 404
Akcesoria do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™ . . . 498-499
Akcesoria do pieców BAKERTOP MIND.Maps™ . . . 484-485
Akcesoria do pieców CHEFLUX™ . . . 479
Akcesoria do pieców CHEFTOP MIND.Maps™ . . . 474-477
Akcesoria do sprzątania i mycia . . . 563
Akcesoria do syfonów iSi . . . 363
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . 533
Akcesoria do szatkownic . . . 417
Automatyczna wyciskarka J80 Ultra/ J80 Buffet/ J100 Ultra . . . 339, 423

B

Bateria umywalkowa . . . 587-589
Bemar . . . 45
Blacha aluminiowa . . . 502
Blacha do jajek i placków . . . 476
Blacha do pizzy . . . 392
Blacha GN 1/1 Fakiro . . . 477
Blacha perforowana nieprzywierająca GN1/1 Grill . . . 477
Blacha wypiekowa . . . 485, 502
Blender Stalgast . . . 324-325
Blender Waring . . . 326-329
Blixer Robot Copue . . . 418
Bluza kucharska . . . 551-552
Bulionówka Afrodyta . . . 161
Bulionówka Apulia . . . 169,171
Bulionówka Hel . . . 165
Bulionówka Isabell . . . 199
Bulionówka Koneser . . . 195
Bulionówka Liguria . . . 185,187
Bulionówka Prato . . . 178,180
Bulionówka Taranto . . . 182
Bulionówka Wersal . . . 163
Butelka do oliwy i octu . . . 234
Butelka Quattro Stagioni . . . 210
Butelka Swing . . . 211

C

Cedzak . . . 78
Chemia . . . 567-568
Chochelka do stalowej wazy do zupy . . . 236
Chochla . . . 79-82, 236, 295
Ciąg grzewczy Linia 700 . . . 28-59
Cooler akrylowy . . . 334
Cukiernica Afrodyta . . . 161
Cukiernica Apulia . . . 170,173,175
Cukiernica Bistro . . . 193
Cukiernica Hel . . . 166
Cukiernica Isabell . . . 200
Cukiernica Koneser . . . 195
Cukiernica Liguria . . . 185,189
Cukiernica Pasabashe . . . 234
Cukiernica Prato . . . 179
Cukiernica stalowa . . . 234
Cukiernica Taranto . . . 183
Cukiernica Wersal . . . 163
Cukiernica/dyspenser do parmezanu . . . 233
Cutter-wilk Robot Copue . . . 420-422
Czajnik elektryczny . . . 295
Czajnik Wersal . . . 163
Czapka budyniówka . . . 552
Czapka kucharska . . . 552

D

Dekanter Restaurant . . . 208
Deska do krojenia . . . 128-130, 333
Deska do krojenia HACCP . . . 126-127
Deska do pieczywa drewniana z rowkami . . . 130, 238
Dip Apulia . . . 170-171, 176
Dip Isabell . . . 199, 201
Dip Koneser . . . 195
Dip Liguria . . . 186, 190, 310-311
Dip Wersal . . . 163
Dozownik do napojów . . . 299
Dozownik do płatków . . . 299
Dozownik do ręczników papierowych . . . 555
Dozownik do sosów FIFO . . . 89
Dozownik do sosów z pompką . . . 89
Dozownik mydła . . . 555
Dozownik płynu myjącego . . . 577
Dyspenser barmański . . . 337
Dyspenser do przypraw . . . 356
Dyspenser do sosów . . . 89
Dzbanek Afrodyta . . . 161, 163
Dzbanek Apulia . . . 170, 175
Dzbanek Bistro . . . 193
Dzbanek Casablanca . . . 220
Dzbanek do blendera Stalgast . . . 324-325
Dzbanek do blendera Waring . . . 327-329
Dzbanek do spieniania mleka . . . 297
Dzbanek do zparzacza przelewowego . . . 353
Dzbanek Isabell . . . 200-201
Dzbanek Liguria . . . 186-189
Dzbanek miarka . . . 86
Dzbanek na mleko Hel . . . 166
Dzbanek na oliwę szklany . . . 234
Dzbanek Prato . . . 179
Dzbanek stalowy . . . 297-298
Dzbanek szklany . . . 230, 298
Dzbanek Taranto . . . 183
Dzbanek Timeless . . . 219
Dzbanek z filiżanką i spodkiem Isabell . . . 201
Dzbanek/sosjerka Apulia . . . 173
Dzieża miesiarki planetarnej . . . 377
Dzwonek recepcyjny . . . 87

E

Ekspozytor do kanapek . . . 89
Ekspozytor na cukier,śmietankę . . . 303
Ekspozytor na dyspensery do sosów . . . 89
Ekspozytor na pojemniki GN . . . 88
Ekspres do kawy Expobar . . . 351-352
Ekspres do kawy Stalgast . . . 349-350
Elementy neutralne linia 700 . . . 48
EVEREO™ . . . 461-463

F

Fartuch . . . 552-553
Fartuch wodoodporny . . . 554
Filiżanka Afrodyta . . . 161
Filiżanka Apulia . . . 170-175
Filiżanka Aromateca . . . 153
Filiżanka Bistro . . . 193
Filiżanka cappuccino/espresso Pasabahce . . . 226,357
Filiżanka do cappuccino Aromateca . . . 153
Filiżanka do cappuccino termiczna . . . 212, 358
Filiżanka do espresso Aromateca . . . 153
Filiżanka do espresso termiczna . . . 212,358
Filiżanka Isabell . . . 199-200
Filiżanka Koneser . . . 195
Filiżanka Liguria . . . 185-189
Filiżanka Performa . . . 155
Filiżanka Prato . . . 179-180
Filiżanka Taranto . . . 183
Filiżanka uniwersalna termicza . . . 212, 358
Filiżanka Wersal . . . 166
Filiżanka ze spodkiem Ebro . . . 155
Filtr do wody Brita . . . 345-355, 582-583
Filtr powierzchniowy do zmywarki . . . 577-578

Filtr zgrubny do wody . . . 583
Foremka do creme brulee Isabell. . . . 201
Foremka do terin . . . 77
Foremka na creme brulee . . . 201, 227, 376
Forma do modelowania . . . 370
Frytownica Caterina . . . 437
Frytownica elektryczna, gazowa Linia 700 . . . 41

G

Garnek do duszenia . . . 63
Garnek do gotowania ryb . . . 64
Garnek Gredil . . . 61
Garnek Premium Line . . . 62-63
Garnek z kranem . . . 64
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej . . . 65
Garownik do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™ . . . 498
Garownik do pieców BAKERTOP MIND.Maps™ . . . 484
Gęsiarka . . . 70
Głowica Purity C by-pass . . . 582
Gofrownica Caterina . . . 438
Gofrownica Gredil . . . 434
Gofrownica Roller Grill . . . 443
Granitor . . . 300
Grill lawowy Linia 700 . . . 40
Grill wodny Linia 700 . . . 39
Grille Linia 700 . . . 38
Grzałka do podgrzewaczy . . . 289
Gyros elektryczny . . . 449
Gyros gazowy . . . 449

I

Imbryk Hel . . . 166
Imbryk Wersal . . . 163

K

Kamienie lawowe . . . 40
Karafka do wina/wody . . . 220, 230
Karafka na przyprawy płynne . . . 232
Kieliszek do białego wina . . . 208-209, 213-218
Kieliszek do burgunda . . . 216-217
Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . 217
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . . 216
Kieliszek do czerwonego wina . . . 208, 213-218
Kieliszek do drinków i koktajli . . . 207, 215, 218, 223-224
Kieliszek do jaj . . . 170, 195, 231
Kieliszek do koktajli typu „kir" . . . 213
Kieliszek do koniaku . . . 213, 223
Kieliszek do lekkiego białego wina. . . . 217
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) . . . 216
Kieliszek do likieru . . . 213
Kieliszek do margarity . . . 217, 223
Kieliszek do martini . . . 213, 217-218, 224
Kieliszek do słodkiego wina. . . . 216
Kieliszek do szampana. . . . 208-209, 213-218
Kieliszek do wódki . . . 206-207, 218, 220-223
Kieliszek Finger Food. . . . 312
Kieliszek uniwersalny . . . 214
Kieliszki Bistro . . . 213
Kieliszki Elysia. . . . 224
Kieliszki Enoteca . . . 217
Kieliszki Hudson . . . 224
Kieliszki Imperial . . . 214
Kieliszki Imperial Plus . . . 214
Kieliszki Lyric . . . 216
Kieliszki Montis. . . . 215
Kieliszki Primetime. . . . 216
Kieliszki Risus . . . 217
Kieliszki Saxon . . . 214
Kij uniwersalny . . . 565
Kloc masarski . . . 131
Kociołek do gulaszu . . . 236
Kociołek elektryczny do zup. . . . 290-291
Kolumna bufetowa. . . . 308
Kolumna wodna do Linii 700 . . . 593
Kominek dla urządzeń Linii 700 . . . 49
Komplet 4 tarcz (polski) do urządzeń Robot Coupe . . . 415
Komplet końcówek dekoracyjnych. . . . 368
Komplet prowadnic do stołów i szaf chłodniczych . . . 533
Kontakt grill Caterina . . . 436
Kontakt grill Gredil . . . 431
Kontakt grill Panini. . . . 431, 439
Kontakt grill Potis . . . 451
Kontakt grill Roller Grill . . . 439
Kontakt grill Spidocook . . . 435
Końcówka do mieszania i zagniatania ciast lekkich dla miesiarki planetarnej. . . . 377
Końcówka do nadziewania . . . 368
Końcówka do ubijania piany . . . 377
Końcówki dekoracyjne. . . . 368
Korek do butelki szampana . . . 330
Korek do pakowania próżniowego wina . . . 271
Korek przelewowy z sitkiem . . . 547, 585
Korek z rurką . . . 330
Kostkarka do kruszonego lodu . . . 341
Kostkarka pomocnicza. . . . 340
Kostkarka przeznaczona do zabudowy . . . 343-344
Kostkarka wolnostojąca . . . 341-342
Kosz do makaronu dla makaroniarki Linii 700 . . . 46-47
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-top . . . 238
Kosz do szkła . . . 580-581
Kosz do sztućców. . . . 579-580
Kosz do tac GN 1/1 . . . 580
Kosz do talerzy . . . 580
Kosz na owoce . . . 376
Kosz na śmieci . . . 556
Kosz stołowy . . . 234, 556
Kosz uniwersalny do zmywarki. . . . 580
Kosze system RAK . . . 580-581
Koszyk do pieczywa . . . 237-238
Koszyk Finger Food. . . . 314
Koszyk na sztućce . . . 238
Kotleciarka . . . 401-402
Kółko do otwieracza do konserw. . . . 95
Krajacz do jaj . . . 91
Krajalnica do kiełbasy . . . 96, 406
Krajalnica do pomidorów . . . 96
Krajalnica do ręcznego szatkownia warzyw . . . 96-97
Krajalnica do wędlin i serów . . . 398-400
Krustownica. . . . 334
Kruszarka do lodu . . . 340
Kruszarka elektryczna . . . 340
Krzesło cateringowe . . . 321
Książka kucharska iSi . . . 363
Kubek Afrodyta . . . 161
Kubek Apulia . . . 170-173, 175
Kubek bez ucha Hel . . . 166
Kubek Bistro. . . . 193
Kubek do espresso . . . 153, 203
Kubek do gorących napojów . . . 226
Kubek do herbaty . . . 153
Kubek do sztućców. . . . 579
Kubek emaliowany. . . . 203
Kubek Iconic. . . . 225, 358
Kubek Isabell . . . 200-201
Kubek Koneser . . . 195
Kubek Liguria . . . 185
Kubek miarka . . . 86
Kubek na frytki . . . 313
Kubek porcelanowy dla dzieci . . . 151
Kubek słoik . . . 210
Kubek słoik Quattro Stagioni . . . 210
Kubek stalowy do przesiewania . . . 371
Kubek termiczny . . . 212
Kubek Toledo . . . 156
Kuchenka indukcyjna . . . 456-457
Kuchenka mikrofalowa . . . 454-455
Kuchnia ceramiczna Linia 700 . . . 34

stalgast
ekspert gastronomiczny

Kuchnia elektryczna 4 z piekarnikiem Linia 700 . . . 35-36
Kuchnia elektryczna nastawna Linia 700 . . . 37
Kuchnia elektryczna wolnostojąca Linia 700 . . . 57
Kuchnia gazowa nastawna Linia 700 . . . 32
Kuchnia gazowa wolnostojąca Linia 700 . . . 55-56
Kuchnia gazowa z piekarnikiem Linia 700 . . . 30-31
Kuchnia indukcyjna Linia 700. . . . 33
Kuchnie Infrared Linia 700 . . . 34
Kufel do piwa . . . 209, 220, 228
Kulki izolacyjne . . . 459
Kuweta do lodów. . . . 365

L

Lampa grzewcza . . . 317-320
Lampa grzewcza do potraw. . . . 281-282
Lampa grzewcza Piramida . . . 320
Lampa owadobójcza. . . . 561
Lampy grzewcze do potraw Reflex mini. . . . 281
Lampy grzewcze gazowe . . . 320
Lejek . . . 86
Lep do lampy owadobójczej . . . 561
Licznik przepływu wody Brita . . . 345, 582
Linia 700. . . . 30-59
Listwa do bonowania . . . 87
Listwa magnetyczna. . . . 120, 121, 123
Listwa wspornikowa. . . . 246
Lodówka na mleko do kawy . . . 350

Ł

Ławka cateringowa . . . 321
Łopata do pizzy. . . . 390-391
Łopata operacyjna do pizzy. . . . 391
Łopatka do pizzy . . . 390
Łopatka do przewracania . . . 80-83, 106, 120
Łopatka do ryb . . . 80
Łopatka do serwowania. . . . 82, 295
Łopatka do tortu . . . 142, 146, 374
Łopatka kątowa . . . 83, 373
Łuskarka do lodu . . . 344
Łyżeczka barmańska. . . . 333
Łyżeczka do deserów. . . . 150
Łyżeczka do herbaty . . . 134-148
Łyżeczka do kawy . . . 140, 143-144, 147
Łyżeczka do lodów . . . 368
Łyżeczka Finger Food . . . 315
Łyżka cedzakowa. . . . 79-82, 84
Łyżka do serwowania . . . 80-82, 295
Łyżka do spaghetti. . . . 80, 81
Łyżka miarka . . . 86
Łyżka perforowana. . . . 80, 82, 295
Łyżka stołowa. . . . 134-148, 150
Łyżka wazowa . . . 142, 146
Łyżka/podstawka pod łyżkę. . . . 311

M

Makaroniarka elektryczna Linia 700. . . . 47
Makaroniarka gazowa Linia 700 . . . 46
Maszynka do mielenia mięsa. . . . 403-404
Maszynka do ostrzenia noży . . . 125
Mata barmańska . . . 334
Mata do wypieków. . . . 371
Meble cateringowe. . . . 321
Meble ze stali nierdzewne spawane . . . 539-543
Meble ze stali nierdzewnej skręcane. . . . 544-548
Miarka barmaśka. . . . 332
Miarka dwustronna . . . 332
Miesiarka planetarna . . . 377
Mieszadło . . . 84
Mikser Bamix Gastro . . . 429
Mikser Micromix Robot Coupe . . . 428
Mikser ręczny Waring . . . 429
Mikser ręczny–gama combi Robot Coupe . . . 427
Mikser ręczny–gama mini Robot Coupe . . . 426
Mikser ręczny–gama szeroka Robot Coupe. . . . 427
Mikser ręczny–gama średnia Robot Coupe. . . . 426
Mikser spiralny . . . 388-389
Mini brytfanna Finger Food. . . . 315
Mini cedzak . . . 315
Mini dip . . . 313
Mini dzbanek . . . 170
Mini garnek żeliwny . . . 72
Mini naczynia szklane do Finger Food. . . . 312
Mini naczynie na mleko . . . 315, 356
Mini patelnia Finger Food. . . . 315
Mini patelnia żeliwna . . . 72
Mini patery Pasabashe. . . . 375
Mini rondelek . . . 315
Mini wiaderko . . . 313
Miotła . . . 565
Miseczka do lodów i deserów. . . . 153
Miseczka do zupy. . . . 151
Miseczka Finger Food . . . 312
Miska Ebro. . . . 155
Miska Elegantia . . . 190, 197, 311
Miska Hel . . . 166
Miska Isabell . . . 201
Miska szklana. . . . 230
Miska Toledo . . . 156
Miska Wersal . . . 163
Miska z tworzywa . . . 75
Miska ze stali nierdzewnej . . . 76
Młynek do mielenia kawy. . . . 353
Młynek do przypraw. . . . 235
Moduły z szufladami. . . . 510
Moździerz . . . 235, 331
Mydło HACCP . . . 567

N

Naboje Nitro do syfonów iSi. . . . 360, 364
Naboje Professional do syfonów iSi . . . 364
Naboje Soda do syfonów do wody iSi . . . 336
Naczynia do Finger Food . . . 312-315
Naczynia do zapiekania . . . 204
Naczynia emaliowane . . . 202
Naczynia porcelanowe do Finger Food . . . 310
Naczynia żeliwne. . . . 70-71
Naczynia żeliwne do serwowania potraw. . . . 72
Naczynie do miksowania z wylewką Pasabashe . . . 218
Naczynie do zapiekania Apulia . . . 176, 205
Naczynie do zapiekania cermiczne. . . . 205
Naczynie Finger Food . . . 218, 312
Nadstawa do kosza. . . . 581
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . 513
Nadziewarka do kiełbas . . . 405
Nakładka redukcyjna na ruszt kuchni . . . 49
Nakładka redukcyjna na ruszt taboretu . . . 51
Nakładka Wok. . . . 49
Naleśnikarka Caterina . . . 439
Naleśnikarka Gredil . . . 434
Naleśnikarka Roller Grill. . . . 443
Napełniacz . . . 590-593
Napęd do Gyrosa Potis. . . . 450
Naświetlacz uniwersalny . . . 562
Noże ceramiczne . . . 113
Noże cukiernicze . . . 373
Noże dekoracyjne . . . 92
Noże japońskie . . . 112
Noże kute Stalgast Elite . . . 108
Noże Sanelli linia Premana Professional. . . . 103
Noże Sanelli Skin . . . 107
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej. . . . 118
Noże Stalgast ze stali kutej . . . 110
Noże Stalgast ze stali walcowanej . . . 111
Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP . . . 114

Nożyce . . . 122
Nożyce do drobiu . . . 111, 122
Nożyce kuchenne . . . 122
Nóż dekoracyjny do cytrusów . . . 92
Nóż dekoracyjny do masła . . . 92
Nóż dekoracyjny julienne . . . 93
Nóż dekoracyjny kanałowy . . . 92
Nóż dekoracyjny prosty . . . 93
Nóż dekoracyjny zakrzywiony . . . 93
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . . . 373
Nóż do bułek . . . 107, 119
Nóż do chleba . . . 105, 107, 109-111, 117, 120-121
Nóż do ciasta . . . 109
Nóż do filetowania . . . 105,110, 116,120-121
Nóż do jarzyn . . . 106-107, 109-111, 113, 115, 119-120
Nóż do krojenia . . . 115, 119
Nóż do krojenia ciast . . . 373
Nóż do krojenia tortów . . . 373
Nóż do łososia . . . 105
Nóż do mięsa . . . 110, 116, 121
Nóż do nacinania . . . 105
Nóż do obierania . . . 92, 106-107, 109-111, 115, 119-121, 333
Nóż do obierania cytrusów . . . 92
Nóż do oddzielania kości . . . 105, 111, 116, 120
Nóż do ostryg . . . 105
Nóż do otwieracza do konserw . . . 95
Nóż do pieczeni . . . 105, 107, 111, 121
Nóż do pomidorów . . . 106, 109
Nóż do ryb . . . 105
Nóż do sera z dwiema rączkami . . . 106, 117
Nóż do serów miękkich . . . 109, 117
Nóż do steków i pizzy . . . 149
Nóż do steków/pomidorów . . . 107, 110, 120
Nóż do szatkowania . . . 105
Nóż do trybowania . . . 109, 120
Nóż do twardego sera . . . 106
Nóż do warzyw . . . 115
Nóż do wędlin . . . 105
Nóż elektryczny do gyrosa . . . 452
Nóż japoński . . . 106
Nóż japoński Deba . . . 112
Nóż japoński Santoku . . . 106, 109, 113, 120
Nóż japoński Sashimi . . . 112
Nóż kuchenny . . . 105, 107, 109-111, 113-114, 116, 118, 120-121
Nóż kuchenny karbowany . . . 109
Nóż łopatka do tortów . . . 373
Nóż masarski . . . 105, 117, 120
Nóż stołowy . . . 134-148, 150
Nóż uniwersalny . . . 107, 115, 118-119
Nożyczki do ziół . . . 115, 122

O

Obieraczka do warzyw . . . 81, 122
Obieraczka elektryczna . . . 397
Obrączka do serwetek . . . 176
Obuwie gastronomiczne . . . 554
Ociekacz GN . . . 248-249, 251
Ociekacz na talerze . . . 582
Odkamieniacz . . . 355, 568
Okap Drivevent Economic . . . 549
Okap kondensacyjny . . . 474, 484, 488, 498
Okap przyścienny skrzyniowy . . . 479, 549
Opal glass . . . 151-156
Opiekacz Gredil . . . 433
Opiekacz Roler Grill . . . 444
Opiekacz/Toster . . . 446
Ostrzałka do noży . . . 124-125
Ostrze do szatkownicy ręcznej . . . 96-97
Otwieracz do butelek . . . 331
Otwieracz do konserw . . . 81, 91, 95
Otwieracz kelnerski . . . 331

P

Pakowarka próżniowa . . . 268-270
Paliwo do podgrzewaczy . . . 288
Palnik do creme brulee . . . 376
Papier do frytek . . . 313
Papier do pieczenia . . . 371
Parasol grzewczy . . . 317
Patelnia do naleśników . . . 68-69
Patelnia do ryb . . . 69
Patelnia grillowa żeliwna . . . 70-71
Patelnia nieprzywierająca . . . 66, 67
Patelnia powlekana tytanem . . . 67
Patelnia uchylna elektryczna . . . 58
Patelnia uchylna Linia 700 . . . 43-44
Patelnia wielofunkcyjna Linia 700 . . . 43
Patelnia Wok . . . 44, 66
Patelnia ze stali węglowej . . . 66
Patelnie . . . 65-71
Patelnie powlekane tytanem . . . 67
Patera do tortu . . . 374
Patera na ciasto . . . 176
Patera na owoce . . . 376
Patera szklana Pasabashe . . . 375
Pędzelek . . . 370
Pęseta . . . 91
Pęseta do usuwania ości . . . 91
Piec BAKERLUX SHOPP.Pro™ . . . 492-499
Piec BAKERTOP MIND.Maps™ . . . 480-485
Piec BAKERTOP MIND.Maps™BIG . . . 486-488
Piec CHEFLUX™ . . . 478-479
Piec CHEFTOP MIND.Maps™ . . . 468-477
Piec CHEFTOP MIND.Maps™BIG . . . 486-488
Piec do pizzy Compact . . . 379
Piec do pizzy E-line . . . 382
Piec do pizzy E-start line . . . 384
Piec do pizzy F-line . . . 383
Piec do pizzy FR-line . . . 386
Piec do pizzy GAS-line . . . 385
Piec do pizzy Gredil . . . 380
Piec do pizzy X-line . . . 381
Piec konkcyjno-mikrofalowy BAKERLUX SPEED.Pro™ . . . 490-491
Piec konwekcyjny LINEMICRO™ . . . 500-502
Piec konwekcyjny Roller Grill . . . 445
Pieprzniczka Apulia . . . 170, 193, 195, 199
Pieprzniczka Bistro . . . 193
Pieprzniczka Isabell . . . 199
Pieprzniczka Koneser . . . 195
Pieprzniczka Pasabahce . . . 234
Pieprzniczka szklana . . . 233
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . 370
Piła do kości . . . 401
Pistolet do sosów i kremów . . . 372
Płuczka do porcjonera do lodów . . . 366
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych . . . 533, 567
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . 355, 568
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . 568
Płyn do mycia pieców UNOX . . . 474, 479, 484, 488
Płyn do mycia szyb i luster . . . 568
Płyn do mycia w zmywarkach . . . 567
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . 533, 568
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . 567
Płyn myjąco - nabłyszczający do pieców UNOX . . . 568
Płyn myjący ogólnego zastosowania . . . 567
Płyta do Finger Food z łupka . . . 308-309
Płyta grillowa Caterina . . . 437
Płyta grillowa Gredil . . . 433
Płyta grillowa Linia 700 . . . 38-39
Płyta grillowa Roller Grill . . . 442
Płyta grillowa żeliwna . . . 71, 433, 437
Podgrzewacz do bułek Roller Grill . . . 441
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . 285, 287, 307
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup . . . 287
Podgrzewacz GN 1/1 . . . 283, 286
Podgrzewacz okrągły . . . 283, 286
Podgrzewacz owalny . . . 286

stalgast
ekspert gastronomiczny

Podgrzewacz Roll-top 284-285
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 287
Podgrzewacz z kociołkami 283
Podstawa bufetowa 309
Podstawa do pieca BAKERLUX SHOPP.PRO™ 499
Podstawa do pieca BAKERTOP MIND.MAPS™ 484
Podstawa do pieca CHEFLUX MIND.MAPS™ 479
Podstawa do pieca CHEFTOP MIND.MAPS™ 474
Podstawa do pieca do pieca do pizzy 387
Podstawa do pieca do pizzy 387
Podstawa do wiaderka 335
Podstawa do zmywarki do szkła 577
Podstawa do zmywarki uniwersalnej 573, 576-577
Podstawa na kółkach do pojemnik na odpady 560
Podstawa na kółkach do pojemnikó THOR 559-560
Podstawa pod garnki 64
Podstawka pod łyżkę 176, 191
Podstawy i akcesoria do urządzeń linii 700 49
Pojemnik barmański 333-334
Pojemnik do pakowania próżniowego 271
Pojemnik fifFIFO 258
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający 242
Pojemnik na butelki 337
Pojemnik na ciasto 391
Pojemnik na jajka 258
Pojemnik na kubki do sztućców 579
Pojemnik na odpadki 558-559
Pojemnik na odpady 556, 560, 558-559
Pojemnik na paliwo i żel 288
Pojemnik na sztućce 579
Pojemnik okrągły do przechowywania żywności 257
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 263
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 335
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 263, 393
Pojemnik termoizolacyjny do wina 334, 335
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . . . 261, 262
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 263
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 263
Pojemnik transportowy z polietylenu 258
Pojemnik uniwersalny THOR 557-559
Pojemnik z miarką 257
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu Standard 250
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą HACCP 254
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium 256
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard 252
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium 249
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard 253
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium 248
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard 251
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard 246
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard . 245
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Eco 247
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium 242
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard 243
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu 260
Pokal do piwa 215, 228
Pokrowce na meble cateringowe 322
Pokrowiec kucharski na noże 120-121,123
Pokrywa do płyty elektrycznej Linia 700 . . . . . 38, 236, 257, 302, 557-560
Pokrywa do pojemnika na ciasto 391
Pokrywa do pojemnika na odpady 560
Pokrywa do pojemnika z miarką 257
Pokrywa do pojemników uniwersalnych THOR 557-559
Pokrywa do stalowej wazy do zupy 236
Pokrywa GN 242, 244, 247-251, 253
Pokrywa GN szczelna 242, 251-253
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt 245
Pokrywa Roll-top GN 1/1 307
Pokrywa stalowa do tacy 302
Pokrywa szczelna 244
Pokrywa zatrzaskowa GN 248, 256
Pokrywka do garnka Premium Line 63, 65, 74
Pokrywka do garnka trzywarstwowego 65
Pokrywka do wiadra ze stali nierdzewnej 74
Pomocnik barmański 334
Popielnica z koszem na śmieci 556
Popielniczka 227
Popychacz do szatkownicy ręcznej 97
Porcelana Afrodyta 161
Porcelana Apulia 168-176
Porcelana Bistro 192
Porcelana Bistro 192-193
Porcelana czarna i kolorowa 157
Porcelana dla dzieci 151
Porcelana Elegantia 196
Porcelana Isabell 198
Porcelana Koneser 194
Porcelana Liguria 184-189
Porcelana Lubiana 159
Porcelana Prato 177-180
Porcelana Stalgast 167
Porcelana Taranto 181-183
Porcelana Wersal 163
Porcjoner do lodów 366
Porcjoner do ryżu i purée 91
Porcjonery do lodów 366
Porelana Kaszub/Hel 165
Półka do stołów i szaf chłodniczych 533
Półka drewniana do kolumny bufetowej 308
Półka szklana do kolumny bufetowej 308
Półka wisząca przestawna ze stali nierdzewnej 548
Półka z pojemnikami na przyprawy 88
Półmisek Afrodyta 161
Półmisek Apulia 169-176
Półmisek Bistro 193
Półmisek bufetowy 302
Półmisek do ryb Pasabahce 230
Półmisek Ebro 155
Półmisek emaliowany 203
Półmisek Isabell 199-200
Półmisek Kaszub 165
Półmisek Koneser 195
Półmisek Liguria 186-188,191
Półmisek okrągły 155
Półmisek Performa 155
Półmisek pod talerz 302
Półmisek Prato 178-180
Półmisek Taranto 182
Półmisek Toledo 156
Półmisek Wersal 163
Półmisek żeliwny 71-72
Prowadnice do podwieszania kieliszków 337
Prowadnice do szaf i stołów 533
Przewijak dla dziecka 566
Przybory do serwowania 82, 295
Przybory do ślimaków 231
Przybory kuchenne 81
Przybory kuchenne monoblok 79-80
Przystawka zgniatająca do kotleciarki 401
Pucharek do lodów 211, 367-368
Pucharki 227

R

Radełko do pizzy 81, 390
Regał magazynowy GN 1/1 277
Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 548
Regał ociekowy na pojemniki GN 277
Regał ze stali chromowanej 276
Regały z polipropylenu 278
Ręczna szczotka okrągła 564
Rękawica stalowa 132
Rękawice kuchenne 393
Rękawice lateksowe 393, 567
Rękawice piekarskie 393
Rękawice termiczne olejoodporne 479, 484
Robot cook 419
Robot wielofunkcyjny Robot Coupe 413-415
Rolka dziurkująca 370
Rolka tnąca 370
Rolkowy podgrzewacz do parówek Gredil 432

Rolkowy podgrzewacz do parówek Roller Grill . . . 441
Rondel 63, 65
Rozdrabniacz odpadów organicznych . . . 585, 586
Rożen do kurczaków GGF . . . 447
Rózga 84
Rózga do miksera Robot Coupe. . . . 426-427
Ruszt . . . 476, 485, 502
Ruszt chromowany. . . . 502
Ruszt do pieczenia kurczaków Polo . . . 476
Ruszt do piekarnika 2/1 31
Ruszt do piekarnika 600x400 . . . 30, 31, 35, 36
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . 30, 35, 36
Ruszt do ryb typu S do Lava Grill Linia 700 40
Ruszt do smażenia frytek No Fry . . . 477
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill . . . 477

S

Salamander Gredil . . . 433
Salamander Roller Grill . . . 445
Salaterka Afrodyta . . . 161
Salaterka Apulia . . . 169-178
Salaterka Bistro. . . . 193
Salaterka Ebro . . . 155
Salaterka Elegantia . . . 197
Salaterka emaliowana. . . . 203
Salaterka fala . . . 191, 311
Salaterka Grangusto . . . 152
Salaterka Isabell . . . 199-201
Salaterka Kaszub . . . 165-166
Salaterka kolorowa. . . . 158
Salaterka Koneser . . . 195
Salaterka kropla . . . 191, 311
Salaterka Liguria . . . 186-188
Salaterka Performa. . . . 156
Salaterka szklana. . . . 312
Salaterka Taranto. . . . 180-182
Salaterka Wersal . . . 163
Schładzarko-zamrażarki szokowe . . . 532
Separator obierzyn. . . . 397
Serwetnik . . . 231
Serwetnik porcelanowy . . . 172, 183, 185
Shaker bostoński . . . 332
Shaker do koktajli . . . 332
Siatka do pizzy . . . 392
Siekacz zmiękczający do mięsa. . . . 132
Sitko 77
Sitko barmańskie . . . 331
Sitko barmańskie typu julep . . . 331
Sitko stożkowe 77
Sitko z lejkiem . . . 363
Sito do przesiewania. 77, 78
Skrobak do ryb 91
Skrobka plastikowa . . . 370
Słoik Fido . . . 210
Słoik Quattro Stagioni . . . 210
Słomka do napojów . . . 333
Słupek hotelowy . . . 322
Solniczka, pieprzniczka szklana Pasabashe. . . . 234
Solniczka/pieprzniczka . . . 170, 193, 195, 199
Solniczka/pieprzniczka szklana. . . . 232
Sosjerka porcelanowa . . . 163, 165, 170, 175, 179, 201
Sosjerka stalowa 231,
Sosjerka szklana . . . 227, 231
Spodek. . . . 153, 155, 156, 161, 163, 165, 166, 169, 170, 172, 185, 199
Spodnie kucharskie . . . 552
Stalka . . . 106, 110, 111, 114, 121, 124
Stalka diamentowa . . . 109, 120, 124
Stalka sanelli . . . 124
Stanowisko neutralne Linia 700 48
Stelaż do pełnego załadunku GN1/1. . . . 474
Stojak na hot dogi 89
Stojak na deski . . . 126
Stojak na frytki . . . 313
Stojak na kartę menu . . . 234, 295
Stojak na spodki do kosza . . . 582
Stojak na wafle do lodów . . . 366
Stojak na worek na odpady . . . 560
Stojak obrotowy . . . 303
Stojak pod tace . . . 306
Stolik barowy . . . 321
Stolik grzewczy . . . 319
Stoły chłodnicze i mroźnicze . . . 507
Stoły chłodnicze sałatkowe . . . 511
Stoły, szafy, witryny barowe . . . 527
Stół cateringowy . . . 321
Stół chłodniczy . . . 507-510
Stół chłodniczy barowy . . . 346, 527
Stół chłodniczy do pizzy . . . 394-395, 513, 516
Stół chłodniczy sałatkowy. . . . 511-512
Stół mroźniczy . . . 509, 515
Stół pod ekspres do kawy . . . 354
Stół przyścienny bez półki. . . . 546
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . . . 542
Stół przyścienny z półką . . . 542, 546
Stół z basenem . . . 541, 546
Stół ze zlewem . . . 539, 540, 547
Syfon do bitej śmietany iSi . . . 361, 362
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . 336
Syfon do wody Twist'n sparkle . . . 336
Syfon iSi Gourmet Whip . . . 361
Syfon iSi Nitro Whip . . . 360
Syfon iSi Soda Siphon . . . 336
Syfon iSi thermo whip . . . 361
Syfon iSi thermo Xpresswhip . . . 353, 362
Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . 505, 506, 517, 519, 520
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400 . . . 515
Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . 506
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe). . . . 543
Szafa porządkowa z umywalką. . . . 543
Szafa przelotowa drzwi suwane . . . 543
Szafka BHP . . . 555
Szafka wisząca . . . 542
Szatkownica mandolina. 96
Szatkownica ręczna 97
Szatkownica Robot Coupe. . . . 409-412
Szczotka czyszczenia pieców . . . 391
Szczotka do blatów. . . . 564
Szczotka do czyszczenia . . . 355, 563
Szczotka do czyszczenia ekspresu . . . 355
Szczotka do czyszczenia pieców . . . 391
Szczotka do czyszczenia słomek . . . 333
Szczotka do mycia warzyw . . . 563
Szczotka do stali nierdzewnej . . . 564
Szczotka do zamiatania . . . 565
Szczotka druciana . . . 563
Szczypce. 82
Szczypce cukiernicze. 90
Szczypce do ciasta 90
Szczypce do cukru 91
Szczypce do lodu 90-91
Szczypce do pieczeni. 90
Szczypce do pieczywa 90
Szczypce do spaghetti 90
Szczypce do ślimaków . . . 231
Szczypce grillowe. 90
Szczypce uniwersalne 90, 459
Szczypce z poliwęglanu 90
Szklanka. . . . 208, 212, 215, 216, 220, 358
Szklanka Bistro . . . 225
Szklanka do espresso i wody . . . 357
Szklanka do gorących napojów. . . . 226
Szklanka do irish coffe . . . 226, 357
Szklanka do latte . . . 212, 226, 357-358
Szklanka do piwa. . . . 209, 228-229
Szklanka do piwa „Shaker" . . . 209
Szklanka do piwa Irish. . . . 207
Szklanka do piwa Nonix. . . . 207
Szklanka do piwa Tulipe. . . . 229
Szklanka do piwa typu pilsner . . . 209
Szklanka Longue . . . 207

stalgast
ekspert gastronomiczny

Szklanka niska 206-207, 209, 215, 218-222, 225
Szklanka Rock bar 206
Szklanka Stone 207
Szklanka Tin Can 224
Szklanka Wind 207
Szklanka wysoka 206-209, 218-222, 225
Szklanki Centra 222
Szklanki do gorących napojów 357
Szklanki Grande-S 221
Szklanki Highness 219
Szklanki i kieliszki Allegra 215
Szklanki i kieliszki Amber 215
Szklanki i kieliszki Elysia 224
Szklanki i kieliszki Sorgente 207
Szklanki Imperial 222
Szklanki Istanbul 222
Szklanki Next 221
Szklanki Parma 225
Szklanki Pleasure 219
Szklanki Side 221
Szkło Bormioli Rocco 206-211
Szkło cechowane 209
Szkło do serwowania 210
Szkło linia Casablanca 220
Szkło linia Restaurant 208
Szkło Pasabahce 213-230
Szkło termiczne 212
Szkło Timeless 218-219
Sznur do słupka hotelowego 322
Szpachelka 373
Szpatuła do lodów 366
Szpatuła do masy cukierniczej 373
Szpikulec do bonowania 87
Sztućce Ardila 141
Sztućce Barowe 135
Sztućce Bistro 136
Sztućce Cateringowe 134
Sztućce Classic 140
Sztućce dla dzieci 150
Sztućce do steków i pizzy 149
Sztućce Duero 144
Sztućce Ebro 145
Sztućce i porcelana dla dzieci 150
Sztućce Kids 150
Sztućce Koneser 137
Sztućce Navia 142
Sztućce Przedszkolne 150
Sztućce Restauracyjne 147
Sztućce Restauracyjne eko 139
Sztućce Segura 143
Sztućce Stołówkowe 138
Sztućce Tambre 146
Sztućce Turia 148
Szufelka 85
Szufelka do frytek 87
Ścierka z mikrofibry 564
Środek do czyszczenia ekspresów 355, 568
Świetlówka bezodpryskowa 561

T

Tabletki solne 345, 568, 584
Tabliczka informacyjna 234, 295
Taboret elektryczny 54
Taboret gazowy pomocniczy Standard line 52
Taboret gazowy Roller Grill 447
Taboret gazowy Top line power 51-52
Taboret indukcyjny 53
Taboret na kółkach 564
Taca 171, 176, 191, 305, 311
Taca ekspozycyjna 301-302
Taca kelnerska 304-305
Taca laminowana 304
Tace fast food 306
Tace kelnerskie 304
Tacka na paragony 87
Talerz do makaronu 152, 165, 201
Talerz do pizzy 149, 152, 201, 392
Talerz do Risotto 152
Talerz do ryb 152
Talerz do ślimaków 231
Talerz głęboki 203
Talerz głęboki do makaronu 187
Talerz owalny do steków 152
Tamper 356
Tarcze do urządzeń Robot Coupe 416-417
Tarka do cytryn / parmezanu 85
Tarka do przypraw 85
Tarka sześciokątna 86
Tasak 106, 109, 116
Tasak karbowany 109
Termo-higrometr 101
Termometr cyfrowy bezdotykowy 101
Termometr do mleka 101, 356
Termometr lodówkowy 101
Termometr sonda 101, 479
Termometry 101
Termos cateringowy 296
Termos stołowy 296-297
Termos z polietylenu 259
Termosy stalowe Basic Line 267
Termosy transportowe z polietylenu 259
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 265
Tłuczek do mięsa 132
Tłuczek szefa kuchni 132
Torba do pizzy 264, 392

U

Ubijak do piany z kulką 81, 370
Ubijak do ziemniaków 80, 84
Uchwyt do mikserów Robot Coupe 429
Uchwyt ścienny na tarcze Robot Coupe 417
Umywalka niezabudowana 539
Umywalka zabudowana 539
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw 96
Urządzenia uzupełniające Linia 700 50
Urządzenie do gorącej czekolady 372
Urządzenie do gotowania ryżu 452
Urządzenie do hot-dogów 441
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 95
Urządzenie do schładzania napojów 300

W

Waga kalkulacyjna 99-100
Waga magazynowa 100
Waga pomocnicza 98, 356
Waga sklepowa 100
Wałek 371
Wałki zgniatające do kotleciarki 402
Wałkowarka do ciasta 388
Wanna 76
Wanna przecedzakowa 78
Warnik 292
Warnik Gredil 292
Waza do zupy 161, 165, 169, 172-174, 178, 180, 186-188, 195, 236
Waza do zupy stalowa 236
Wazon 170, 179, 201
Wąska szczotka 563
Wąż do pakowania próżniowego 271
Wiaderko do szampana 335
Wiadra ze stali nierdzewnej 74
Widelczyk do ciasta 140, 143, 147
Widelczyk stołowy 150
Widelec 110, 111, 120, 121, 149
Widelec "prosty" 109
Widelec "zakrzywiony" 109
Widelec deserowy 144

Widelec do przewracania 80, 81
Widelec do serwowania 82, 295
Widelec do ślimaków 231
Widelec stołowy 134-148
Wielofunkcyjna szczotka 564
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny Linia 700 59
Wieszak na akcesoria 565
Wieszak na pokrywki 64
Wieszak na worki i końcówki 369
Wieszak z haczykami 81
Wirówka do sałaty 75
Wisząca lampa grzewcza 318
Witryna chłodnicza. 307, 514, 518, 521-526
Witryna chłodnicza do butelek 346, 347, 528, 529
Witryna chłodnicza lub mroźnicza 517
Witryna do serwowania 303, 307
Witryna do serwowania GN 1/1 307
Witryna ekspozycyjna 522, 524
Witryna grzewcza 453
Witryna mroźnicza barowa 347, 530
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi 526
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron 521
Wkład chłodzący 307
Wkład do głowicy 582
Wkład do kociołka 290
Wkład wymienny do filtrów Brita 583
Wkłady do gotowania makaronu 64
Włącznik pneumatyczny 586
Wok indukcyjny. 44
Worek do wyciskania jednorazowy 369
Worek do wyciskania Standard. 369
Worek na pieczywo 238
Worki do pakowania próżniowego. 272
Wózek 20 GN1/1 do pieców UNOX 488
Wózek do koszy. 580
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy. 391
Wózek do stelaża GN 1/1 474
Wózek kelnerski 274-275
Wózek platformowy 273
Wózki transportowe 273
Wybierak do ciast 370
Wybijak do fusów 356
Wycinarki 370
Wyciskacz do cytrusów 330
Wyciskacz do cytryn 91, 330
Wyciskacz do czosnku 91
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 330
Wyciskarka do cytrusów. 337-338
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 338
Wydrążacz. 81
Wydrążacz do jabłek 92
Wydrążacz do kulek podwójny 92
Wydrążacz do pomidorów. 91-92

Z

Zakrętka do kubków i słoików 210
Zamrażarka skrzyniowa 531
Zaparzacz 294
Zaparzacz przelewowy 353
Zapas do mopa fiber mops 566
Zapaski. 553
Zastawa stołowa OPAL GLASS 151-156
Zestaw desek HACCP 126
Zestaw do carvingu 93-94
Zestaw do czyszczenia kostki 417
Zestaw do grillowania GN 1/1 476
Zestaw do mycia podłogi 566
Zestaw do piętrowania pieców UNOX 474, 484, 498
Zestaw do zamiatania 565
Zestaw do ziemiaków i pure Robot Coupe 409, 411-412
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 408
Zestaw garnków 63
Zestaw końcówek do nadziewania iSi 363
Zestaw końcówek do syfonów iSi 363
Zestaw mini salaterek 176, 191, 311
Zestaw miseczek 190, 197, 311
Zestaw noży 120-121
Zestaw podłączeniowy do internetu. 499
Zestaw podstaw bufetowych 315
Zestaw pompy cateringowej 474, 499
Zestaw prysznica 479, 488
Zestaw prysznica premium Monolith 590
Zestaw Rapid Infusion iSi 363
Zestaw sit do przesiewania 77
Zestaw tarcz (polski) Robot Coupe 407, 409, 413
Zestaw tarcz do frytek Robot Coupe 416
Zestaw tarcz do kostek Robot Coupe. 417
Zestaw zmywarka z podstawą 578
Zestawy do przypraw 232
Zmiękczacz do wody 345, 584
Zmywarki Silanos EVO 2 HY-NRG. 570
Zmywarki Stalgast 574
Znacznik rozstawny 372

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 282
Żel do podgrzewaczy 288

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
ekspert gastronomiczny

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.

Jedyny autoryzowany
SALON PARTNERSKI
w centralnej Polsce

stalgast

Łódź

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź
tel. 42 676 75 40