Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.

stalgast
ekspert gastronomiczny



Jedyny autoryzowany
SALON PARTNERSKI
w centralnej Polsce

gastroproces®
PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

tel. 42 676 75 40

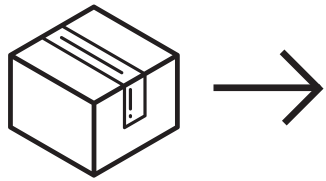
katalog | wydanie 44
MARZEC 2021

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Szanowni Państwo,

przekazujemy na Państwa ręce 44 edycję naszego katalogu, w którym znajduje się wiele już znanych i cenionych produktów oraz aż 157 nowości.

Przez ostatnie miesiące uważnie obserwowaliśmy dynamicznie zmieniającą się sytuację rynkową w zakresie zmian kursów walut, cen surowców i komponentów do produkcji oraz kosztów transportu. Wszystkie te elementy mają duży wpływ na ceny zakupowe u Dostawców. Licząc na ustabilizowanie się sytuacji rynkowej, dokładaliśmy wszelkich starań, aby wzrost kosztów związanych z produkcją oraz importem produktów nie przełożył się na wzrost cen. Niestety, niestabilna sytuacja rynkowa zmusza nas do uwzględniania wzrostu tych kosztów w cenach katalogowych.

W 2020 roku, mimo trudnej sytuacji rynkowej, zakończyliśmy budowę Centrum Logistyczno-Produkcyjnego w Radomiu, które dziś jest jednym z najnowocześniejszych tego typu obiektów w naszej branży, w całej Europie.

W tym roku Stalgast obchodzi 30-lecie działalności. Rozwijaliśmy się razem z branżą gastronomiczną, dostarczając produkty i rozwiązania, które wspierały, a czasami stymulowały zmianę standardów. Przyczyniały się do poprawy jakości, nie tylko pracy, ale również serwowanych potraw. Od wielu lat inwestujemy nie tylko w infrastrukturę i nowoczesne technologie, ale również we współpracę z naszymi Partnerami, Specjalistami branży gastronomicznej - ogólnopolską siecią dystrybucji.

Świętując jubileusz 30-lecia naszej firmy życzymy Państwu i sobie szybkiego powrotu do dynamicznego rozwoju rynku oraz możliwości doświadczania z powrotem gościnności w progach lokali gastronomicznych.

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

30 lat doświadczenia

FIRMA RODZINNA

Michał Kotecki Maciej Kotecki

stalgast.com/okazje-stalgast/iii-outlet

OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI







Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Drzwi 400 linii 700 lewe 37
Drzwi 400 linii 700 prawe 37
Drzwi 600 linii 700 lewe 37
Drzwi 600 linii 700 prawe 37
Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 4-palnikowa 16
Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 6-palnikowa 17
Podgrzewacz do frytek 29
Płyta grillowa elektryczna chromowana 26
Płyta grillowa gazowa chromowana 26
Frytownica elektryczna wolnostojąca 49
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca 48
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 46
Kocioł warzelny 38
Tarka czterostronna 75
Timer - minutnik czasowy 89
Szalka do wag pomocniczych 87
Waga pomocnicza, legalizowana 87
Waga pomocnicza, wodoodporna 88
Waga magazynowa, legalizowana 89
Sterylizator UV do noży 112
Kufel do piwa Casablanca 200
Tabliczka informacyjna "Zdezynfekowano" 214
Pokrywka stalowa do pojemników GN Basic 227
Pojemnik stalowe GN Basic 227
Torba termiczna Lunchbox 244
Kociołek elektryczny do zup 267
Podgrzewacz GN 1/1 Basic 260
Warnik Gredil 269
Kubek stalowy do shakera 305
Łyżeczka barmańska 306
Naboje do syfonu do wody 310
Syfon do wody sodowej 310
Szuflada z odbijakiem pod młynek, ekspres do kawy 329
Ekspres 2-grupowy - Crem 323
Ekspres 3-grupowy - Crem 323
Młynek do kawy z zasobnikiem Isconic 326
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 326
Szpatuła do masy cukierniczej 347
Naboje do syfonu do bitej śmietany 337
Syfon do bitej smietany 337
Rękawice piekarskie 367
Papier do pieczenia, silikonowy 345
Maszyna do bitej śmietany 338
Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów 338
Siatka do pizzy 366
Pojemnik na ciasto do pizzy 365
Krajalnica do wędlin i serów, półautomatyczna 373
Urządzenie wielofunkcyjne Robot-Coupe R752 388
Mikser/cutter Robot-Coupe R6 396
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac. 426
Frytownice Caterina 410
Kuchenki mikrofalowe Samsung 428
Gyrosy gazowe Potis 422
Rękawice ochronne 513
Automatyczny dozownik do mydła 523
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących 523
Stojak do dozowników automatycznych 523
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy 525
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 524
Generator ozonu 524
Lampa owadobójcza z wentylatorem 519
Lampa owadobójcza z lepem, LED 518
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym 544
Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 548









Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:

stalgast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

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 6°dH 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



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*



10-51 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne ... 14-23
Grille ... 24-27
Frytownice ... 28
Podgrzewacz do frytek ... 29
Patelnie ... 30-31
Wok ... 32
Bemary ... 33
Makaroniarki ... 34-35
Elementy neutralne ... 36
Podstawy i akcesoria ... 37
Kotły warzelne ... 38
Urządzenia uzupełniające linii 700 ... 39-51
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne ... 40-43
Kuchnie wolnostojące ... 44-47
Płyty grillowe wolnostojące ... 48
Frytownica wolnostojąca ... 49
Patelnia elektryczna ... 50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny ... 51



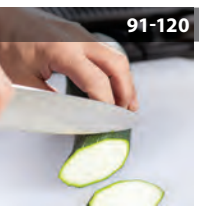
52-61 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Gredil ... 53
Garnki Premium, Garnek z kranem ... 54-56
Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki ... 56
Akcesoria uzupełniające ... 55-56
Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw ... 57
Patelnia WOK ... 58
Patelnie ... 58-59
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą ... 60-61



62-90 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra ... 63
Wirówka do sałaty ... 64
Miski, wanny ... 64-65
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe ... 66-67
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania ... 68-71
Łopatki, rózgi ... 72-73
Ubijak do ziemniaków ... 73
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki ... 74-76
Ekspozytory ... 77-78
Dozowniki, stojaki do sosów ... 78
Pęsety, szczypce, otwieracze ... 79-80
Noże i przybory dekoracyjne ... 81-83
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek ... 84
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria ... 85-86
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kiełbasy ... 85-86
Wagi ... 87-89
Termometry ... 90



91-120 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych ... 92-109
Deski do krojenia, deski HACCP ... 114-118
Tasaki, tłuczki do mięsa ... 95, 98, 104, 120
Nożyce kuchenne ... 110
Ostrzałki i stalki ... 112-113
Sterylizator UV do noży ... 112
Kloc masarski ... 119
Listwy magnetyczne ... 111



121-218 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce ... 122-138
Szkło ... 186-210
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass ... 139-183
Sztućce do steków i pizzy ... 137
Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw ... 215
Zestawy do przypraw ... 212-213
Sosjerki, serwetniki ... 211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy ... 214
Koszyki do pieczywa, kociołek do gulaszu ... 216-218
Naczynia emaliowane ... 184-185



219-257 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN ... 220-236
Regał ociekowy na pojemniki GN ... 257
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne ... 239-242, 245-247
Wózki transportowe i kelnerskie ... 253-255
Regały ze stali chromowanej ... 256
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności ... 237-238
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ... 248-252
Torby do pizzy ... 243
Torby termiczne - Lunchboxy ... 244



258-290 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy ... 260-265
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ... 267-271
Dzbanki, termosy stołowe ... 273-275
Tace ... 278-281
Lampy grzewcze do potraw ... 259
Półmiski ... 277, 278
Naczynia do finger food ... 285-290
Płyty do finger food z łupka ... 284
Kolumny bufetowe ... 283
Urządzenie do schładzania napojów, granitor ... 277



291-297 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne ... 292-294
Wiszące lampy grzewcze ... 293
Stolik barowy ... 296
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ... 295
Meble cateringowe ... 296
Pokrowce na meble cateringowe ... 297
Słupek hotelowy ... 297



298-320 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery kielichowe ... 299-302
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu ... 313-317
Wyciskarka do cytrusów ... 303, 310-311
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie ... 304-305
Miarki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie ... 305-306
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska ... 307-308
Chłodnictwo barowe ... 319-320
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków ... 309-310
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych ... 311

stalgast
ekspert gastronomiczny



321-331 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe....322-325
Lodówka na mleko do kawy....327
Termometr do mleka....330
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy....325-326
Stół pod ekspres....328
Szkło do kawiarni....330-331
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw....329
Chemia do ekspresów....327
Szczotki do czyszczenia ekspresów....327



332-351 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony....333-337
Maszyny do bitej śmietany....338
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów....339-341
Worki, końcówki do wyciskania....342-343
Patery do tortów i owoców....348-350
Papier do pieczenia, mata do wypieków....345
Urządzenie do gorącej czekolady....346
Miesiarki planetarne....351
Palnik, foremki do crème brûlée....350
Noże cukiernicze....347



352-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy....353-360
Miksery spiralne....362-363
Blachy, siatki do pizzy....366
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców....365
Torby, pojemniki termoizolacyjne....366-367
Stoły chłodnicze....368-369
Łopaty, łopatki do pizzy....364-365
Talerze do pizzy....366
Rękawice piekarskie....367



370-402 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszynki do mielenia mięsa....376-377
Kotleciarki i akcesoria....375-376
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas....378-379
Krajalnice do wędlin i serów....372-374
Obieraczka do ziemniaków....371
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne....381-391
Cuttery i miksery ręczne....394-402
Sokowirówki....380



403-432 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille....404-405, 409, 412
Frytownice....406, 410, 413
Gofrownice, naleśnikarki....408, 411, 416
Płyty grillowe....407, 410, 415
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria....421-425
Kuchenki mikrofalowe, witryna grzewcza....426-429
Rolkowy podgrzewacz do parówek....406, 414
Rożen do kurczaków....420
Bemary nastawne....411
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander....407, 417-419
Kuchenka indukcyjna....429-430
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria....431-432



433-461 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

EVEREO™....437
CHEFTOP MIND.Maps™....438-445
CHEFLUX™....446-447
BAKERTOP MIND.Maps™....448-450
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG....451-452
BAKERTOP MIND.Maps™BIG....451-452
BAKERLUX SHOP.Pro™....453-458
LINEMICRO™....459-461



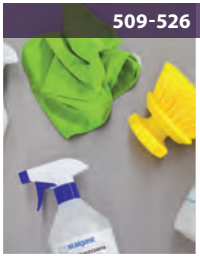
462-492 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze..464-465, 474, 476-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze....470-471, 473
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem....466-472, 474-475
Stoły chłodnicze do pizzy....472, 475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne....476-477, 480-485
Chłodnictwo w standardzie 600x400....474-475
Stoły, szafy, witryny barowe....486-489
Zamrażarki skrzyniowe....490
Schładzarka szokowa....491
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych....492



493-508 MEBLE

Stoły przyścienne, centralne....501, 505
Szafki, szafy, półki....501-502, 507
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki....498-500, 505-506
Regały magazynowe....507
Okap przyścienny DriveVent Economic....508



509-526 HIGIENA

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze....518-519
Pojemniki na odpady....515-517
Obuwie gastronomiczne....513
Odzież robocza....510-512
Chemia....525-526
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły....520-522
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych....514, 523
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach....521-522
Szafki BHP....514



527-551 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki....528-536
Kosze do zmywarek....537-540
Zmiękczacze do wody....540-542
Umywalki bezdotykowe....544
Kolumna wodna do linii 700....551
Napełniacze i baterie....545-551
Rozdrabniacze odpadów organicznych....543-544
Ociekacz na talerze....540



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

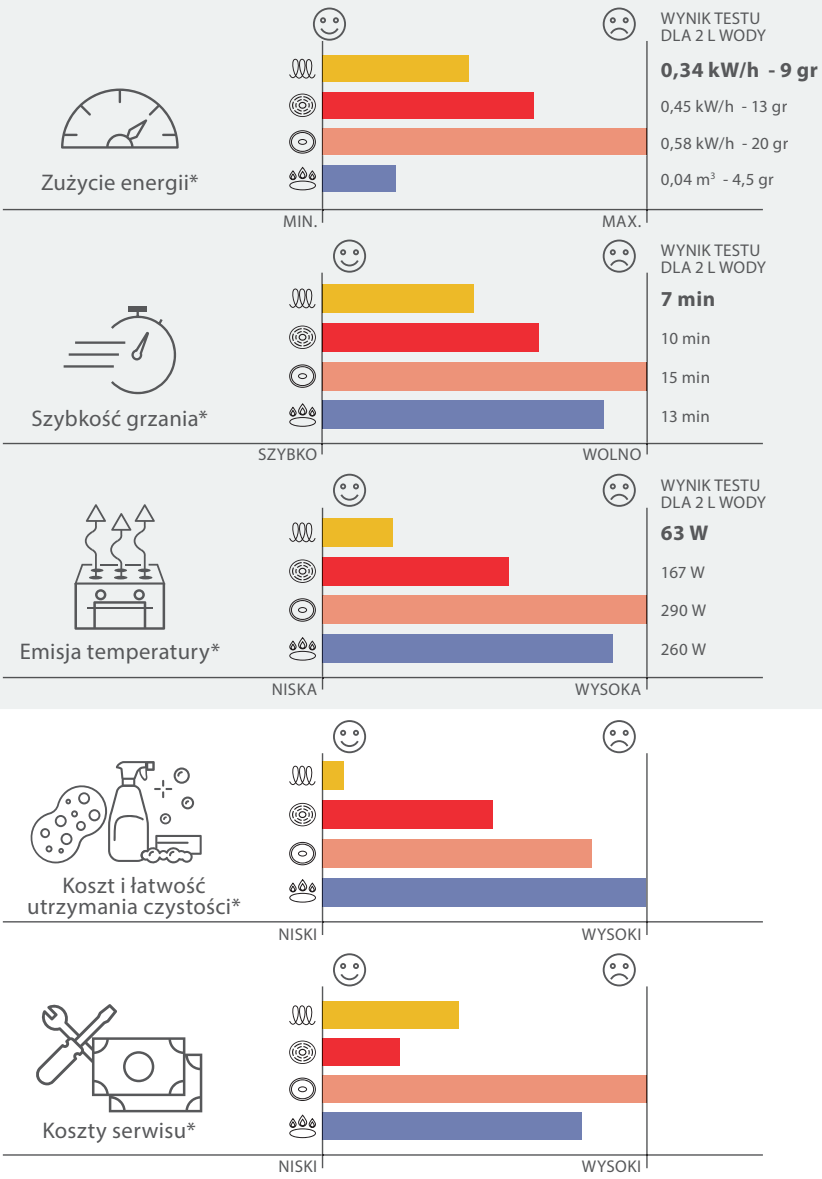
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 14-23
Grille 24-27
Frytownice 28
Podgrzewacz do frytek 29
Patelnie 30-31
Wok 32
Bemary 33
Makaroniarki 34-35
Elementy neutralne 36
Podstawy i akcesoria 37
Kotły warzelne 38

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 40-43
Kuchnie wolnostojące 44-47
Płyty grillowe wolnostojące 48
Frytownica wolnostojąca 49
Patelnia elektryczna 50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 51

Porównanie technologii grzania



* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym. Koszty energii elektrycznej i gazu przyjęto jako średnia cen w Polsce. Koszty obejmują zużycie energii, koszty pracy, koszty materiałów eksploatacyjnych.

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	**8820,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**8820,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**8820,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**8820,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**8820,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**8820,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**9180,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**9180,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**9180,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**9180,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**9180,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**9180,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8940,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8940,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**8940,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**8940,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**8940,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**8940,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**94,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**118,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**40,30**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**380,00**

*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	**10360,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**10360,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**10360,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**10360,00**
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	**10110,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**10110,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**10110,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**10110,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**94,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**118,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**40,30**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**380,00**

KUCHNIE GAZOWE ECO

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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfikuracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- regulowane nóżki*
- możliwość podłączenia na 230 V

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**6270,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**6270,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**6270,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**6270,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- regulowane nóżki
- możliwość podłączenia na 230 V

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**7450,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**7450,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**7450,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**7450,00**

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wyjmowana, pojemna misa podpalnikowa



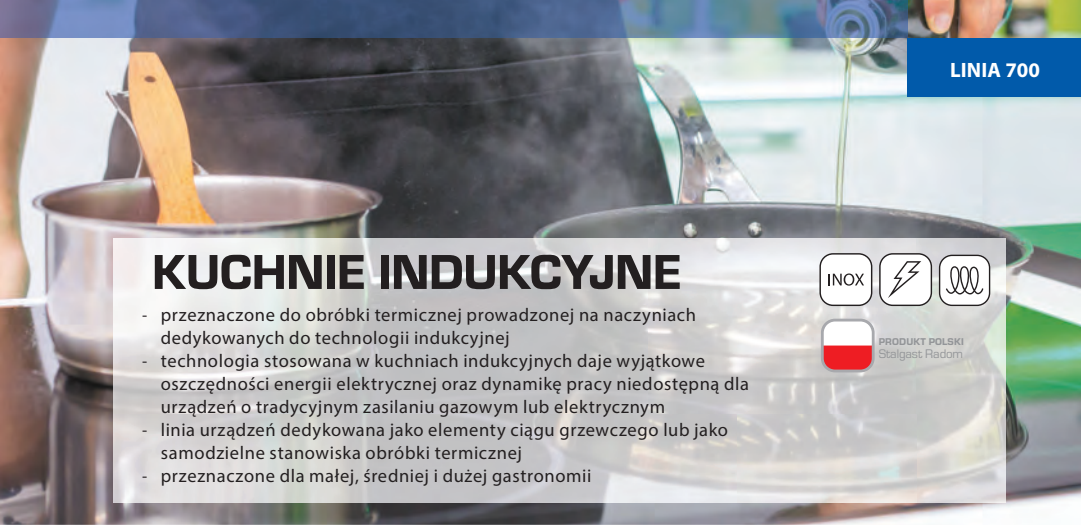


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**2890,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**2890,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**2890,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**2890,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**4710,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**4710,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**4710,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**4710,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**4710,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**4710,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**6580,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**6580,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**6580,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**6580,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**40,30**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**276,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**334,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**380,00**



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

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



KUCHNIE INDUKCYJNE

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	**10320,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**17030,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**276,00**

KUCHNIE INFRARED

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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	**3180,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**5860,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**276,00**

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	**7670,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**94,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**118,00**

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	**9730,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**94,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**118,00**

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	**2240,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**3180,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**5410,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**276,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**334,00**

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.

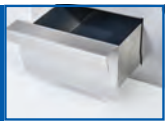
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- 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	**5210,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**5210,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**5060,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**5060,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**7990,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**7990,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**7990,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**7990,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**7990,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**7990,00**

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	**4260,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**4470,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**5990,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6500,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**6500,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1530,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**276,00**

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

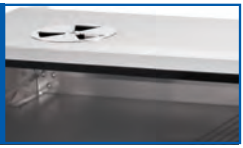
- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szybry**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- 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	**6830,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**7300,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**7070,00**

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	**7300,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**11780,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**276,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

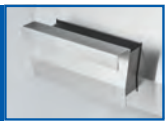
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

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

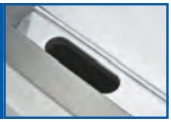


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**5980,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**5980,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**5995,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**5995,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**9790,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**9790,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**9790,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**9790,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**9790,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**9790,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo** z kontrolkami pracy i zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie zdrzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**4700,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**4990,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**6990,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**7550,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**7550,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1530,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



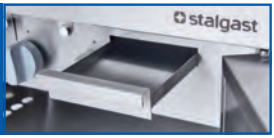
W komplecie kamienie lawowe



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	**4700,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**4700,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	**5290,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**5290,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	**7800,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	**7800,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	**7990,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	**7990,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**485,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**927,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**41,40**

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

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





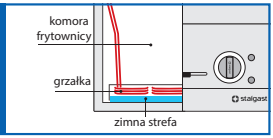
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**8060,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**8060,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**12010,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**12010,00**

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	**5450,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**6130,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**8550,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**608,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki

NOWOŚĆ



Wydajna lampa grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny panel sterowania



Uchwyty ułatwiające wyjmowanie pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	**2770,00**

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

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



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	**13620,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	**13620,00**

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



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	**12390,00**

PATELNIA WIELOFUNKCYJNA

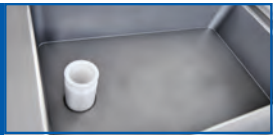
- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości misy**
- **korek misy z przelewem 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	**4570,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**236,00**



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

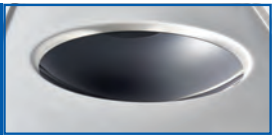
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**9570,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**236,00**

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	**45,40**
037401	400	120	**64,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



BEMARY

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

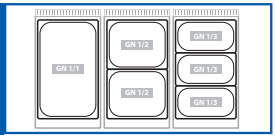
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
  model 9720000 - 306x508x155 mm
  model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	**2970,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**4250,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**276,00**



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	**8170,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**8170,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**389,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**564,00**

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

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

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

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	**6190,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**389,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**564,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**236,00**



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

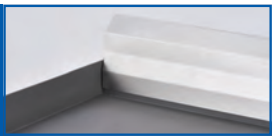
STANOWISKO NEUTRALNE

- **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





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**891,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1140,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**1430,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1240,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**1600,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**2220,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**236,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**276,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**334,00**

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 urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**640,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**906,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1190,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**895,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1180,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**1440,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1130,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**1690,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**2020,00**


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	**236,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**276,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**334,00**

DRZWI DO PODSTAW

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


1

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**259,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**259,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**309,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**309,00**

2

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	**40,30**

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	**380,00**



KOTŁY WARZELNE

INOX

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

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	**15970,00**
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	**23430,00**

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	**14910,00**
9905151	900	900	900	150	127	24	400	**22360,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

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





Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	**1480,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1480,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**2960,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**2960,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**42,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	565	605	380	14	G20	**1810,00**
773036	565	605	380	11	G30	**1810,00**

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	**870,00**
773052	340	340	340	5	G20	**870,00**



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**4160,00**
773028	600	600	380	8	400	**5130,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 400 mm 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	**2850,00**



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



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	**3830,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**3830,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**3830,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**3830,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**3830,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**3830,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**5320,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**5320,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**5320,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**5320,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**40,30**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**380,00**

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

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	**4050,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**4050,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**4050,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**4050,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**4050,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**4050,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**4050,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**4050,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**4050,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**4050,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**5540,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**5540,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**5540,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**5540,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**40,30**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**380,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



2

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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

NOWOŚĆ





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**7990,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**12990,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne



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	**2870,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4370,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

NOWOŚĆ

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm^2
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- opcjonalnie: pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	**3590,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**3790,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**4990,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**5490,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**5490,00**

Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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

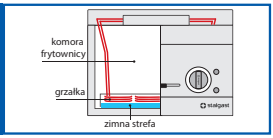
NOWOŚĆ



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	**4590,00**
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	**608,00**



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

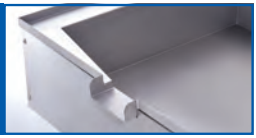
PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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	**3600,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**240,00**

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



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- **3 tryby pracy:**
  - grzałka górna (funkcja opiekacza)
  - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- **intuicyjny panel sterowania**
- **przeszklone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	**3900,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**378,00**



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Gredil 53
Garnki Premium Line, Garnek z kranem ...54-56
Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki.... 56
Akcesoria uzupełniające 55-56
Patelnie.....58-59
Patelnie Platinum
z powłoką nieprzywierającą.....60-61
Wok.....58
Naczynia żeliwne.....57



GARNKI GREDIL

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

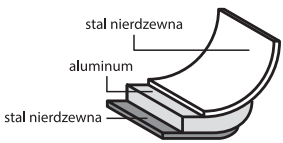


1



2

Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**116,00**
011285	280	250	15,4	**147,00**
011325	320	260	20,9	**191,00**
011345	320	320	25,7	**252,00**
011365	360	360	36,6	**281,00**
011405	400	400	50,3	**328,00**
011455	450	450	71,6	**508,00**
011505	500	500	98,2	**577,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**127,00**
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	**453,00**

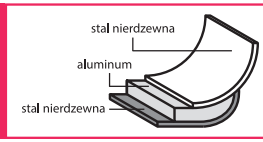
GARNKI PREMIUM LINE

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

INOX

5 lat gwarancji*

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	**66,00**
011202	200	200	6,3	**106,00**
011242	240	200	9,0	**132,00**
011282	280	250	15,4	**175,00**
011322	320	260	20,9	**255,00**
011342	320	320	25,7	**298,00**
011362	360	360	36,6	**369,00**
011402	400	400	50,3	**468,00**
011452	450	450	71,6	**585,00**
011502	500	500	98,2	**698,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**66,00**
012202	200	140	4,4	**92,00**
012242	240	160	7,2	**119,00**
012282	280	180	11,1	**146,00**
012322	320	200	16,1	**225,00**
012362	360	220	22,4	**277,00**
012402	400	300	37,7	**385,00**
012452	450	360	57,3	**508,00**
012502	500	320	62,8	**550,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**82,00**
013242	240	110	5,0	**105,00**
013282	280	130	8,0	**137,00**
013322	320	160	12,9	**197,00**
013362	360	180	18,3	**271,00**
013402	400	250	31,4	**343,00**



* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
** w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

GARNEK WYSOKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	**83,00**
011244	240	200	9,0	**113,00**
011284	280	250	15,4	**155,00**
011324	320	260	20,9	**232,00**
011344	320	320	25,7	**252,00**
011364	360	360	36,6	**340,00**
011404	400	400	50,3	**392,00**
011454	450	450	71,6	**526,00**
011504	500	500	98,2	**608,00**

GARNEK ŚREDNI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	**77,00**
012244	240	160	7,2	**115,00**
012284	280	180	11,1	**133,00**
012324	320	200	16,1	**214,00**
012364	360	220	22,4	**238,00**
012404	400	300	37,7	**345,00**
012454	450	360	57,3	**475,00**
012504	500	320	62,8	**460,00**

GARNEK NISKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	**81,00**
013244	240	110	5,0	**102,00**
013284	280	130	8,0	**113,00**
013324	320	160	12,9	**169,00**
013364	360	180	18,3	**234,00**
013404	400	250	31,4	**323,00**

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**223,00**

GARNEK DO DUSZENIA

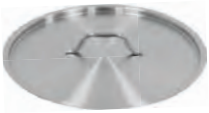
5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	**193,00**

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	**18,10**
019204	200	**21,30**
019244	240	**28,80**
019284	280	**35,10**
019324	320	**51,00**
019364	360	**63,00**
019404	400	**71,00**
019454	450	**91,00**
019504	500	**99,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**70,00**
015202	200	105	3,3	**82,00**
015242	240	110	5,0	**105,00**
015282	280	130	8,0	**119,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**58,00**
015204	200	105	3,3	**57,00**
015244	240	110	5,0	**78,00**
015284	280	130	8,0	**114,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**49,00**
017242	240	75	2,2	**73,00**

GARNEK Z KRANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**425,00**

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	**101,00**



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**112,00**



WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 54), 013324 (str. 54)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**323,00**



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**411,00**
010505	500	500	450	**443,00**
010606	600	600	450	**516,00**

NACZYNIA ŻELIWNE

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

1 PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**65,00**

2 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

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

3 PÓŁMISEK

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	**27,50**



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

1 MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049015	120	90	63	0,3	**27,90**

2 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	**55,00**

3 PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**51,00**



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	**45,40**
2.	**037401**	400	120	185	**64,00**

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	**54,00**
014243	240	42	**57,00**
014283	280	48	**72,00**
014323	320	52	**121,00**
014363	360	65	**166,00**
014403	400	70	**191,00**



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

Teflon

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**101,00**
014284	280	48	**128,00**
014324	320	52	**192,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

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



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

Al

Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**115,00**
034280	280	55	**132,00**
034320	320	55	**151,00**

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**131,00**
034281	280	55	**148,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**41,70**
014285	280	55	**52,00**

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	**49,00**
035240	240	45	2,0	**62,00**
035280	280	50	3,0	**82,00**

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**67,00**
032300	292/255	17	**84,00**



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIA

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	**40,50**
035241	240	40	1,2	**52,00**
035281	280	45	2,0	**67,00**
035321	320	50	3,0	**86,00**
035361	360	55	4,0	**116,00**
035401	400	60	5,0	**137,00**

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**63,00**
032301	292 / 255	17	**80,00**



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

stalgast ekspert gastronomiczny

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**86,00**
031240	240	40	1,3	**105,00**
031280	280	45	2,0	**117,00**
031320	320	50	3,0	**132,00**
031360	360	50	4,0	**159,00**
031400	400	55	5,0	**228,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**132,00**
036240	240	65	2,6	**176,00**
036280	280	75	3,8	**183,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**84,00**
032280	280	20	1,1	**86,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**265,00**





PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 63
Wirówka do sałaty 64
Miski, wanny 64-65
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 66-67
Przybory kuchenne i do serwowania 68-71
Łopatki, rózgi 72-73
Ubijak do ziemniaków 73
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 74-76
Ekspozytory 77-78
Dozowniki, stojaki do sosów 78
Pęsety, szczypce, otwieracze 79-80
Noże i przybory dekoracyjne 81-83
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 84
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria 85-86
Urządzenia do szatkowania warzyw, krajalnica do kiełbasy 85-86
Wagi 87-89
Termometry 90

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	**126,00**
091101	280 / 200	245	10	**161,00**
091121	290 / 200	270	12	**176,00**
091151	305 / 200	310	15	**195,00**



WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**226,00**
092121	290 / 202	290	12	**200,00**
092151	305 / 202	330	15	**245,00**



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	**60,00**
093121	290	**60,00**
093151	305	**82,00**

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	**105,00**
091103	293/205	245	10	**127,00**
091123	295/230	275	12	**137,00**
091153	300/200	340	15	**180,00**



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	**40,00**
093123	290	**47,00**
093153	300	**54,00**

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody

PP



Wyjmowany kosz



Wężyk odprowadzający wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	**382,00**

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	**4,32**
086210	178	122	2,0	**5,94**
086250	217	135	3,2	**8,64**
086310	265	150	5,7	**11,90**
086380	328	167	10,0	**18,40**

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	**13,80**
082200	200	90	2,3	**16,00**
082240	240	110	4,0	**19,20**
082280	280	130	6,0	**28,80**
082300	300	145	7,0	**31,40**
082320	320	150	8,2	**37,30**
082360	360	160	11,5	**43,10**

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	**60,00**
082500	500	130	14,0	**80,00**
082550	550	145	19,0	**93,00**
082600	600	160	27,0	**127,00**
082700	700	185	45,0	**174,00**
082800	800	205	65,0	**253,00**
082900	900	225	90,0	**264,00**

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	**2,35**
400090	120	53	0,31	6	**3,99**
400091	140	63	0,55	6	**5,50**
400095	172	76	1,20	6	**8,21**
400092	200	87	1,60	6	**11,20**
400093	230	101	2,50	6	**12,30**
400094	262	113	3,70	6	**16,20**

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	**8,10**
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 satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**22,60**
081200	200	98	2,5	**40,70**
081250	250	120	5,0	**75,00**
081300	300	140	8,0	**108,00**
081360	360	170	14,0	**131,00**
081380	380	180	16,0	**155,00**

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**220,00**
083450	450	200	21,0	**272,00**
083500	500	220	28,0	**361,00**

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**17,60**
076150	150	150	**18,70**
076180	180	170	**23,10**
076200	200	180	**24,20**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -
  098030 -



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**100,00**
098020	400	50	40	0,4	**95,00**
098030	400	50	35	0,5	**101,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**162,00**
075240	240	180	**181,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**37,00**
075241	240	210	**50,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**39,00**
073250	250	75	**43,10**
073300	310	75	**52,00**

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	**63,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**206,00**
077260	260	260	**233,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**75,00**
074350	350	430	**99,00**

CEDZAK

INOX



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

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**117,00**
071410	375 / 175	185	**75,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**91,00**
072323	320	170	**115,00**
072363	360	190	**148,00**
072403	400	220	**191,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**425,00**
072502	500 / 330	260	**503,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

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

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**20,80**
324121	120	360	**27,30**
324141	140	385	**32,20**
324161	160	415	**41,90**
324201	200	480	**60,00**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**27,50**
324120	120	360	**31,40**
324140	140	380	**34,70**
324160	160	415	**49,50**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**16,40**
323081	80	295	0,12	**20,20**
323101	100	340	0,25	**26,20**
323121	120	365	0,40	**30,50**
323141	145	395	0,75	**44,70**
323161	165	430	1,20	**58,00**
323201	200	480	2,00	**101,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**18,00**
323082	80	345	0,13	**21,80**
323092	90	362	0,20	**22,40**
323102	100	380	0,25	**24,00**
323122	120	420	0,45	**34,90**
323142	140	440	0,67	**38,20**
323162	160	474	1,00	**53,00**
323182	180	500	1,50	**80,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**30,80**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**20,90**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**20,90**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**20,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**20,90**
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**20,90**
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**20,90**
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**20,90**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**69,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**87,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**32,00**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt















Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**19,30**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**17,70**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**17,70**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**18,10**
	321050	Chochla	85	310	**19,30**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**20,90**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**20,30**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**18,20**
8.	**321090**	Wydrążacz	23	175	**10,30**
9.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**16,60**
10.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**16,60**
11.	**321120**	Radełko proste	57	190	**16,00**
12.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**26,60**
13.	**321000**	Wieszak z haczykami	-	355	**19,80**

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	-	**20,20**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**21,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**23,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**20,20**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**27,70**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**19,20**
	325130	Szczypce	320	**19,70**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**19,70**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**21,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**21,40**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**19,70**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**20,80**

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**20,80**

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**14,80**

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**41,50**

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**47,90**

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**134,00**

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**169,00**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**113,00**

8 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**26,50**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**17,30**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**27,60**

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**13,50**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Rękojeść z tworzywa













115 mm

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**16,40**
313350	350	**21,30**
313450	450	**22,90**
313550	550	**22,90**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**14,90**
313400	400	**18,50**
313500	500	**22,40**
313600	600	**22,40**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**88,00**
310200	200	450	**133,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**30,20**
310201	200	590	**36,00**
310241	240	570	**58,00**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**61,00**
314460	460	**64,00**
314610	610	**78,00**

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**70,00**
314100	1000	**78,00**
314125	1250	**97,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1350	**159,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	**11,70**
304072	0,47	**14,70**
304073	0,68	**28,40**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**37,40**
304033	0,150	**50,00**
304060	0,450	**54,00**
304101	0,650	**72,00**

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**11,70**
305100	1,0	**28,80**
305200	2,0	**37,80**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**62,00**

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	**25,70**

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	**20,50**
301151	150	**30,20**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**15,90**

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	**22,40**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**5,50**
506103	1,00	**12,50**
506203	2,00	**17,30**
506303	3,00	**22,60**
506503	5,00	**36,90**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**23,70**
506102	1,0	**39,90**
506202	2,0	**73,00**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	**43,00**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**22,40**







1 DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**10,70**

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**14,40**

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**25,90**
099103	600	**34,10**
099104	900	**59,00**
099105	1200	**76,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

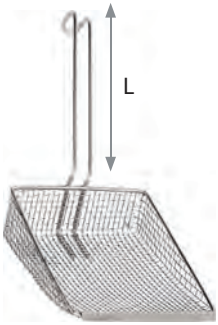
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**59,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	**61,00**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**16,80**



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	**161,00**
2.	**815250**	730	230	230	**198,00**
3.	**815240**	840	300	275	**247,00**

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	**286,00**



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP

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

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**61,00**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**69,00**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	**3,30**
065352		55	210	0,35	**3,30**
065353		55	210	0,35	**3,30**
065721		70	240	0,70	**5,00**
065722		70	240	0,70	**5,00**
065723		70	240	0,70	**5,00**

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	**7,29**
065002	60	208	0,470	**9,48**
065003	70	208	0,590	**8,55**
065004	75	208	0,710	**11,10**
065005	87	208	0,950	**11,70**

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	**46,00**
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x72	265	110	120	**65,00**
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x72	435	110	120	**102,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**65,00**

1



2



3



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**13,80**
423283	280	**13,10**

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**16,90**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**10,80**
423284	280	**13,10**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**12,00**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**10,10**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**8,03**
422301	300	**8,90**
422401	400	**14,20**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**20,20**
422302	300	**21,70**
422402	400	**22,40**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**12,50**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**6,19**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**11,70**
422303	300	**12,80**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	**9,37**
425130		300	**10,50**
425410	przeźroczysty	230	**8,41**
425430	przeźroczysty	300	**9,48**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**24,50**

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	**33,50**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**26,10**

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	**29,80**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**131,00**

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**11,00**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**6,19**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**7,70**

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**9,48**
422311	300	**17,60**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**11,00**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	**11,20**

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	**5,31**

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	**16,00**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**19,20**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**12,80**

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	**16,00**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**14,90**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**17,00**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**24,50**

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	**13,80**

9 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**17,00**

10 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

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

ZESTAW DO CARVINGU

INOX

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





Nr kat.	Cena netto
334406	**153,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	**12,80**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**6,92**

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	**6,92**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**129,00**

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



Nr kat.	Cena netto
333001	**299,00**

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	**277,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**39,40**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**19,20**

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	**49,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



URZĄDZENIA DO RĘCZNEGO SZATKOWANIA WARZYW

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



SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**124,00**

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 ściągnięciem 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	**300,00**
2.	**333142**	Ostrze ząbkowane	-	-	-		**97,00**

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	**341,00**

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- 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	**245,00**
2.	**333316**	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**62,00**
3.	**333116**	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**55,00**
4.	**333416**	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**83,00**
5.	**333216**	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**93,00**





SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- 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	**573,00**
2.	**333315**	Szatkownica	254	483	762	8,0	**573,00**
3.	**333215**	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	**130,00**
4.	**333115**	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	**130,00**
5.	**333415**	Popychacz do szatkownicy	-	-	-	-	**151,00**



SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- 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	**232,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**63,00**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**63,00**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**63,00**

WAGI POMOCNICZE

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



WAGA POMOCNICZA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**213,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**170,00**

PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)

Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	**119,00**

NOWOŚĆ



WAGA LEGALIZOWANA

NOWOŚĆ

WAGA POMOCNICZA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	**606,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**638,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**638,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**638,00**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	**799,00**
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	**799,00**
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	**799,00**
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	**799,00**
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	**119,00**

OHAUS

WAGA POMOCNICZA

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



Waga wodoodporna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto	
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	**1210,00**	
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	**1210,00**	
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	**1210,00**	
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	**1242,00**	NOWOŚĆ
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	**119,00**	NOWOŚĆ

WAGI KALKULACYJNE

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

WAGA LEGALIZOWANA

WAGA KALKULACYJNA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**959,00**

WAGA KALKULACYJNA

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

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	**1257,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

OHAUS

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	**852,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**852,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**852,00**

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
  model 732031 - 355x305 mm
  model 732351 - 650x500 mm
  model 732061, 732151 - 550x420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto	
732031	305	472	572	12	30	10	230	**1350,00**	NOWOŚĆ
732061	550	668	920	24	60	20	230	**1680,00**	
732151	550	668	920	24	150	50	230	**1680,00**	
732351	600	675	920	32	300	100	230	**1890,00**	

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	**36,00**

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	**12,70**

TERMOMETR DO MLEKA

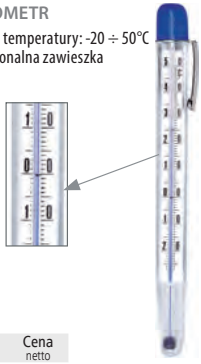
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**16,00**

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	**12,20**

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	**57,00**

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	**75,00**

TERMO-HIGROMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620310	**72,00**

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	**107,00**

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	**178,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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 92-109
Deski do krojenia, deski HACCP 114-118
Tasaki, tłuczki do mięsa 95, 98, 104, 120
Nożyce kuchenne..... 110
Ostrzałki i stalki..... 112-113
Sterylizator UV do noży 112
Kloc masarski..... 119
Listwy magnetyczne 111



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

INOX

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

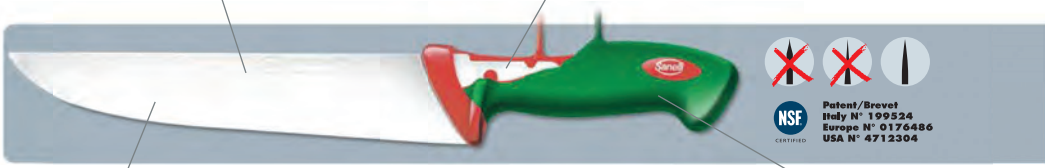
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

trzon głowni głęboko osadzony w rękojeści

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością



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

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

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

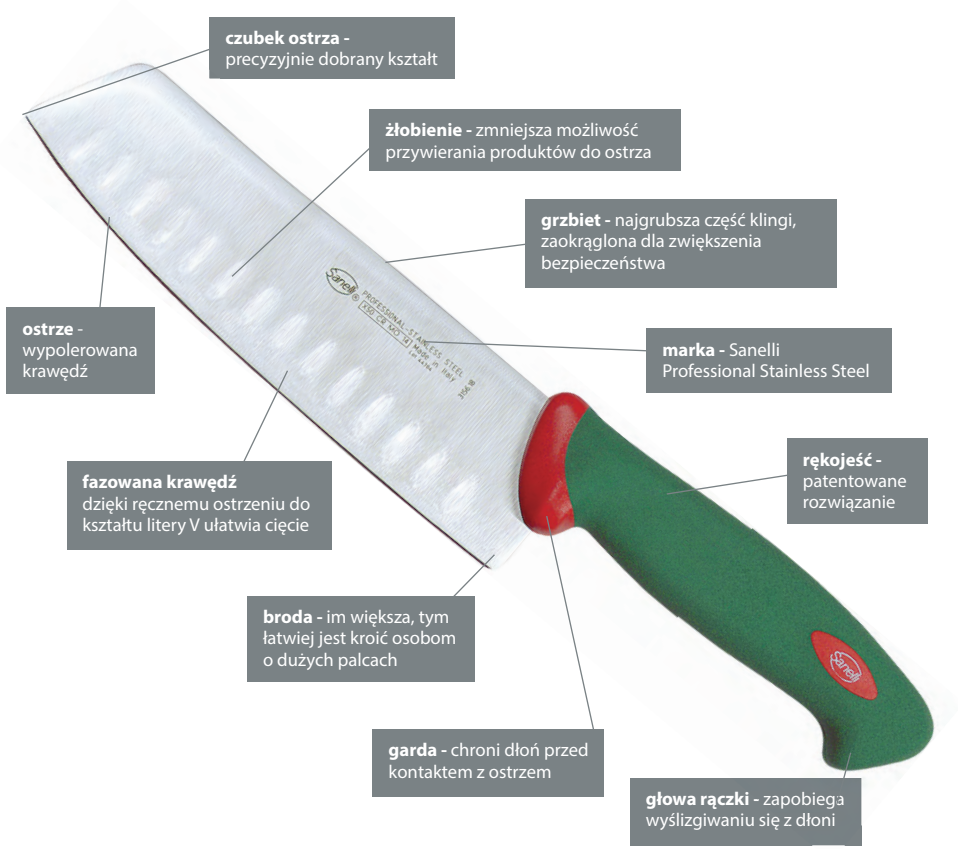
stalgast ekspert gastronomiczny

DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. Escherichia coli)



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	**136,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**136,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**169,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**141,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**161,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**92,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**118,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**120,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**101,00**
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**105,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**79,00**
8.	**201180**	Nóż masarski	180	**119,00**
	201220	Nóż masarski	230	**120,00**
9.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**93,00**
10.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**92,00**
11.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**97,00**
12.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**104,00**
13.	**205280**	Nóż do łososia	275	**97,00**
14.	**225330**	Nóż do ryb	330	**169,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

Sanelli


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

13 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**57,00**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**47,00**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**42,10**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**124,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**86,00**
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**82,00**
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**169,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**134,00**
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**113,00**
10.	**213160**	Tasak	160	**207,00**
11.	**212220**	Stalka	220	**151,00**
	212300	Stalka	300	**195,00**
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**328,00**
13.	**200008**	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	**577,00**

NOŻE SANELLI SKIN

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**88,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**103,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**69,00**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**84,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**61,00**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**60,00**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**25,70**
6.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**24,10**

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW

Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**9,80**



*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

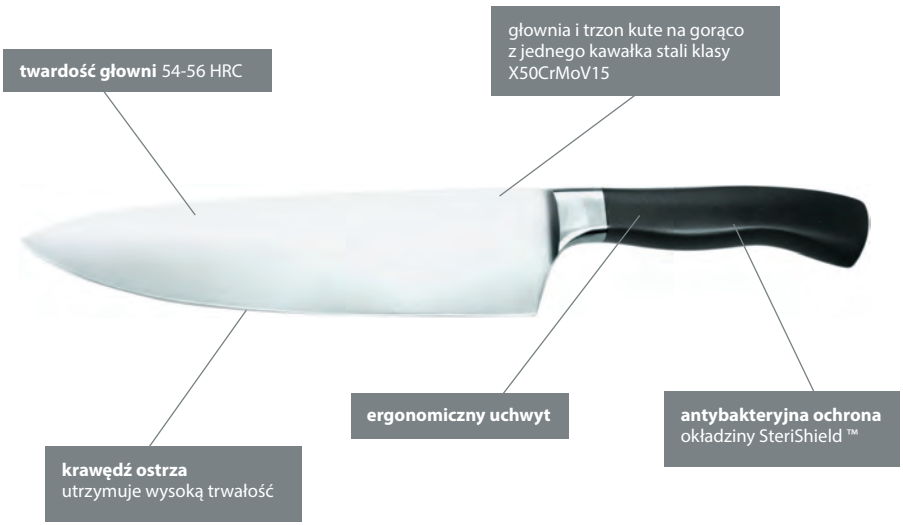


NOŻE KUTE STALGAST ELITE

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







15

- Zestaw zawiera noże kute:292150,293065, 293090, 291150,295180,290200, 294230, 293115,291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**111,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**115,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**107,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**91,00**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**78,00**
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**58,00**
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**51,00**
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**48,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**93,00**
9.	**296180**	Tasak	180	**130,00**
10.	**295180**	Nóż Santoku	180	**115,00**
11.	**297160**	Nóż do serów miękkich z otworami	160	**64,00**
12.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**74,00**
13.	**292151**	Widelec "zakrzywiony"	150	**60,00**
14.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**47,50**
15.	**200006**	Zestaw noży kutych Elite w pokrowcu	-	**788,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

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







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. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**37,50**
	218259	Nóż kuchenny	255	**65,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**61,00**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**31,50**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**21,10**
	203209	Nóż do mięsa	200	**33,30**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**29,90**
	204189	Nóż do filetowania	180	**25,70**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**17,00**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**17,90**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**19,50**
8.	**211189**	Widelec	180	**39,90**
9.	**212259**	Stalka	250	**19,40**
10.	**200009**	Zestaw noży kutych	-	**173,00**

stalgast

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

INOX

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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść





10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208,214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338

- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**21,60**
	218258	Nóż kuchenny	240	**30,20**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**14,90**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**17,90**
4.	**209148**	Nóż do oddzielania kości	150	**14,40**
5.	**214108**	Nóż do obierania	100	**13,80**
	214138	Nóż do obierania	115	**10,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**14,40**
7.	**211158**	Widelec	150	**16,60**
8.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,70**
9.	**212259**	Stalka	250	**19,40**
	212309	Stalka	300	**20,50**
10.	**200007**	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	**85,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

NÓŻE JAPOŃSKIE SASHIMI

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



Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	**82,00**
298240	240	**96,00**

Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść



NOŻE CERAMICZNE

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**206015**	Nóż santoku	150	**22,50**
2.	**206150**	Nóż kuchenny	150	**22,50**
3.	**206200**	Nóż kuchenny	200	**42,30**

Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



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	**50,00**
283262		260	**50,00**
283263		260	**50,00**
283264		260	**50,00**
283265		260	**50,00**
283266		260	**50,00**



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	**38,20**
283252		250	**38,20**
283253		250	**32,30**



3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	**34,90**
283202		200	**34,90**
283203		200	**34,90**



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231		230	**30,60**



*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	**32,80**
283182		180	**32,80**
283183		180	**32,80**
283184		180	**32,80**
283185		180	**32,80**
283186		180	**32,80**



5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**34,90**
284182		180	**34,90**
284183		180	**34,90**
284184		180	**34,90**
284185		180	**34,90**
284186		180	**34,90**



6

7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**30,60**
284152		150	**25,80**
284153		150	**25,80**
284155		150	**25,80**
284156		150	**25,80**



7

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	**14,20**
283092		90	**14,20**
283093		90	**12,00**
283094		90	**14,20**
283096		90	**12,60**



8



9

9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	**15,30**



10

10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	**12,00**

11 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**30,90**



11

HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	**36,00**
283104		200	**30,40**
283105		200	**30,40**



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	**25,10**
283114		150	**25,10**
283115		150	**25,10**



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	**25,10**
283123		150	**21,20**
283125		150	**21,20**



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	**64,00**
283195		180	**54,00**





5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	**36,00**



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	**63,00**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

HACCP



1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	**38,20**
284301		300	**39,70**



2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	**36,00**



3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	**27,30**
283306		300	**30,60**



4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	**126,00**

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	**19,70**

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	**12,40**
281152		160	**12,40**
281153		160	**12,40**
281154		160	**12,40**
281155		160	**12,40**
281156		160	**12,40**

2 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**15,10**
281212		220	**15,10**
281213		220	**15,10**
281214		220	**15,10**
281215		220	**15,10**
281216		220	**15,10**

3 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**19,40**
281252		250	**19,40**
281253		250	**19,40**
281254		250	**19,40**
281255		250	**19,40**
281256		250	**19,40**

*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	**16,20**
284303		300	**16,20**



4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**11,30**
282154		160	**9,18**



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**6,59**
285082		90	**6,59**
285083		90	**6,59**



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**10,70**



7

8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**11,80**



8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**5,62**



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	577,00



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



POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto
200006	788,00

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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

Nr kat.	Cena netto
200007	85,00



LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA



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

Nr kat.	Cena netto
200009	173,00

STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



NOŻYCE

INOX











Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**18,10**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**142,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,70**
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**34,10**
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**30,90**

OBIERACZKI

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**16,00**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**12,80**
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**12,80**
2.	**334006**	Obieraczka	35	155	**12,20**
3.	**334110**	Obieraczka	33	185	**13,80**

Ostrze model 334120





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	**86,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP



Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**17,80**
2.	**248458**	5	450	**22,00**
3.	**248608**	6	625	**29,70**

LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**52,00**

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**20,50**
249558	550	**27,00**

NOWOŚĆ

8 W

STERYLIZATOR UV DO NOŻY

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

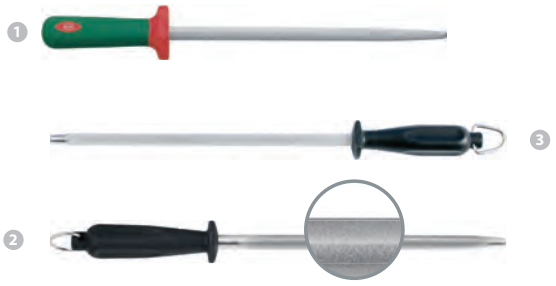


Kontrolka gotowości i pracy, pokrętło do ustawiania czasu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	**638,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**151,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**195,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**19,40**
	212309	Stalka	300	**20,50**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**47,50**



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
4.	**283231**		230	**30,60**

*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



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	**808,00**



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

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	**618,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	**46,90**

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	**38,30**

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	**36,20**

DESKI DO KROJENIA HACCP

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

HACCP

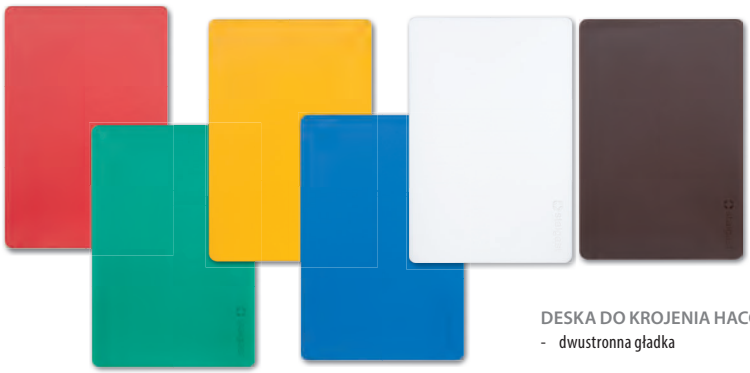
PP

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

System oznaczania HACCP:

SUROWE MIĘSO | WARZYWA | DRÓB SUROWY

RYBY | NABIAŁ | MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



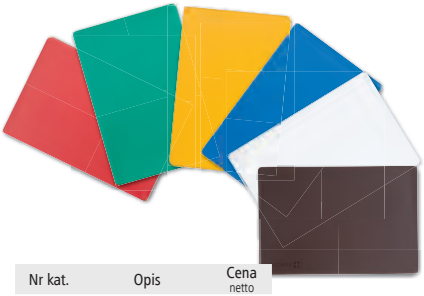
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**27,00**
341452		450	300	13	**27,00**
341453		450	300	13	**27,00**
341454		450	300	13	**27,00**
341455		450	300	13	**27,00**
341456		450	300	13	**27,00**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**135,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**125,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**275,00**

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**65,00**

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	**25,00**
341322		325	265	12	**25,00**
341323		325	265	12	**25,00**
341324		325	265	12	**25,00**
341325		325	265	12	**25,00**
341326		325	265	12	**25,00**



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	**55,00**
341532		530	325	15	**55,00**
341533		530	325	15	**55,00**
341534		530	325	15	**55,00**
341535		530	325	15	**55,00**
341536		530	325	15	**55,00**



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**88,00**
341632		600	400	18	**88,00**
341633		600	400	18	**88,00**
341634		600	400	18	**88,00**
341635		600	400	18	**88,00**
341636		600	400	18	**88,00**





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	**27,00**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**25,00**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**55,00**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**88,00**

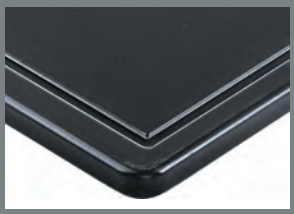


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka





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	**11,00**
340300	300	220	10	**21,80**
340350	350	250	20	**53,00**
340440	440	290	20	**79,00**
340500	500	340	20	**103,00**
340600	600	390	20	**148,00**

Antypoślizgowe nóżki





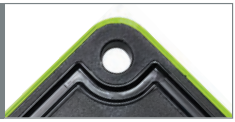
DESKA DO KROJENIA

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	**14,00**
340351	350	250	10	**28,10**



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	**35,10**
2.	**342400**	400	300	20	**41,50**
3.	**342500**	500	300	20	**52,00**
4.	**344400**	400	300	40	**104,00**
	344500	500	350	40	**145,00**
	344600	600	350	40	**174,00**

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	**76,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



KLOC MASARSKI

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



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**684516**	400	500	850	**955,00**
	684416	400	400	850	**871,00**
	684511	400	500	800	**899,00**
	684411	400	400	800	**824,00**
2.	**684515**	400	500	150	**572,00**
	684415	400	400	150	**457,00**
	684510	400	500	100	**452,00**
	684410	400	400	100	**378,00**

KLOC MASARSKI

PE

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

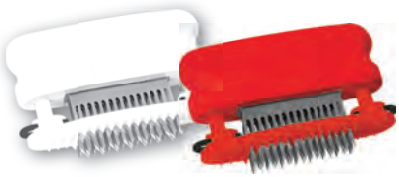


Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	**695,00**

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	**44,70**
247510		45	145	45	103	**44,70**

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	**111,00**

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	**445,00**
240004		L	**445,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**66,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**24,50**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	**26,60**

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 122-138
Szkło 186-210
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass. . 139-183
Sztućce do steków i pizzy 137
Moździerz z tłuczkiem 215
Młynki do przypraw 215
Zestawy do przypraw 212-213
Sosjerki, serwetniki 211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy 214
Koszyki do pieczywa 216-217
Kociołek do gulaszu 218
Naczynia emaliowane 184-185

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**0,77**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**0,77**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,44**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,44**



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	**0,88**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**0,94**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**1,73**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,71**

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**0,71**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**0,71**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**2,15**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**0,71**



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	**2,02**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**2,02**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**2,26**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,44**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,32**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,21**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**1,98**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,77**



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	**2,20**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**2,10**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**2,20**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,54**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**2,43**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**2,43**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**2,86**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**1,77**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**1,87**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**1,52**



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	**2,19**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,19**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**3,73**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,68**



SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**2,53**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**2,53**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**5,18**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**1,93**
5.	**350240**	Łopatka do tortu	220	1	**2,74**
6.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**7,86**



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	**2,31**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,31**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**5,40**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,65**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,54**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,65**



SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**2,76**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**2,76**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**4,30**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**1,87**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**2,64**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**1,77**



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX 18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,20**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**3,20**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**5,40**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,10**



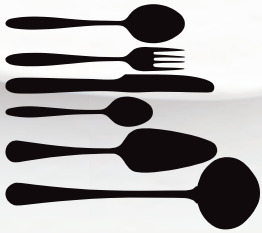
SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**3,53**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**3,42**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**4,74**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,43**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**3,53**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**11,00**



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	**5,95**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**5,73**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**7,05**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**3,31**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**2,86**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**3,09**



SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**5,40**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**6,49**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**6,21**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,75**





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	**9,80**
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	**14,20**
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy		115	1	**19,70**
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	**20,80**
3.	**298121**	Nóż do steków Jumbo		120	1	**12,00**



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	**7,14**
2.	**298101**	Widelec	95	1	**7,46**



NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045005	154	112	50	0,35	6	**4,03**
045006	176	127	60	0,50	6	**6,60**
045007	193	140	64	0,70	6	**6,60**

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	**21,00**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**25,90**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**7,23**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**19,70**





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	**2,15**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,25**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**3,51**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,71**

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	**2,31**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**2,10**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**3,31**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**1,98**



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

PORCELANA DLA DZIECI

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











Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**11,70**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**14,10**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**16,40**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**14,10**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**16,40**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**12,90**

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	**3,45**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**4,00**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**4,05**







GRANGUSTO

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



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**11,00**
2.	**388628**	217	163	19	12	**5,69**
3.	**388629**	280	210	22	12	**7,38**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**8,38**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**10,10**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**11,20**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**7,69**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**12,00**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**11,10**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat..	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**10,10**

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



AROMATECA

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



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**388791**	Filiżanka	109	74	0,22	12	**5,63**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**4,39**



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	**4,23**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**3,99**



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**5,33**



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**3,99**



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	**5,15**

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 Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**3,34**
388652	255	22	6	**4,23**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**4,12**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**5,68**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**5,68**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388658	230	21	6	**6,35**
388659	355	27	6	**11,60**

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	**8,89**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**3,38**
388602	250	23	6	**4,02**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**4,06**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**5,48**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**5,89**
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,29**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	**8,72**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**6,06**
388613	300	27	220	6	**11,60**
388614	350	27	270	6	**11,40**

7 KUBEK
8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**388608**	81	107	0,32	6	**6,33**
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**5,68**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**7,23**



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

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	**28,20**
396102	305	35	1	**43,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	180	1	**29,20**
396104	305	65	450	1	**51,00**

3 TALERZ PŁYTKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**37,60**
396112	305	40	1	**59,00**

4 TALERZ GŁĘBOKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	320	1	**47,50**
396114	305	70	500	1	**69,00**

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**7,33**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**7,33**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**8,14**

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**14,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**8,14**

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	**14,00**



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

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. 147-148



WERSAL
str. 149-150



KASZUB / HEL
str. 151-153



AFRODYTA

LUBIANA

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





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**57,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**6,33**
390011	185	55	0,70	6	**7,48**
390012	230	65	1,40	6	**19,40**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**11,70**
390018	170	20	6	**7,73**
390019	190	20	6	**7,97**
390020	210	20	6	**8,35**
390021	260	20	6	**16,80**
390022	270	20	6	**16,80**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**9,98**
390014	Spodek	170	-	-	6	**4,95**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**9,37**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**14,10**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**7,44**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**11,40**

9 FILIŻANKA

10 11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**5,41**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**4,14**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**7,02**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**4,29**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**7,48**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**4,29**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**25,30**
390008	330	230	25	6	**32,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WERSAL

LUBIANA

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



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	**6,90**
390420	170	15	6	**7,08**
390421	190	20	6	**7,58**
390422	210	20	6	**7,92**
390423	240	25	6	**9,14**
390424	265	25	6	**10,50**
390425	270	25	6	**15,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**8,57**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**7,94**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**6,54**
390427	185	55	0,60	12	**7,00**

5 BULIONÓWKA

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390401**	Bulionówka	125	70	0,30	6	**9,14**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**4,36**
7.	**390402**	Bulionówka	155	70	0,32	6	**10,40**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**4,36**

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**17,70**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**12,10**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**16,60**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**25,50**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**29,40**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**6,23**

13 FILIŻANKA

14

15

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**6,43**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**3,78**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**7,16**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**4,09**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**8,99**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**4,36**

16 DIP

17

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**3,38**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**3,84**

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**23,10**
390412	320	235	30	6	**30,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KASZUB / HEL

LUBIANA

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



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**5,55**
390216	230	60	1,0	6	**14,00**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**14,60**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**14,10**
390232	290	50	1,3	6	**18,10**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**79,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**4,60**
390234	170	20	6	**4,60**
390235	190	20	6	**5,60**
390236	210	25	6	**6,14**
390237	245	25	6	**7,41**
390238	265	35	6	**11,60**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**6,90**
390229	240	40	0,8	6	**7,58**

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	**7,77**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**4,09**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**6,16**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**4,09**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**13,90**
390218	145	60	0,22	6	**15,10**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**12,70**
11.	**390224**	280	195	35	6	**18,90**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**14,40**
390226	240	140	35	6	**15,30**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**12,50**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**23,70**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**21,40**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**4,68**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**9,83**

6 KUBEK

7 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**4,59**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**6,12**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**7,96**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**5,09**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**6,59**

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	**5,68**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**3,47**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**5,93**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**3,94**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**5,93**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**3,94**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

160 LAT TRADYCJI I DOŚWIADCZENIA

Kordina ROK ZAŁOŻENIA 1860

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. 155-163



PRATO
str. 164-167



TARANTO
str. 168-169



LIGURIA
str. 170-174



BISTRO
str. 176-177



KONESER
str. 178-179



stalgast ekspert gastronomiczny

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





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	**4,92**
395301	190	15	6	**5,06**
395302	210	15	6	**6,72**
395303	270	20	6	**11,70**
395320	320	25	6	**17,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	**9,53**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	**58,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	**7,75**
395340	Spodek	160	-	-	6	**4,15**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	**7,26**
395340	Spodek	160	-	-	6	**4,15**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	**5,14**
395318	160	70	0,90	6	**6,91**
395319	230	83	2,20	6	**18,30**

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**7,15**
395313	240	174	22	6	**11,40**
395314	310	220	27	6	**18,80**
395315	360	265	34	6	**21,80**

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**17,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Apulia A

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	**16,50**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**13,80**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	**12,40**

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	**10,60**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**7,09**

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395350**	Filiżanka	70	45	0,10	6	**2,77**
	395341	Spodek	110	-	-	6	**2,52**
7.	**395351**	Filiżanka	80	60	0,21	6	**5,73**
	395342	Spodek	145	-	-	6	**3,79**
8.	**395352**	Filiżanka	100	60	0,28	6	**5,93**
	395340	Spodek	160	-	-	6	**4,15**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	85	90	0,28	6	**11,40**

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**2,52**

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	**2,24**

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

13

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	**395328**	Solniczka	60	6	**3,31**
13.	**395329**	Pieprzniczka	60	6	**3,24**

14 DIP

15

16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,46**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,22**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,34**



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



Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	**12,80**
394118	210	210	20	6	**13,80**
394119	250	250	25	6	**18,70**
394120	270	270	25	6	**21,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	**16,20**

3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	**15,70**

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**10,10**
394110	130	130	45	0,37	6	**11,20**
394100	170	170	55	0,75	6	**14,50**
394111	230	230	67	1,80	6	**35,70**

5 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	**14,00**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**9,29**

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,70**

7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	**14,90**
394134	290	230	25	6	**19,20**

8 TACA

9

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**394113**	230	115	10	6	**11,20**
10.	**394114**	250	150	15	6	**10,80**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Apulia B



1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	**11,70**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	**7,51**

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	**10,70**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**8,35**
4.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**9,97**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**8,35**
5.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**10,70**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**9,29**



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	**95,00**

2 TALERZ PŁYTKI

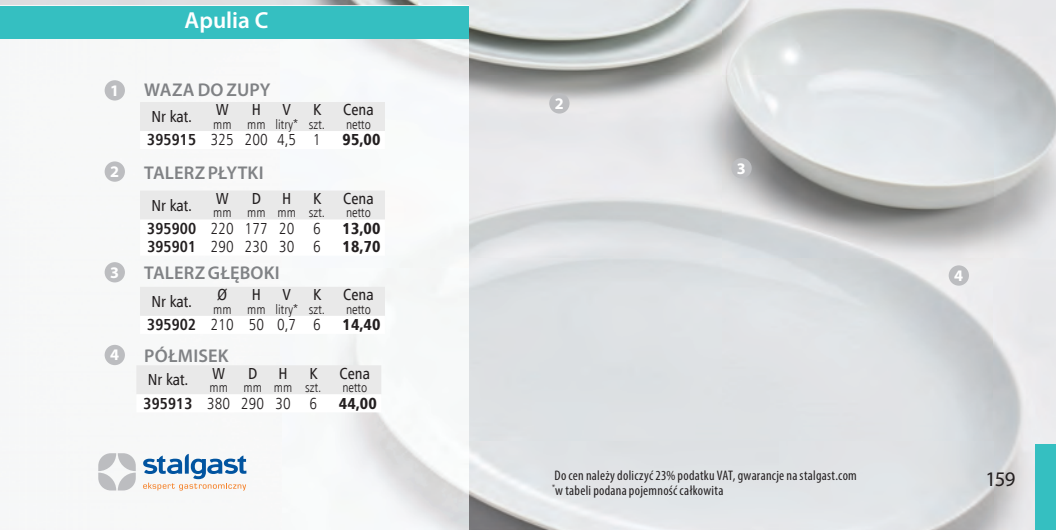
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	**13,00**
395901	290	230	30	6	**18,70**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	**14,40**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395913	380	290	30	6	**44,00**



stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	**6,07**
395201	260	20	6	**11,10**
395211	320	32	6	**14,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**9,20**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**4,28**
395213	170	50	0,50	6	**6,95**
395214	230	65	1,10	6	**15,40**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**60,00**

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	**13,30**
6.	**395206**	Dzbanek	115	90	0,22	6	**9,08**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**11,20**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	**5,54**
395241	Spodek	135	-	-	6	**3,21**

9 KUBEK

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

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	**9,16**
395210	330	230	27	6	**19,20**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	**14,40**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	**52,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**4,42**
394019	190	85	1,50	6	**6,65**
394020	210	95	1,80	6	**11,20**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	**5,51**
394001	190	20	6	**5,64**
394002	210	20	6	**6,91**
394024	240	20	6	**9,62**
394003	270	20	6	**11,20**
394017	320	25	6	**17,00**

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	**8,78**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**10,10**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**20,20**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**6,29**
394040	Spodek	150	-	-	6	**3,92**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**12,80**
394015	310	220	25	6	**21,80**
394016	360	265	30	6	**27,70**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**17,00**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Apulia E

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	**8,49**

2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	**13,80**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**10,10**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	**5,70**
394042	Spodek	145	-	-	6	**3,79**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**7,77**

Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	**32,00**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	**11,70**

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	**8,81**
395604	140	143	0,59	6	**17,00**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	**5,63**
395641	Spodek	160	-	-	6	**5,70**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	**3,41**
395640	Spodek	115	-	-	6	**2,86**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	**37,30**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**26,10**
394406	360	250	45	1	**41,00**

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	**31,10**
4.	**394404**	330		30	3 x 0,26	1	**65,00**

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**12,70**

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	**16,00**
7.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**15,40**

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	**43,70**

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**12,20**

10 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**8,21**

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	**5,40**

12 DIP

13

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,96**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,40**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

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	**60,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	**5,64**
395001	210	27	6	**7,07**
395002	265	25	6	**11,10**
395023	320	30	6	**15,80**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	**10,10**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	**7,99**
395040	Spodek	160	-	-	6	**5,13**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	**6,77**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	**6,91**
395016	230	65	1,20	6	**14,70**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	**9,15**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	**12,50**
395020	280	205	30	6	**15,80**
395021	320	230	30	6	**20,10**
395022	355	273	30	6	**24,90**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	**15,80**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395010**	230	225	1,37	1	**31,90**

2 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395025	40	140	0,23	6	**12,80**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395024	225	70	0,38	6	**12,80**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395008	105	100	0,26	6	**8,23**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	**11,70**

6 FILIŻANKA
7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395052**	Filiżanka	75	82	0,21	6	**5,93**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,31**
7.	**395051**	Filiżanka	93	56	0,22	6	**5,58**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**4,31**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	**5,77**
395701	250	25	6	**11,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	**9,21**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	**52,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**6,42**
395740	Spodek	150	-	-	6	**3,63**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	**6,74**

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	**5,30**
7.	**395751**	Filiżanka	100	55	0,25	6	**5,71**
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	**3,63**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	**10,20**

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

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	**8,30**
395401	190	22	6	**10,10**
395402	210	25	6	**10,50**
395403	265	25	6	**15,30**
395428	320	35	6	**29,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	**15,30**

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	**14,90**
4.	**395457**	Bulionówka	97	58	0,27	6	**14,90**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	**9,17**
395444	Spodek	150	-	-	6	**7,37**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	**12,20**

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	**11,00**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	**29,30**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

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



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	**16,70**
395802	250	250	25	6	**23,30**
395803	270	270	25	6	**17,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**16,30**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**17,60**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**11,10**

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**15,80**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	**12,50**

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	**16,30**
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	**10,50**

8 FILIŻANKA
9

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	**395830**	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	**5,95**
9.	**395832**	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	**10,10**
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	**9,66**

Liguria B

10 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	**10,10**
395501	260	25	6	**18,30**

11 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	**12,80**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,75**



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





Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	**7,46**
394201	210	15	6	**12,80**
394202	270	20	6	**18,60**
394205	320	23	6	**26,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	**16,50**

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	**23,80**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	**14,40**
394240	Spodek	180	-	-	6	**9,19**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	**8,53**
394242	Spodek	145	-	-	6	**6,44**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	**26,40**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	**12,50**
395101	290	20	6	**18,70**
395113	320	30	6	**25,60**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	**17,70**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	**78,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	**10,50**
395116	230	70	1,40	6	**25,00**
395117	250	95	2,60	6	**26,60**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	**12,90**
395141	Spodek	160	-	-	6	**10,20**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395110	240	170	20	6	**17,40**
395111	310	217	25	6	**25,50**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	**25,60**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	**11,70**
394301	250	250	23	6	**17,10**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	**15,50**
394501	290	230	25	6	**23,60**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	**13,80**

4 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**394306**	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	**8,10**
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	**7,28**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 2 ZESTAW MINI SALATEREK

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	**31,10**
2.	**394404**	330	-	30	3 x 0,26	1	**65,00**

3 4 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**15,40**
4.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**16,00**

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**11,20**

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**11,70**

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**12,70**

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**10,10**
394110	130	130	45	0,37	6	**11,20**

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**8,21**

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**12,20**

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,34**
12.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,46**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**5,40**
14.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,22**
15.	**394409**	80	40	0,14	6	**4,96**



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

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	**9,49**
395981	260	27	6	**14,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**11,30**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**5,86**
395990	160	70	0,75	6	**8,87**

4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	**4,53**
395988	Spodek	150	-	-	6	**5,24**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	**7,67**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**14,30**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**11,50**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**7,87**
395988	Spodek	150	-	-	6	**5,24**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA
10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395992**	Solniczka	80	6	**6,66**
10.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**6,66**

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**38,50**



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

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	**7,08**
395961	210	15	6	**9,31**
395962	270	20	6	**15,00**
395979	240	20	6	**12,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	**12,60**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	**78,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	**10,20**
395976	Spodek	160	-	-	6	**5,88**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	**7,05**
395968	160	70	0,90	6	**9,36**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	**8,89**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	**15,60**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	**7,50**
395978	Spodek	145	-	-	6	**4,75**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395970**	Solniczka	60	6	**5,52**
10.	**395971**	Pieprzniczka	60	6	**5,52**

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	**3,73**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	**3,21**

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	**15,60**
395966	310	220	27	6	**25,00**



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

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	**3,38**
388102	180	22	6	**4,65**
388103	200	23	6	**5,48**
388104	230	23	6	**7,44**
388105	240	23	4	**8,17**
388106	250	25	4	**8,31**
388107	260	25	4	**8,72**
388108	280	33	3	**13,40**
388109	310	30	3	**16,80**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	**4,90**
388153	170	43	0,350	5	**5,50**
388154	220	40	0,500	6	**6,60**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**4,03**
388123	200	40	0,210	6	**6,38**
388124	230	40	0,300	4	**8,94**
388125	250	45	0,350	4	**13,40**
388126	305	45	0,550	3	**14,20**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**3,16**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**3,16**

6 DIP

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388234**	75	28	0,065	12	**3,21**
7.	**388233**	50	18	0,030	24	**2,16**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**5,06**
388240	Spodek	145	20	-	12	**3,00**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**5,06**
388238	Spodek	140	20	-	12	**2,63**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	**3,32**
388236	Spodek	120	18	-	12	**1,83**

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**6,07**
388166	Spodek	140	20	-	12	**3,33**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**8,29**
388168	Spodek	140	25	-	12	**4,31**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	3	**12,50**
388146	350	250	25	3	**16,30**
388147	400	290	30	3	**25,40**
388148	450	330	30	3	**35,10**



Isabell



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	**52,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,15**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**12,20**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	**8,52**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**3,32**
388212	180	21	6	**3,94**
388213	200	26	6	**5,22**
388214	230	26	4	**7,82**
388215	250	29	4	**10,90**
388216	300	35	4	**22,30**
388217	360	35	3	**26,60**
388218	410	42	3	**35,10**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**4,22**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	85	0,280	12	**5,50**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**11,70**
388184	170	120	0,640	2	**17,00**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	**2,88**
388192	Spodek	120	-	-	12	**1,66**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	**4,58**
388194	Spodek	155	24	-	12	**2,50**
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	**6,10**
388196	Spodek	160	24	-	12	**3,60**

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**7,40**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	**9,59**
388242	360	260	26	3	**12,50**
388243	410	290	29	3	**19,20**
388244	470	330	34	3	**35,10**

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

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	**5,01**
388136	150	150	65	0,550	4	**8,52**
388137	200	200	90	1,700	4	**13,40**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**30,90**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**5,50**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**5,40**
388176	115	110	0,290	6	**9,51**
388177	130	125	0,450	6	**15,40**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388132	140	140	15	6	**4,52**
388133	175	175	20	6	**6,66**
388134	235	235	25	4	**20,10**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	**6,60**
388172	230	95	135	0,500	6	**19,70**

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**6,39**

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**30,20**

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	**3,57**
388156	130	55	0,400	12	**6,38**
388157	145	65	0,550	12	**8,23**

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**3,41**
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**3,11**

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**2,41**
388186	80	35	0,100	24	**2,28**
388187	90	40	0,130	12	**3,06**
388188	100	50	0,300	12	**4,35**
388189	135	53	0,480	12	**4,26**

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**30,20**

NACZYNIA EMALIOWANE

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania





Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547002	200	15	**11,40**
547003	240	20	**11,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547004	220	45	**15,90**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547005	160	65	0,650	**10,50**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto
547006	180	130	40	0,420	**14,90**
547007	200	145	43	0,500	**16,80**
547008	220	170	47	0,750	**19,80**

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547001	90	90	0,300	**11,90**

6 KUBEK
7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
6.	**547010**	80	80	0,400	**10,60**
7.	**547011**	90	90	0,570	**13,20**

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**7,81**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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

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	**1,71**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**2,53**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**2,64**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**3,15**
5.	**400615**	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	**3,02**
6.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**3,39**





*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKA DO PIWA IRISH



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	**5,50**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**4,37**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**8,38**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**8,72**

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**3,84**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**6,54**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**7,07**

SZKLANKA STONE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**7,76**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**9,95**

SZKLANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**5,50**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**6,20**

SZKLANKA WIND



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400635**	Szklanka niska	75	95	0,300	6	**6,28**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**6,99**
3.	**400637**	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	**7,94**



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	**7,68**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**7,68**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**9,46**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**5,90**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**43,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



SZKŁO CECHOWANE

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


1


2


3


4


5


6


7

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400534**	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	**6,95**
2.	**400563**	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	**5,36**
3.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**2,33**
4.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**2,63**
5.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**5,23**
6.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**3,67**
7.	**400115**	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	**3,95**
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	**5,55**

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	**1,90**
400582	73	155	0,400	12	**4,12**



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**3,90**
400592	90	136	0,500	12	**4,00**



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	**6,90**
400576	83	84	0,200	6	**7,12**
400577	98	100	0,350	6	**7,46**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**4,15**

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**7,68**

ZAKRĘTKA





Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,33**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,12**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**4,35**
400572	253	0,500	12	**5,68**



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	**5,12**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**8,46**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,57**





1 2 3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**4,32**
2.	**400622**	100	166	0,280	6	**8,34**
3.	**400623**	125	180	0,300	6	**12,20**

Luigi Bormioli ITALY

SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

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



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	**26,60**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**29,80**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**33,50**

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	**33,50**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**26,60**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	**29,80**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny



SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



1



2



3



4



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	**3,55**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**4,76**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**4,84**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**4,57**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	**3,29**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**4,12**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**4,08**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**3,86**

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	**3,80**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**4,43**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**4,98**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**4,17**



1 2 3 4

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400160**	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	**6,28**
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**7,51**
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**6,32**
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**5,93**

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych



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	**2,63**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	12	**2,63**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	12	**2,63**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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	**4,06**
2.	**400372**	Szklanka	94	120	0,570	6	**4,72**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**4,16**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	**4,39**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	**5,05**
6.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**4,28**
7.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	**4,49**

KIELISZKI MONTIS

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400356**	Kieliszek do białego wina	60	202	0,355	12	**7,14**
2.	**400357**	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	**7,46**
3.	**400358**	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	**7,90**

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	**4,64**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**7,40**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**7,04**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**6,56**

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	**5,93**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**6,45**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**7,54**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**6,99**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**6,92**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**6,38**

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	**7,16**
2.	**400332**	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	**7,73**
3.	**400333**	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	**8,01**
4.	**400334**	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	**7,16**
5.	**400335**	Szklanka	93-55	90	0,370	12	**4,22**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



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	**9,43**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**9,61**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**9,00**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**8,95**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**7,83**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**11,00**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**11,00**

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	**4,65**
2.	**400165**	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	**5,22**
3.	**400166**	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	**5,68**
4.	**400167**	Kieliszek do szampana	64	215	0,195	12	**4,28**



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	**4,22**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**5,38**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**9,70**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**7,05**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**7,38**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**9,65**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**10,20**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	12	**8,45**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**6,04**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**8,45**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**6,56**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**7,60**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**6,95**
14.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**8,00**
15.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**11,20**



*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKŁO TIMELESS


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	**9,11**
2.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**10,80**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**27,20**

SZKLANKI HIGHNESS


1


2


3



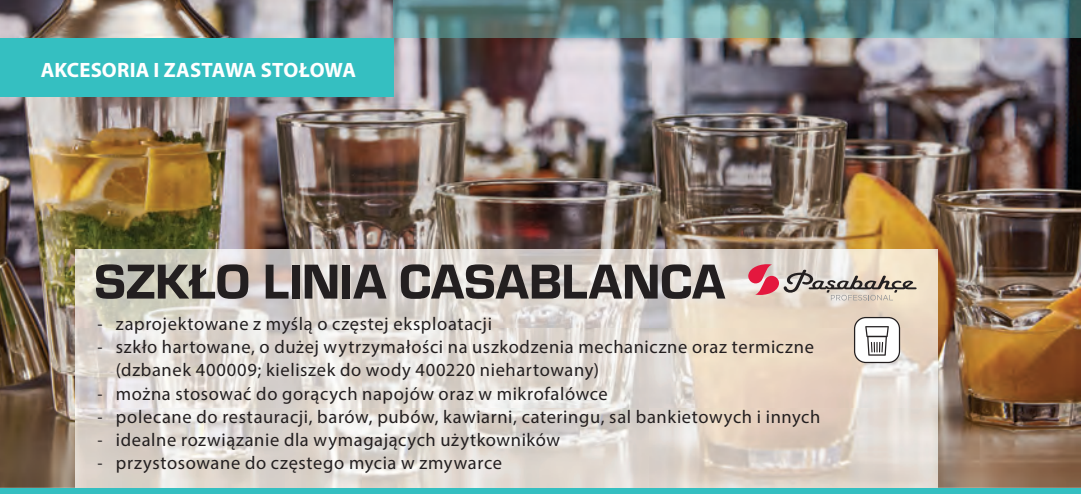
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400364**	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	**8,67**
2.	**400363**	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	**11,10**
3.	**400362**	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	**9,33**

SZKLANKI PLEASURE


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	**4,49**
2.	**400366**	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	**4,61**



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







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	**1,83**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**2,50**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**2,90**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**2,88**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**3,49**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**3,29**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**3,50**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**3,39**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**3,99**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**4,99**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**6,02**
12.	**400220**	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	**6,19**
13.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**11,20**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**17,00**
14.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**21,80**

NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKLANKI GRANDE-S







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**3,50**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**4,21**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**2,61**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**4,47**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**3,97**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**4,08**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**4,99**

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	**2,94**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**3,29**

SZKLANKI SIDE





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400035**	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	**2,43**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**2,53**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**3,34**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**3,00**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**4,26**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**2,93**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**3,45**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**3,47**
9.	**400037**	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	**3,81**

SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**2,62**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**2,59**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**2,59**

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400130**	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	**2,68**
2.	**400131**	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	**4,07**
3.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**4,95**
4.	**400133**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	**4,31**
5.	**400134**	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	**4,45**
6.	**400135**	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	**5,07**

SZKLANKI IMPERIAL



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	**3,29**
2.	**400025**	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	**3,40**

*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	**2,65**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**2,36**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**2,68**
4.	**400182**	49-37	108	0,050	12	**3,77**
5.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**2,64**

KIELISZKI DO KOKTAJLI







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**7,18**
3.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**5,90**
4.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**5,10**
5.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**4,75**
6.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**5,74**
7.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**5,78**

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	**7,79**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**7,96**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**8,18**

SZKLANKA TIN CAN





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**4,43**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**4,43**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**5,22**

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	**7,35**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**8,12**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**8,97**
4.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**8,78**
5.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**13,60**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400107**	75-51	128	0,270	12	**3,78**
2.	**400108**	88-61	147	0,410	12	**4,52**
3.	**400111**	102	166	0,665	48	**6,04**

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**3,41**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**3,53**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**3,86**

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**5,59**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**5,26**



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**4,88**

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	**6,89**
400257	64	57	0,09	6	**4,96**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**7,01**



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**3,86**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,93**
400196	84-75	162	0,360	6	**6,07**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,89**

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	**4,89**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**7,31**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,98**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,79**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

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	**4,42**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,60**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,76**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**7,11**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**5,20**
	400258	116-70	133	0,17	6	**5,27**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**2,86**

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**6,03**
400085	94	0,170	12	**9,94**

POPIELNICZKA



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**3,84**
2.	**400113**	72	37	24	**3,07**

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**3,10**

Paşabahçe PROFESSIONAL

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	**7,14**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**8,15**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**9,25**

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400115	74	133	0,37	6	**3,95**
400116	90	157	0,67	6	**5,55**

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	**3,18**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**4,65**

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	**5,48**
2.	**400168**	67	202	0,410	6	**5,56**
3.	**400187**	67	188	0,380	6	**5,44**
4.	**400188**	75	210	0,570	6	**6,12**
5.	**400373**	72	180	0,395	12	**4,49**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**4,88**

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	**3,65**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**5,41**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**5,38**
4.	**400137**	81,5	211	0,598	12	**6,15**
5.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**6,05**
	400191	75-70	220	0,510	6	**6,13**
	400192	80-73	235	0,660	6	**6,24**


1


4


2


5


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	**5,05**
400177	78-60	153	0,500	6	**6,70**
400008	97-72	201	1,000	6	**8,18**
400175	112-86	240	1,850	6	**13,40**

2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,450	6	**14,50**

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	**2,35**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**3,99**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**5,50**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**8,21**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**11,20**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**12,30**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**16,20**

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**6,03**
400207	64-80	203	0,50	6	**7,01**
400208	79-94	249	1,00	6	**11,70**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**4,57**
400173	76-87	213	0,50	6	**5,58**
400172	93-107	262	1,00	6	**6,77**

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	**9,21**

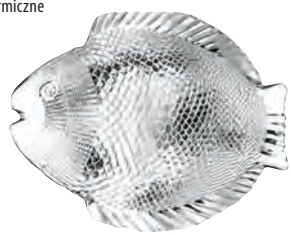
DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400169	104	227	1,5	6	**15,10**

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	**3,99**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SERWETNIKI









Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**12,00**
2.	**364100**	-	-	80	**19,40**
3.	**364204**	195	195	190	**29,80**
4.	**364111**	-	-	75	**15,50**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW





1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	**14,90**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**7,67**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**2,75**

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**2,24**

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**6,03**
400085	94	0,170	12	**9,94**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**11,20**
369250	0,25	**13,80**
369450	0,45	**18,90**

ZESTAWY DO PRZYPRAW


1


2


3


4


5


6


7

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**23,20**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**25,50**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	**37,10**

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	**32,70**

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**27,20**

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	**29,90**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	**52,00**

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**362901**	Solniczka/pieprzniczka	**5,22**
2.	**362904**	Karafka na przyprawy płynne	**6,28**


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	**10,60**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**14,90**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**15,40**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**25,60**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**14,30**

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	**13,30**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**29,20**

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	**17,40**

Paşabahçe PROFESSIONAL

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA
2
- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	**3,63**
400082	120	24	**2,40**

3 CUKIERNICA
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	**6,09**



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	**6,29**
2.	**400279**	157	0,260	12	**6,13**

3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU
- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**10,10**



1 CUKIERNICA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	**20,40**

2 KOSZ STOŁOWY
- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**26,60**



3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**7,46**



4 TABLICZKA INFORMACYJNA
5
- grawerowana laserowo

INOX

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**5,75**
5.	**486026**	Zdezynfekowano	130	43	37	**6,79** NOWOŚĆ



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	**41,50**



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	**47,90**
362413	300	**72,00**
362414	400	**92,00**



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	**42,50**
362402	300	**61,00**

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	**51,00**
2.	**362422**	„Król”		200	**51,00**

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	**42,60**



KOSZYK DO PIECZYWA

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	**360230**	250	180	45		**24,50**
	360300	300	240	50		**29,80**
2.	**360251**	-	250	55	250	**20,20**



1



2

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	-	232	178	50	**7,35**
4.	**361230**	-	230	150	65	**5,86**
	361371	-	375	150	70	**9,59**
5.	**361241**	240	-	-	50	**6,92**



4



5



3

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- można stosować pokrywę Roll Top 419000 str. 282

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	**361530**	GN 1/1	530	325	70	**42,90**
7.	**361380**	owalny	380	270	90	**31,90**
8.	**361235**	owalny	235	150	70	**16,50**



7



6



8

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

PP





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**52,00**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**38,30**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**26,60**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**23,40**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**16,00**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**40,50**
2.	**361301**	GN1/1	530	325	80	**56,00**
	361302	GN1/2	325	265	80	**34,10**

Krawędź wzmocniona drutem



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	**76,00**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**19,20**

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	**141,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419202	395	**108,00**

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



INOX

Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**83,00**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**22,10**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**42,60**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**107,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**18,10**

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 220-236
Regał ociekowy na pojemniki GN 257
Termosy transportowe
i pojemniki termoizolacyjne ...239-242, 245-247
Wózki transportowe i kelnerskie 253-255
Regały ze stali chromowanej 256
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 237-238
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 248-252
Torby do pizzy 243
Torby termiczne - Lunchboxy 244



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium, Standard, Basic 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.



str. 222

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.



str. 223-226

BASIC



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają podstawowe pokrywy.



str. 227

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. 228-229

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. 230-233

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. 234-236

Akcesoria dodatkowe:







POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 226

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**60,00**
111042	530	325	40	5,0	**68,00**
111062	530	325	65	8,8	**69,00**
111102	530	325	100	13,7	**101,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Al Teflon



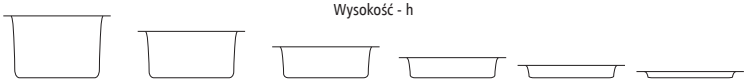
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**93,00**
171040	530	325	40	5,5	**100,00**
171060	530	325	65	9,0	**120,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**70,00**

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**77,00**
117040	650	530	40	9,0	**79,00**
117060	650	530	65	18,0	**105,00**
117100	650	530	100	30,0	**121,00**
117150	650	530	150	42,0	**135,00**
117200	650	530	200	58,0	**213,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**35,50**
111040	530	325	40	5,0	**38,80**
111060	530	325	65	8,0	**43,00**
111100	530	325	100	14,0	**53,00**
111150	530	325	150	19,0	**83,00**
111200	530	325	200	26,0	**90,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**31,80**
115040	325	354	40	3,5	**33,40**
115060	325	354	65	5,5	**33,40**
115100	325	354	100	8,0	**46,20**
115150	325	354	150	12,0	**64,00**
115200	325	354	200	18,0	**90,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**20,00**
112040	325	265	40	2,0	**23,10**
112060	325	265	65	3,5	**26,00**
112100	325	265	100	6,0	**31,30**
112150	325	265	150	8,5	**52,00**
112200	325	265	200	11,5	**64,00**

POJEMNIK GN 2/4



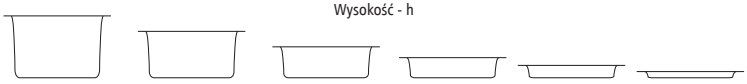
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**31,00**
118060	162	530	65	3,50	**31,80**
118100	162	530	100	5,50	**36,70**
118150	162	530	150	8,50	**54,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**17,30**
113040	325	176	40	1,5	**19,90**
113060	325	176	65	2,5	**22,70**
113100	325	176	100	3,7	**27,60**
113150	325	176	150	5,7	**39,80**
113200	325	176	200	7,3	**44,70**

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**13,00**
114040	265	162	40	1,0	**17,50**
114060	265	162	65	1,7	**20,60**
114100	265	162	100	2,8	**23,20**
114150	265	162	150	3,6	**34,80**
114200	265	162	200	5,0	**44,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**15,10**
116100	176	162	100	1,6	**18,60**
116150	176	162	150	2,0	**26,00**
116200	176	162	200	2,8	**36,20**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**11,20**
119100	176	108	100	0,8	**16,90**
119150	176	108	150	1,4	**22,70**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**18,60**

POKRYWA GN

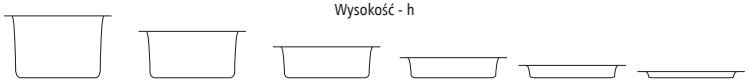


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**90,00**
111000	GN 1/1	**34,30**
115000	GN 2/3	**30,70**
112000	GN 1/2	**21,80**
118000	GN 2/4	**19,90**
113000	GN 1/3	**16,70**
114000	GN 1/4	**14,60**
116000	GN 1/6	**11,20**
119000	GN 1/9	**8,52**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**106,00**
115014	GN 2/3	**90,00**
112014	GN 1/2	**79,00**
113014	GN 1/3	**57,00**
114014	GN 1/4	**54,00**
116014	GN 1/6	**47,20**



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. 226

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**66,00**
131154	530	325	150	19,0	**73,00**
131204	530	325	200	26,0	**84,00**

POJEMNIK GN 2/3



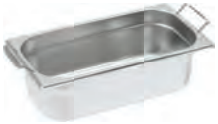
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	**73,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**41,10**
132154	325	265	150	8,5	**48,40**
132204	325	265	200	11,5	**59,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**37,00**
133154	325	176	150	5,7	**40,20**
133204	325	176	200	7,3	**51,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	**41,60**
134204	265	162	200	5,0	**53,00**

POJEMNIK GN 1/6



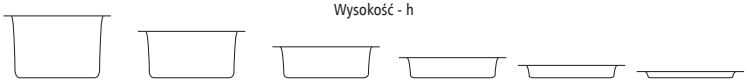
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**24,60**
136154	176	162	150	2,0	**21,60**
136204	176	162	200	2,8	**39,50**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**31,80**
132000	GN 1/2	**23,10**
133000	GN 1/3	**16,20**
134000	GN 1/4	**19,00**



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	**42,60**
121044	530	325	40	5,0	**46,40**
121064	530	325	65	8,0	**51,00**
121104	530	325	100	14,0	**58,00**
121154	530	325	150	19,0	**94,00**
121204	530	325	200	26,0	**111,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**44,10**
125104	325	354	100	8,0	**57,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**30,40**
122104	325	265	100	6,0	**38,90**
122154	325	265	150	8,5	**70,00**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**8,86**
100531	530	**10,50**

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	**101,00**
107061	650	530	65	18,0	**113,00**



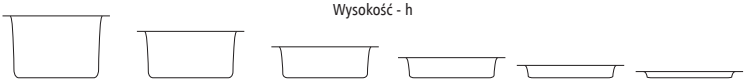
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**54,00**
101041	530	325	40	5,0	**63,00**
101061	530	325	65	8,0	**70,00**

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**41,60**

Wysokość - h



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 226



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**20,30**
111046	530	325	40	5,0	**23,70**
111066	530	325	65	8,0	**24,90**
111106	530	325	100	14,0	**31,70**
111156	530	325	150	19,0	**49,90**
111206	530	325	200	26,0	**59,00**

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**11,30**
112046	325	265	40	2,0	**13,70**
112066	325	265	65	3,5	**14,70**
112106	325	265	100	6,0	**21,50**
112156	325	265	150	8,5	**29,50**
112206	325	265	200	11,5	**38,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**13,70**
113106	325	176	100	3,7	**21,00**
113156	325	176	150	5,7	**26,00**
113206	325	176	200	7,3	**36,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**12,50**
114106	265	162	100	2,8	**17,00**
114156	265	162	150	3,6	**25,00**
114206	265	162	200	5,0	**30,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**10,20**
116106	176	162	100	1,6	**14,70**
116156	176	162	150	2,0	**21,50**
116206	176	162	200	2,8	**28,40**

POJEMNIK GN 1/9

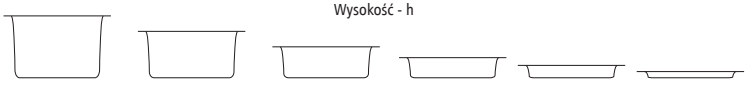


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**9,00**
119106	176	108	100	0,8	**12,50**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**22,70**
112006	GN 1/2	**12,50**
113006	GN 1/3	**10,20**
114006	GN 1/4	**9,00**
116006	GN 1/6	**8,00**
119006	GN 1/9	**6,80**



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	**41,50**
141101	530	325	100	13,3	**50,00**
141151	530	325	150	20,0	**58,50**
141201	530	325	200	26,4	**77,10**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**21,20**
142101	325	265	100	6,1	**26,30**
142151	325	265	150	9,0	**35,50**
142201	325	265	200	11,9	**38,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**18,80**
143151	325	175	150	5,5	**26,30**
143201	325	175	200	7,1	**33,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**16,90**
144151	265	164	150	3,8	**19,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**13,50**
146151	176	162	150	2,3	**16,10**
146201	176	162	200	2,8	**19,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**9,90**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**30,00**
142001	GN 1/2	**17,90**
143001	GN 1/3	**11,90**
144001	GN 1/4	**9,90**
146001	GN 1/6	**9,10**
149001	GN 1/9	**6,70**

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



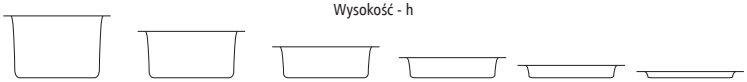
Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**18,20**
142018	GN 1/2	**10,60**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	**25,80**
142014	GN 1/2	**14,30**
143014	GN 1/3	**10,90**
144014	GN 1/4	**9,10**
146014	GN 1/6	**7,60**
149014	GN 1/9	**5,00**

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	**45,60**
151101	530	325	100	13,3	**56,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**20,80**
152101	325	265	100	6,1	**23,10**
152151	325	265	150	9,0	**29,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**16,60**
153101	325	175	100	3,8	**18,20**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	**12,90**
154101	265	164	100	2,6	**14,90**
154151	265	164	150	3,8	**17,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**9,59**
156101	176	162	100	1,6	**12,50**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	**9,90**

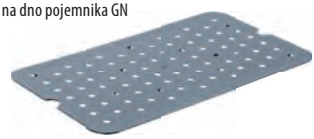
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	**26,80**
153001	GN 1/3	**11,50**

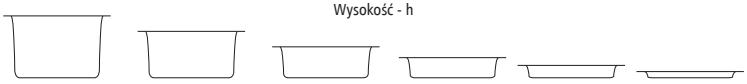
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151018	GN 1/1	**14,00**

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	**20,30**
161102	530	325	100	14,0	**23,80**
161152	530	325	150	19,0	**27,50**
161202	530	325	200	26,0	**34,80**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**10,60**
162102	325	265	100	6,0	**12,80**
162152	325	265	150	8,5	**15,60**
162202	325	265	200	11,5	**18,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**10,10**
163102	325	176	100	3,7	**12,00**
163152	325	176	150	5,7	**13,80**
163202	325	176	200	7,3	**15,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**6,89**
164102	265	162	100	2,8	**8,48**
164152	265	162	150	3,6	**12,80**

POJEMNIK GN 1/6

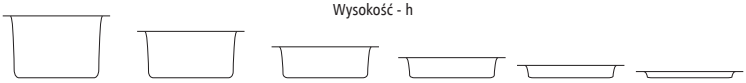


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**6,33**
166102	176	162	100	1,6	**7,46**
166152	176	162	150	2,0	**11,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**12,80**
162002	GN 1/2	**7,01**
163002	GN 1/3	**5,42**
164002	GN 1/4	**4,86**
166002	GN 1/6	**3,96**

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	**35,00**
141102	530	325	100	14,0	**43,50**
141152	530	325	150	19,0	**52,00**
141202	530	325	200	26,0	**68,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**19,20**
142102	325	265	100	6,0	**22,00**
142152	325	265	150	8,5	**30,50**
142202	325	265	200	11,5	**33,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**15,30**
143102	325	176	100	3,7	**18,10**
143152	325	176	150	5,7	**24,70**
143202	325	176	200	7,3	**28,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**12,40**
144102	265	162	100	2,8	**14,10**
144152	265	162	150	3,6	**17,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**7,91**
146102	176	162	100	1,6	**11,30**
146152	176	162	150	2,0	**14,10**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**7,35**
149102	176	108	100	0,8	**8,48**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**25,40**
142002	GN 1/2	**15,60**
143002	GN 1/3	**10,40**
144002	GN 1/4	**9,04**
146002	GN 1/6	**7,35**
149002	GN 1/9	**5,65**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**21,70**
142011	GN 1/2	**13,60**
143011	GN 1/3	**9,16**
144011	GN 1/4	**6,92**
146011	GN 1/6	**5,54**

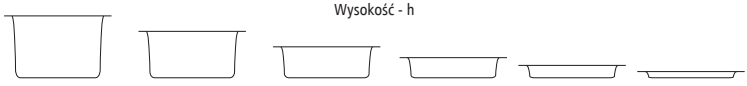
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**27,80**
142019	GN 1/2	**13,60**
143019	GN 1/3	**8,20**
144019	GN 1/4	**7,77**
146019	GN 1/6	**4,79**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno parowych

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	**33,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**15,70**
182102	325	265	100	6,0	**21,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**11,40**
183102	325	176	100	3,7	**14,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**10,50**
184102	265	164	100	2,8	**12,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**7,60**
186102	176	162	100	1,6	**8,08**
186152	176	162	150	2,0	**12,80**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**20,40**
182002	GN 1/2	**11,40**
183002	GN 1/3	**8,55**
184002	GN 1/4	**7,13**
186002	GN 1/6	**5,70**

POKRYWA GN SZCZELNA

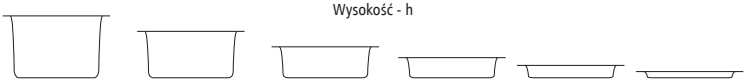
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**21,70**
142011	GN 1/2	**13,60**
143011	GN 1/3	**9,16**
144011	GN 1/4	**6,92**
146011	GN 1/6	**5,54**



Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PC

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	**40,70**
151102	530	325	100	14,0	**55,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**19,80**
152102	325	265	100	6,0	**22,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**15,60**
153102	325	176	100	3,7	**18,10**
153152	325	176	150	5,7	**26,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**11,50**
154102	265	164	100	2,8	**14,50**
154152	265	164	150	3,6	**16,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**9,83**
156102	176	162	100	1,6	**11,30**
156152	176	162	150	2,0	**15,80**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**23,40**
152002	GN 1/2	**11,30**
153002	GN 1/3	**11,30**
154002	GN 1/4	**11,30**
156002	GN 1/6	**7,35**

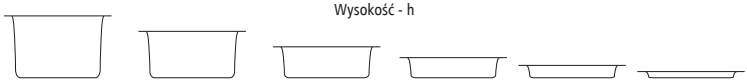
POKRYWA GN SZCZELNA

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**21,70**
142011	GN 1/2	**13,60**
143011	GN 1/3	**9,16**
144011	GN 1/4	**6,92**
146011	GN 1/6	**5,54**

Wysokość - h



HACCP araven



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

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	**95,00**
161205	530	325	200	28,0	**108,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**86,00**
165205	325	354	200	19,0	**97,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**63,00**
162155	325	265	150	10,0	**72,00**
162205	325	265	200	12,5	**86,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**43,70**
163155	325	176	150	6,0	**51,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**32,00**
164155	265	162	150	4,3	**32,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**27,70**
166155	176	162	150	2,6	**27,40**

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	**17,30**
169105	176	108	100	1,0	**19,30**
169155	176	108	150	1,5	**25,80**

Etykieta

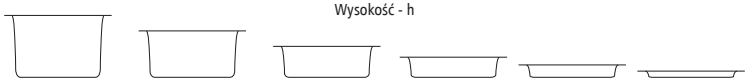


System ColorClip





Wysokość - h



HACCP

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

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	**29,70**
161101	530	325	100	13,3	**30,90**
161151	530	325	150	20,0	**34,20**
161201	530	325	200	26,4	**41,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**15,40**
162101	325	265	100	6,1	**16,50**
162151	325	265	150	9,0	**19,30**
162201	325	265	200	11,9	**22,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163061	325	175	65	2,5	**11,20**
163101	325	175	100	3,8	**16,50**
163151	325	175	150	5,5	**17,70**
163201	325	175	200	7,1	**21,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164061	265	164	65	1,7	**9,36**
164101	265	164	100	2,6	**13,20**
164151	265	164	150	3,8	**16,50**
164201	265	164	200	4,8	**15,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**8,84**
166101	176	162	100	1,6	**11,70**
166151	176	162	150	2,3	**13,20**
166201	176	162	200	2,8	**14,40**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**7,24**
169101	176	108	100	0,9	**8,52**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

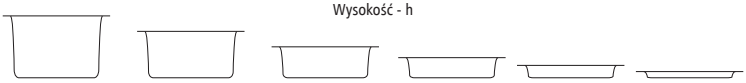
Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**14,10**
162014	GN 1/2	**7,99**
163014	GN 1/3	**6,18**
164014	GN 1/4	**5,33**
166014	GN 1/6	**4,37**
169014	GN 1/9	**4,37**





Etykieta

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**8,31**
067102	180	105	2,0	**19,20**
067104	180	212	4,0	**23,40**
067106	220	195	6,0	**30,90**
067107	220	270	7,5	**23,60**
067110	310	210	10,0	**39,40**
067120	310	375	20,0	**55,00**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**7,46**
067192	Pokrywa	180	**11,20**
067193	Pokrywa	220	**17,00**
067194	Pokrywa	310	**24,00**

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	**102,00**
	062761		710	440	380	79	**138,00**
2.	**062532**		710	440	270	53	**102,00**
	062762		710	440	380	79	**138,00**

araven

POJEMNIK FIFO

PP

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**79,00**
064101	415	340	200	16,0	**62,00**
064102	395	200	200	7,0	**41,50**

POJEMNIK NA JAJKA

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	**121,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu w kolorze zielonym
- 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

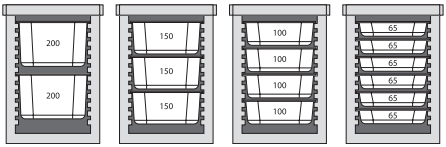


Zawór odpowietrzający



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. 253
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





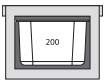
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**820,00**

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	**646,00**

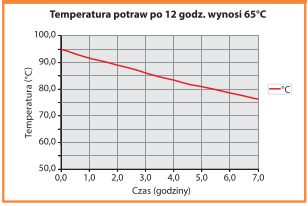
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

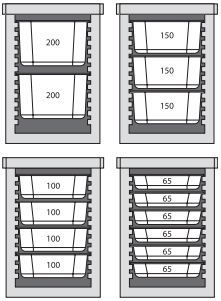
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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
055106	645	445	625	93	**904,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**86,00**

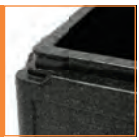
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie





Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**146,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**153,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**152,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**226,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



1



2

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**058201**		675	400	290	37	**227,00**
	058251		675	400	335	45	**256,00**
2.	**058200**		675	400	290	37	**280,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	**137,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**226,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**209,00**
056303	685	485	360	80	**273,00**

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	**109,00**

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	**152,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**69,00**

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	**65,00**

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym

NOWOŚĆ







Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	**563106**	6 opakowań	490	310	310	490	260	310	**269,00**
2.	**563112**	12 opakowań	720	310	400	720	250	650	**339,00**

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

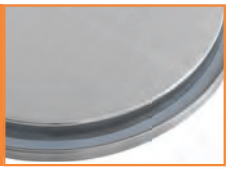
stalgast
ekspert gastronomiczny

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





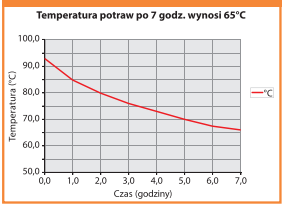


TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**402,00**
051154	330	295	15	**470,00**
051204	330	365	20	**514,00**
051254	330	440	25	**550,00**
051304	330	475	30	**626,00**
051354	330	585	35	**584,00**
051504	480	400	50	**767,00**



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	**442,00**
052154	330	295	15	**474,00**
052204	330	365	20	**575,00**
052254	330	585	25	**575,00**
052504	480	400	50	**666,00**



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	**338,00**
051151	330	270	15	**419,00**
051201	330	365	20	**438,00**
051251	330	390	25	**553,00**
051301	330	450	30	**551,00**
051351	330	560	35	**572,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 252
- 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	**2560,00**

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	**3060,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**3130,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**3720,00**

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	**3130,00**

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	**8998,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**6890,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

- 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

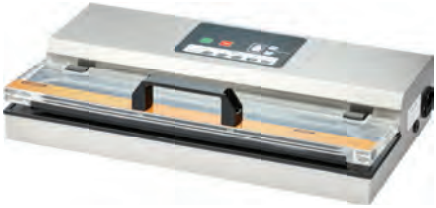
- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- obudowa wykonana z tworzywa ABS

Panel





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	**532,00**



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- 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	**1190,00**

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	**854,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**1170,00**

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	**56,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**151,00**

KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- 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	**12,60**

Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302



Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	**2,70**

Więcej informacji o technologii SOUS VIDE znajdziesz na stronie 431 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	**16,90**
691915	200	300	-18 do 99	100	**23,90**
691916	250	350	-18 do 99	100	**29,90**

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	**22,40**
691908	200	300	-18 do 99	100	**40,50**
691909	250	350	-18 do 99	100	**60,00**

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**

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	**266,00**

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	**711,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
- 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników





Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**577,00**
	662211	590	670	1735	**956,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**710,00**

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



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**244,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**286,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75 kg

Kółka z hamulcem





Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	**288,00**
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	**341,00**

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



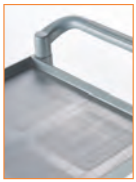
Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	**318,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**368,00**

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	**297,00**



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**291,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	**383,00**
680093	900	450	1800	**394,00**
680092	910	455	1800	**431,00**
680123	1200	450	1800	**501,00**
680122	1220	455	1800	**538,00**
680152	1525	455	1800	**671,00**
681062	610	610	1800	**453,00**
681093	908	610	1800	**501,00**
681123	1213	610	1800	**628,00**
681092	910	610	1800	**527,00**
681102	1060	610	1800	**628,00**
681122	1220	610	1800	**650,00**
681152	1525	610	1800	**761,00**
681182	1825	610	1800	**879,00**

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	**382,00**

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



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	**869,00**



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.....260-265
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 267-271
Dzbanki, termosy stołowe.....273-275
Tace.....278-281
Lampy grzewcze do potraw.....259
Półmiski 277, 278
Naczynia do finger food 285-290
Płyty do finger food z łupka.....284
Kolumny bufetowe 283
Urządzenie do schładzania napojów, granitor.. 277

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**318,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**372,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**18,80**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**212,00**
692601		173	0,25	230	**212,00**
692602		173	0,25	230	**212,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	**255,00**
692611		290	0,25	230	**255,00**
692612		290	0,25	230	**255,00**



PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	**135,00**
431750	420	320	7,5	**169,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**127,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**109,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**343,00**

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	**407,00**

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







Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	**389,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**265,00**

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	**351,00**



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm

Mocowanie grzałki

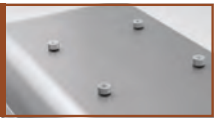


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	**407,00**

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**471,00**





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm

SUNNEX®

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	**409,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**425,00**



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	**608,00**



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	**489,00**



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	**552,00**

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



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	**639,00**

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	**1060,00**

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

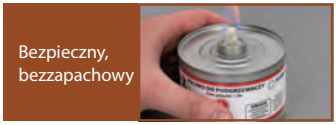
stalgast ekspert gastronomiczny

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	**4,18**

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	**2,84**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**9,69**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**44,70**

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	**16,00**

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	**153,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**187,00**
430400	230	200	0,40	230	**105,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**127,00**
430700	250	200	0,70	230	**212,00**



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

stalgast ekspert gastronomiczny

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

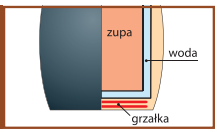
NOWOŚĆ

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	**202,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**230,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



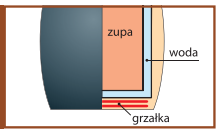
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**328,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**105,00**



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**180,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	**514,00**



SUNNEX

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy" zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751087**	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**234,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**277,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**47,30**

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



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	**201,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**233,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**47,30**

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751102**	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	**294,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**386,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**47,30**



WARNIK DWUŚCIANKOWY

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751106**	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	**253,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**299,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**47,30**

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	**531,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**686,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**375,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**522,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**561,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**47,30**

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	**525,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**757,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**137,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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

INOX 18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**20,20**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**21,20**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**23,40**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**20,20**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**27,70**

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	37	**5,75**
2.	**486022**	Herbata	100	43	37	**5,75**
3.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**5,75**
4.	**486026**	Zdezynfekowano	130	43	37	**6,79**

NOWOŚĆ



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**7,46**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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 przenoszenia





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	Termos	230	410	9,5	**169,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**233,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**18,70**

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	**69,00**
	383250	Termos	-	360	2,5	**77,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**18,70**

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	**110,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**133,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**18,70**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**35,10**
382200	2,0	**40,50**



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	**39,90**
382151	245	1,5	**46,90**
382201	285	2,0	**52,20**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**105,00**
386150	250	1,50	**112,00**
386200	295	2,00	**116,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**19,00**
373101	1,0	**26,50**
373151	1,5	**36,00**
373201	1,9	**49,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	**10,20**
374020	75	0,25	**16,00**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**19,60**
372060	0,60	**25,00**
372100	1,00	**29,40**
372150	1,50	**52,00**
372200	2,00	**57,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**65,00**



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**22,90**



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**33,70**



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Paşabahçe PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,5	6	**15,10**
2.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**5,05**
	400177	78-60	153	0,50	6	**6,70**
	400008	97-72	201	1,00	6	**8,18**
	400175	112-86	240	1,85	6	**13,40**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**14,50**



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	**241,00**

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	**318,00**

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	**462,00**

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	**242,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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	**3095,00**



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	**8610,00**



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	**191,00**



PÓŁMISEK DO RYB

- 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	**3,99**



PÓŁMISEK

- rant 3 mm

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**11,40**
401302	302	202	**14,00**
401352	348	233	**15,80**
401402	392	262	**23,90**
401452	448	300	**28,80**
401502	498	346	**35,80**
401552	545	380	**44,00**
401602	599	413	**54,00**



TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	20	**33,40**
406280	300	235	20	**37,40**
406310	325	250	20	**35,50**
406340	355	275	20	**49,50**
406400	420	295	20	**62,00**
406460	580	365	20	**83,00**
406550	580	365	25	**135,00**



TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**28,80**
407411	410	20	**32,60**



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1

6 INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	**190,00**



PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX®

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**46,20**



POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**49,50**

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	**73,00**
	415600	-	600	735	25	**97,00**
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 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**410360**	360	-	-	35	**42,00**
2.	**414000**	-	530	325	-	**45,40**
3.	**414010**	-	530	325	-	**68,00**
4.	**414020**	-	530	325	-	**34,10**
5.	**410450**	-	450	340	-	**33,00**
	410500	-	500	360	-	**41,50**
	410550	-	550	400	-	**47,50**
	410600	-	600	450	-	**60,00**

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	**25,60**
2.	**413001**	530	325	-	**32,00**
3.	**413010**	530	325	-	**76,00**



TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	-	**27,20**
2.	**413033**	456	356	-	**18,10**
3.	**413032**	415	305	-	**14,40**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**16,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**7,46**
413252		250	350	**7,46**
413253		250	350	**7,46**
413254		250	350	**7,46**
413255		250	350	**7,46**
413256		250	350	**7,46**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**8,52**
413302		300	400	**8,52**
413303		300	400	**8,52**
413304		300	400	**8,52**
413305		300	400	**8,52**
413306		300	400	**8,52**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**12,80**
413352		350	450	**12,80**
413353		350	450	**12,80**
413354		350	450	**12,80**
413355		350	450	**12,80**
413356		350	450	**12,80**

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	**155,00**

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	**109,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**267,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**19,80**

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	**109,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**45,40**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**34,10**
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	-	-	-	**109,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**409,00**

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	**109,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**43,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**10,00**
399102	200	100	5	**5,96**
399103	300	300	5	**20,20**
399104	300	200	5	**11,70**



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**44,70**
816800	500	250	8	**76,00**
816810	800	250	8	**102,00**



KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**		Wysoka	150	150	570	**180,00**
2.	**815621**		Niska	150	150	355	**118,00**
3.	**815600**		Wysoka	150	150	570	**225,00**
	815620		Niska	150	150	355	**133,00**



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	**41,00**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**22,30**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**15,90**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**13,00**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**10,00**
399103	300	300	5	1	**20,20**
399117	100	100	5	4	**10,90**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**35,50**
399119	300	5	1	**16,80**
399120	330	5	1	**18,90**

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	**37,30**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**21,20**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**5,96**
399104	300	200	5	1	**11,70**
399115	400	250	5	1	**20,30**
399116	400	120	5	1	**11,50**

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	**47,90**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**18,10**

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


8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,77**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	6	**2,77**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**1,71**
5.	**400261**	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	**5,02**
6.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**3,29**
7.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**3,41**
8.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**6,04**



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	**11,70**

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**10,10**
394110	130	130	45	0,37	6	**11,20**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**4,96**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	**5,40**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	**2,34**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**2,22**

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	**2,46**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



1 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**2,75**

2 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	**12,70**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	**31,10**

4 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	**65,00**

5 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**12,20**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	**16,00**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**15,40**

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**11,20**

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**8,21**

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	**3,09**
2.	**546043**	72	48	0,12	**4,05**

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**3,62**
2.	**546045**	72	48	0,12	**4,37**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**11,90**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**23,90**

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	**10,70**
546034	95	95	0,400	**12,50**
546035	120	120	0,900	**18,40**

KUBEK NA FRYTKI
- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**9,16**
2.	**546025**	88	85	0,41	**13,50**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**10,10**

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	**125,00**
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	**11,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

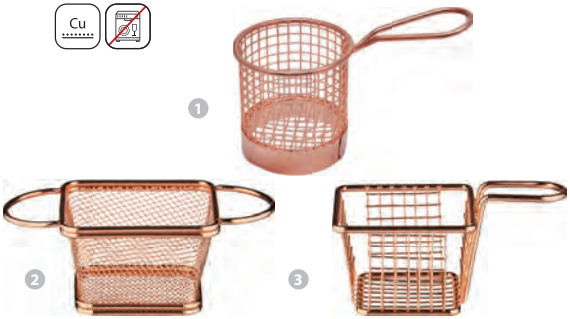
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546052**	80	-	-	65	**14,90**
2.	**546051**	-	100	80	70	**17,00**
3.	**546054**	-	100	100	70	**14,90**



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	**17,10**
2.	**546061**	-	100	80	70	**19,20**
3.	**546064**	-	100	100	70	**17,00**



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	**12,70**
2.	**546014**	-	95	95	60	**17,10**
3.	**546004**	-	100	90	60	**22,40**
4.	**546005**	-	100	90	60	**27,70**



MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**15,20**

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**17,40**
2.	**546010**	110	60	0,38	**31,50**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**11,90**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**10,30**
546015	77	125	0,600	**14,20**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**22,30**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**19,00**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**6,06**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	**96,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne.....292-294
Wiszące lampy grzewcze 293
Stolik barowy.....296
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...295
Meble cateringowe 296
Pokrowce na meble cateringowe.....297
Słupek hotelowy.....297

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
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**788,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



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	**550,00**

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	**420,00**

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	**449,00**

LAMPY GRZEWCZE

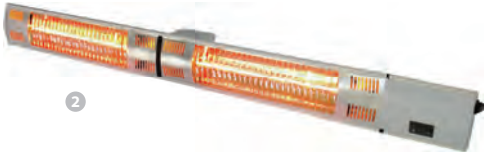
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

AI

1



2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	**403,00**

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	**858,00**

INOX

1 LAMPA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	**1030,00**

2 STOLIK GRZEWCZY

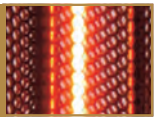
- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**959,00**



1

Specjalna powłoka ochronna





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

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**1590,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**71,00**



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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693225**	460	-	2210	13	G30	**790,00**
2.	**693226**	-	2210	-	-	-	**59,00**



1



2

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1



2



3



4



5



6

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**181,00**

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	**251,00**

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	**254,00**

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	**86,00**

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	**171,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**175,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dówch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać nw pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	biały	**35,30**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	**35,30**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	biały	**43,90**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	**43,90**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	biały	**28,90**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	**28,90**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	biały	**36,40**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	**36,40**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	**24,60**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	**24,60**







1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	**180,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**147,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002		1500	**37,30**
689003		1500	**37,30**



1



2



3



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe 299-302
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 313-317
Wyciskarka do cytrusów 303, 310-311
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie.....304-305
Miarki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie 305-306
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska.....307-308
Chłodnictwo barowe 319-320
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 309-310
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych 311



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



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	**783,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**335,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**378,00**

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



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	**911,00**
2.	**484250**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**335,00**
3.	**484255**	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	**378,00**



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



482145



484100, 484110, 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
- model 484150 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

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	**825,00**
2.	**484006**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**399,00**

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse"
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce





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	**1580,00**
2.	**484007**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**570,00**

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse"





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	**1970,00**
2.	**484008**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**666,00**

WARING COMMERCIAL

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





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	**3040,00**
2	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**868,00**



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



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	**3780,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**868,00**

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

Panel sterowania





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	**4350,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	**868,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475971**	niebieski	65	12	**0,99**
2.	**475972**	żółty	65	12	**0,99**
3.	**475973**	pomarańczowy	65	12	**0,99**
4.	**475975**	czarny	65	12	**0,99**
5.	**475977**	zielony	65	12	**0,99**

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**0,96**
2.	**475980**	103	1	**5,22**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**4,66**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**41,50**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

AI



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**24,50**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**13,20**



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**13,00**
2.	**472090**	130	**10,70**

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	**10,70**

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
3.	**472999**	120	**16,00**
4.	**472140**	110	**7,46**

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**15,90**

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	**15,90**

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**8,20**

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	**6,39**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	**13,50**
2.	**476003**	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	**18,60**
3.	**476000**	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	**15,20**
4.	**476001**	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	**26,60**



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**43,70**
	476070	0,7	**52,00**
2.	**476051**	0,5	**23,90**
	476071	0,7	**32,10**

KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	305	0,53	**9,90**



MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**9,05**
474301	0,020-0,040	**10,90**
474302	0,025-0,050	**9,90**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**10,80**

MIARKA



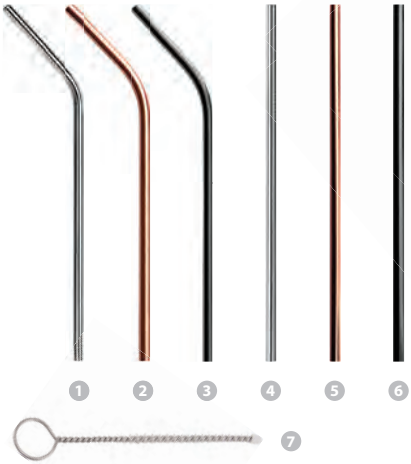
Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**18,40**

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	**68,00**
2.	**477216**	Słomka		6	215	50	**99,00**
3.	**477217**	Słomka		6	215	50	**99,00**
4.	**477315**	Słomka		6	215	50	**68,00**
5.	**477316**	Słomka		6	215	50	**99,00**
6.	**477317**	Słomka		6	215	50	**99,00**
7.	**486721**	Szczotka		6	165	1	**5,01**



ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**11,00**
2.	**472011**	285	1	**8,67**
3.	**472012**	202	12	**1,92**
4.	**472020**	210	1	**10,40**
5.	**472013**	280	1	**6,39**
6.	**476004**	310	1	**6,60**

NOWOŚĆ



DESKA DO KROJENIA

PP

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**14,00**
340351	350	250	10	**28,10**



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**10,70**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**26,60**
2.	**473910**	450	300	10	**43,70**

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	**25,60**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**32,50**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**73,00**

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**46,90**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**35,10**



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	**114,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**34,10**



1 **PODSTAWA DO WIADERKA**

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**118,00**



2 **PODSTAWA DO WIADERKA**

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**139,00**



3 **WIADERKO DO SZAMPANA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**39,60**



4 **WIADERKO DO SZAMPANA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**32,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**239,00**

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	**252,00**



NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO_2
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	**18,10**

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	**136,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**229,00**

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO_2
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

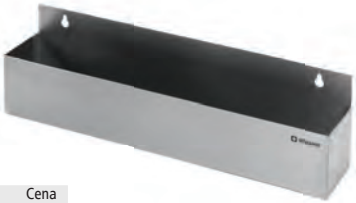


Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	**16,90**

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	**81,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**176,00**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	**24,50**
478030	295	255	355	70	**35,50**
478050	480	450	355	70	**56,00**

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811		90	330	1,0	**11,20**
473812		90	330	1,0	**11,20**
473813		90	330	1,0	**11,20**
473814		90	330	1,0	**11,20**
473815		90	330	1,0	**11,20**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**1350,00**



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	**3200,00**

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	**618,00**



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	**6545,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**7530,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**8990,00**

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





KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	**101,00**

Noże ze stali nierdzewnej



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	**3400,00**



KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	**920,00**



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX | 6°dH | BREMA Ice Makers





- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~ kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**10150,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

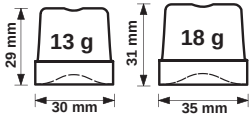
KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Wzór kostki









1

22 kg/24h



2

22 kg/24h



5

47 kg/24h



6

67kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3450,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**3980,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**4900,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**5610,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**5780,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**6090,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**7530,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**8360,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**8470,00**

BREMA Ice Makers

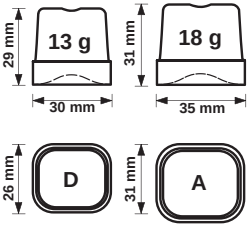
KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY

INOX

- 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**

Wzór kostki







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	**3450,00**
2.	**872214**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**3980,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**4900,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**5610,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**5780,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**6090,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**7530,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**8360,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**8470,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**11850,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**12550,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



do 26 kg/24h

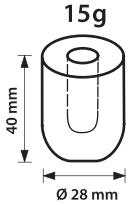
KOSTKARKA

- 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	**2550,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**2750,00**

ŁUSKARKA DO LODU

BREMA Ice Makers

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food", supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Wzór łuski





do 95 kg/24h

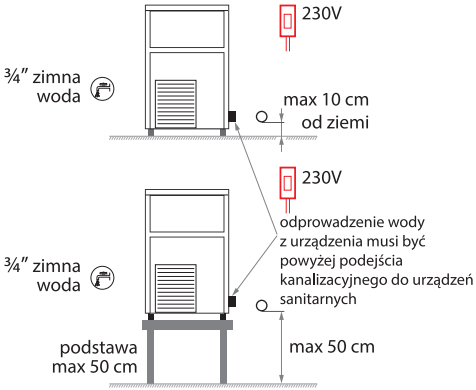


do 155 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**873901**	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**11120,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**11120,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**11930,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	542



Nr kat.	Nr strony
822990	542



Nr kat.	Nr strony
822998	542

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	542

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	540

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	540

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
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



1



2

882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	**882151**	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	**2130,00**
2.	**882160**	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	**2640,00**
3.	**882161**	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**2640,00**

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492

LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	**5580,00**
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1385	**7120,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492

882171 drzwi suwane





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882170**	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	744	**3940,00**
2.	**882171**	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	**6150,00**
3.	**882172**	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	**5580,00**

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. 492



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	**4200,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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. 540-541

EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

CREM®

EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperaury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID"
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away"
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486220	770	575	465	11,5	60	3,1	230	**17950,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486120	720	585	520	11,5	67	3,35	230	**13780,00**





EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486125	490	585	520	6	47	2,8	230	**12755,00**

EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX

- elektroniczny wyświetlacz z licznikiem kaw i wyświetlaniem temperatury bojlera, intuicyjny panele sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w bojlerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- wysokość do grupy H ~ 75 mm
- podłączenie do wody: gwint wewnętrzny 3/8

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486130	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	**16300,00**



EKSPRES 1 GRUPOWY

- 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	**4230,00**



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	**7880,00**

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	**9800,00**

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

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- 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
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	**9160,00**



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	**10010,00**

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	**574,00**
2.	**752289**	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	**35,10**

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY

- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka


1


2



3



4

1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	**1320,00**

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	**1690,00**

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	**2190,00**

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	**2490,00**

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	**18,10**

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	**19,20**

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	**15,50**
648050	5	**53,00**
648100	10	**94,00**













SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	**35,10**

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	**5,01**
2.	**486741**	-	38	254	**9,72**
3.	**486742**	16	-	635	**10,50**



LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	**1120,00**

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	**2480,00**

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

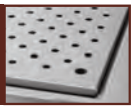


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**3330,00**

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

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**19,60**
372060	0,60	**25,00**
372100	1,00	**29,40**
372150	1,50	**52,00**
372200	2,00	**57,00**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**10,30**
546015	77	125	0,600	**14,20**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**66,00**

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	**213,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**170,00**

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**52,00**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**20,40**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**25,30**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**22,60**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x340x65 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486017	255	380	100	**223,00**



TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**16,00**

SZKŁO DO KAWIARNI

- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 140-185

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**4,89**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**7,31**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**3,98**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**5,79**



1 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**7,01**

2 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	**6,89**
400257	64	57	0,09	6	**4,96**

3 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**2,50**

4 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**5,93**
400196	84-75	162	0,360	6	**6,07**
400197	91-75	175	0,455	6	**7,89**

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.
- sprzedawane 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	**26,60**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**29,80**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**33,50**



1 2 3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane 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	**33,50**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**26,60**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**29,80**

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC

Paşabahçe PROFESSIONAL



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**5,59**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**5,26**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....333-337
Maszyny do bitej śmietany 338
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....339-341
Worki, końcówki do wyciskania 342-343
Patery do tortów i owoców.....348-350
Papier do pieczenia, mata do wypieków 345
Urządzenie do gorącej czekolady 346
Miesiarki planetarne 351
Palnik, foremki do crème brûlée 350
Noże cukiernicze 347

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	**425,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**41,50**



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	**259,00**
500101	1,0	**309,00**

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	**318,00**
500210	1,0	**413,00**

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

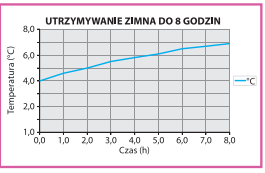


3 końcówki w standardzie

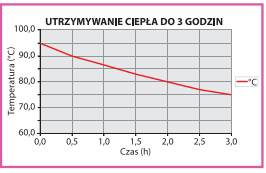


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**392,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



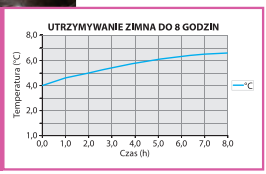
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**686,00**



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	**144,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**148,00**









AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus





1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	21,20

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	21,20

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	59,00

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	73,00

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	72,00

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	118,00

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

NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwaratnujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**13,30**
500016	Naboje Professional	24	**33,00**
500017	Naboje Professional	50	**68,00**

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**41,50**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	**249,00**
500350	1,0	**299,00**

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany,deserów, kremów,musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N_2O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	**12,60**
500030	24	**31,30**
500040	50	**64,60**



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wyjmowany pojemnik na ciecz 2,0 l dla zwiększenia higieny
- zarówno płynna, jak i bita śmietana są odpowiednio chłodzone
- zdolność produkcyjna: 100 litrów na godzinę
- wydajny układ chłodzenia
- polecany do małej i średniej gastronomi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875200	255	565	470	2	27,2	0,52	230	**10990,00**



FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

INOX

- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wyjmowanymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875300	450	320	315	5	22	0,28	230	**7140,00**

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wyjmowana miska, łopatka do lodów i miarka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	**1700,00**

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	**126,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**165,00**

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535032**	Kuweta	360	165	120	5	**42,90**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**44,00**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**16,00**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**13,20**







KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**40,60**
2.	**535017**	360	250	80	5	**52,00**



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	**17,60**
533261		260	**19,80**

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	**70,00**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



INOX

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**851,00**

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	**105,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**105,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**122,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**122,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**122,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**125,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**125,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**125,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PUCHARKI DO LODÓW

- 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	**5,12**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**8,46**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**5,57**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**4,32**
5.	**400622**	100	166	0,280	6	**8,34**
6.	**400623**	125	180	0,300	6	**12,20**



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	**4,42**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**5,60**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**6,76**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**7,11**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**5,20**
	400258	116-70	133	0,17	6	**5,27**
6.	**400259**	85	86	0,245	6	**2,86**

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,72**

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



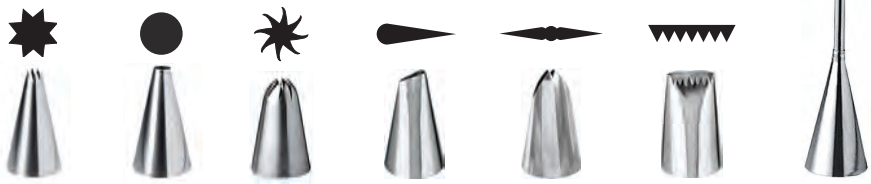
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**10,10**



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**3,99**
515030	3	**3,99**
515040	4	**3,99**
515050	5	**3,99**
515060	6	**3,99**
515070	7	**3,99**
515080	8	**3,99**
515100	10	**3,99**
515110	11	**3,99**
515120	12	**3,99**
515130	13	**3,99**
515140	14	**3,99**
515150	15	**3,99**
515180	18	**7,50**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,38**
517031	16	2,0	**2,38**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**3,99**
514040	4	**3,99**
514060	6	**3,99**
514080	8	**3,99**
514100	10	**3,99**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**2,38**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**6,94**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**7,50**
516060	6	**7,50**
516080	8	**4,28**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,38**
517021	10	2	**2,38**

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

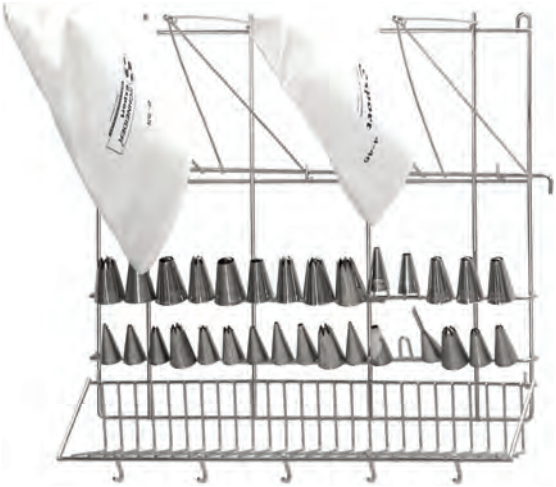
Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**69,00**

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	**171,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**10,80**
511302	300	**13,00**
511352	350	**14,10**
511402	400	**17,40**
511452	450	**18,40**
511532	530	**22,90**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**53,00**
510011	460	100	**73,00**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**10,80**

ROLKA TNĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	**10,50**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**75,00**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**2,77**
2.	**501155**	155	107	**2,77**
3.	**501160**	160	103	**2,98**
4.	**501195**	195	127	**2,98**

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	**12,70**

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	**11,70**
522080	50	280	**16,00**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**12,00**
528035	100	45	**15,30**
528036	120	45	**16,90**

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**13,20**
	525362	360	**24,80**
	525402	400	**24,00**
2.	**525253**	250	**15,90**
	525363	360	**24,90**
	525403	400	**25,90**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**14,60**
313301	300	**15,20**
313401	400	**18,80**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**7,14**
523080	80	**20,30**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**27,70**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**219,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**50,00**
521640	585	385	**52,00**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**	biały	325	530	-	-25 + 230	500	**99,00**
2.	**521400**	biały	400	600	-	-25 + 230	500	**132,00**
3.	**521380**	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	**44,60**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**163,00**
527170	7 noży	**227,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**201,00**
527270	7 noży	**203,00**





PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	**510022**	Pistolet	200	270	2,0	-	**124,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**19,00**

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	**184,00**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**1790,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOŻE CUKIERNICZE















Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**251311**	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	**69,00**
2.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**84,00**
3.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**96,00**
4.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**58,00**
5.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**29,80**
	261310	Szpatula do masy cukierniczej	300	**35,10**
	261360	Szpatula do masy cukierniczej	350	**37,30**
6.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**35,10**
	263310	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	300	**37,30**
7.	**334218**	Nóż łopatka do tortów	160	**29,80**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
  B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**41,50**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**47,90**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**24,10**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



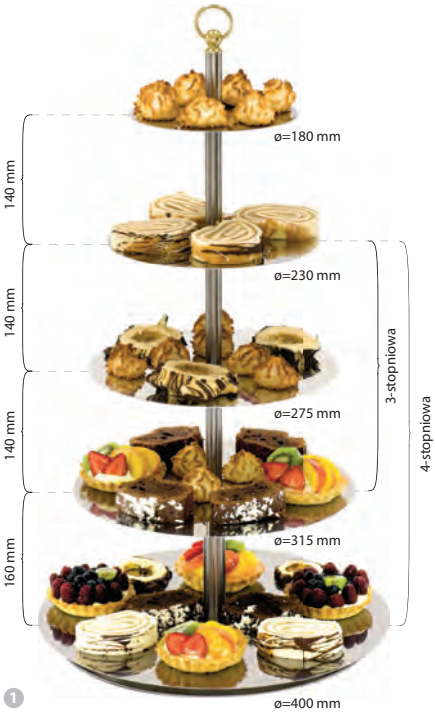
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**15,70**

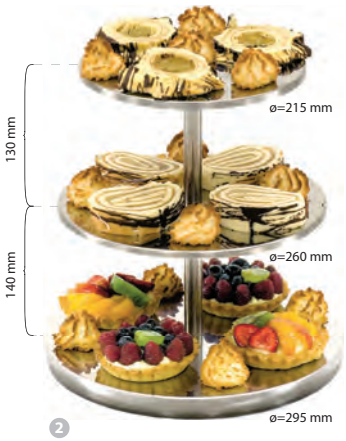
SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**13,50**

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	**331,00**
542040	4-stopniowa	600	**501,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**211,00**

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**75,00**

4 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	**132,00**

5 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**22,20**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



PATERY I KOSZE NA OWOCE

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**16,00**
2.	**545017**	102	1	**15,00**
3.	**545018**	187	1	**16,10**







PATERA



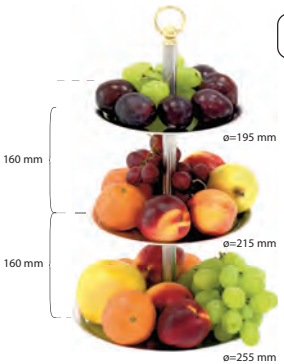
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**35,40**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**54,00**



1

1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**206,00**



2

2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**211,00**



3

3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**166,00**

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
  500600 - do 75 min.
  500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**87,00**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**103,00**

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Paşabahçe

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**3,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**1920,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2240,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

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	**3400,00**





Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785212**	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	**160,00**
2.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**149,00**
3.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**176,00**
4.	**785214**	Dzieża	**266,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 353-360
Miksery spiralne 362-363
Blachy, siatki do pizzy 366
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców 365
Torby, pojemniki termoizolacyjne 366-367
Stoły chłodnicze 368-369
Łopaty, łopatki do pizzy 364-365
Talerze do pizzy 366
Rękawice piekarskie 367



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500 °C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2300,00**	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4320,00**	



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: **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



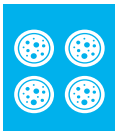
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**2770,00**	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**4040,00**	

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

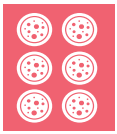
stalgast ekspert gastronomiczny



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	**3950,00**	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**6780,00**	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**7840,00**	

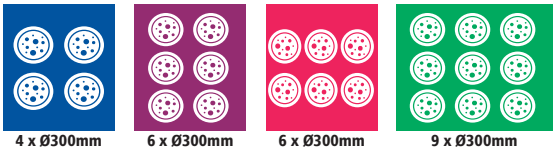


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- 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: **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**

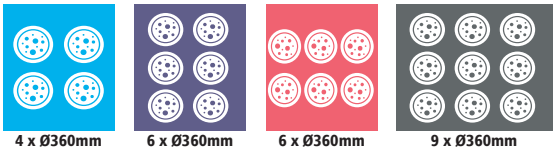


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**4360,00**	
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**8080,00**	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**8830,00**	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**5940,00**	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**10540,00**	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**7930,00**	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**12840,00**	

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



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	**5250,00**	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**8790,00**	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**12120,00**	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**15530,00**	



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: **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**



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	**3480,00**	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**5130,00**	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**6200,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL GAS STRONG

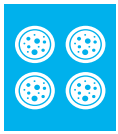
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



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	**9200,00**	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**11600,00**	

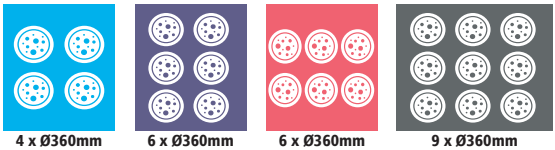


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



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	**6430,00**	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**10950,00**	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**13420,00**	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**8750,00**	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**15630,00**	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**19270,00**	

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	**856,00**	
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**856,00**	
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**777,00**	
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**799,00**	
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**856,00**	
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**777,00**	
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**856,00**	
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**856,00**	
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**975,00**	
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**917,00**	
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**831,00**	NOWOŚĆ
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**891,00**	NOWOŚĆ
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**449,00**	NOWOŚĆ

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	**3830,00**

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



1



2

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**3230,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4140,00**



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	**3570,00**
786202	400	690	630	82	0,9	230	**4330,00**
786302	440	830	720	110	1,3	230	**5110,00**

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	**7310,00**
786502	460	840	730	127	1,1	400	**8320,00**

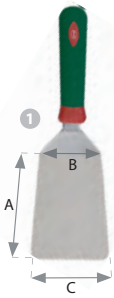


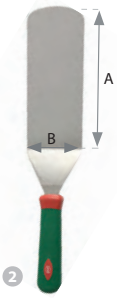


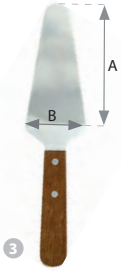
MIKSER SPIRALNY

- 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	**5590,00**
786500	440	830	720	128	1,3	230	**7310,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**134,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**169,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**17,10**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**12,00**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**32,00**
564052	300	300	500	**60,00**
564102	300	300	1000	**82,00**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**84,00**
564040	350	350	1100	**116,00**

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	**131,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**140,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**176,00**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	**298,00**







POJEMNIK NA CIASTO

PP

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	-	**45,40**	
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	-	**46,40**	
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**25,60**	
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**30,20**	NOWOŚĆ
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**20,20**	NOWOŚĆ

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250 kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**207,00**

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	**21,00**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**25,90**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**7,23**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**19,70**



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



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**9,90**
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**
562600	570	600	**45,00**

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	**65,00**

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	**69,00**

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	**152,00**

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	**109,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**114,00**

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	**53,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**103,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**35,60**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**105,00**



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. 492

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	**3080,00**

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. 492



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	**7150,00**

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





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	**9500,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**10150,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**11280,00**



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 376-377
Kotleciarki i akcesoria 375-376
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas 378-379
Krajalnice do wędlin i serów 372-374
Obieraczka do ziemniaków 371
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 381-391
Cuttery i miksery ręczne 394-402
Sokowirówki 380

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
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

nowy design

ulepszona konstrukcja urządzenia

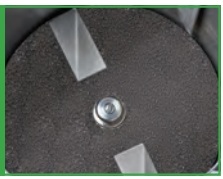




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



Tarcza ścierna



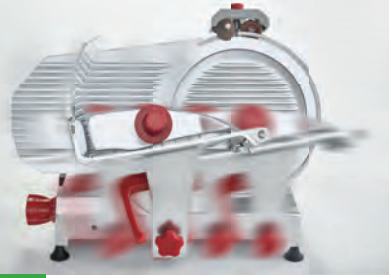
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto	
1.	**789061**	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	**4210,00**	NOWOŚĆ
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**4870,00**	
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**596,00**	











OHAUS

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX AI

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	**3340,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX AI

- 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	**4960,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com







Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**6610,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW, PÓŁAUTOMATYCZNA

- krajalnica półautomatyczna wyposażona w 2 silniki,przeznaczona do intensywnych zastosowań
- przeznaczona do wędlin i serów
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- maksymalne wymiary krojonego produktu 305x240 mm
- cyfrowy licznik plastów
- podwójna blokada
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

NOWOŚĆ







Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722135	350	680	1020	705	55	0,48	230	**21940,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**1700,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1540,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**1490,00**

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	**6560,00**



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	**4050,00**

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	**1480,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie











Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	**3400,00**

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	**576,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	190	410	350	85	0,25	230	**990,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**3020,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm

INOX


4


3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**1840,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2380,00**


1 2

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**32,00**
	721020	-	721221, 721224	**54,00**
2.	**721011**	2	721121, 721124, 721129	**81,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**74,00**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**74,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**74,00**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**74,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**74,00**
	721021	2	721221, 721224	**99,00**
	721022	3	721221, 721224	**99,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**95,00**
	721024	6	721221, 721224	**95,00**
	721025	8	721221, 721224	**95,00**
	721026	10	721221, 721224	**95,00**



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**563,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**617,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**798,00**



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

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	**341,00**



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	**596,00**



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.





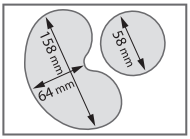


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	**6545,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	**7530,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	**8990,00**

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

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. 390-391
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com





Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór wsadowy 104 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



GRATIS Zestaw 4 tarcz tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki

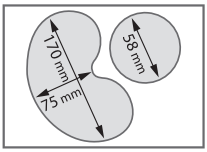


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3165,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

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. 390-391





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę

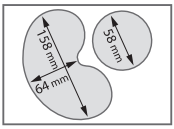
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



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	**5400,00**
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	-	-	-	-	-	-	-	**1220,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

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. 390-391

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

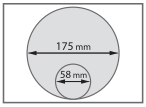


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

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	**4730,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**3885,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

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 . 390-391



Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm





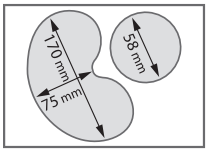
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

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	**9320,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**9320,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	**10250,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1220,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

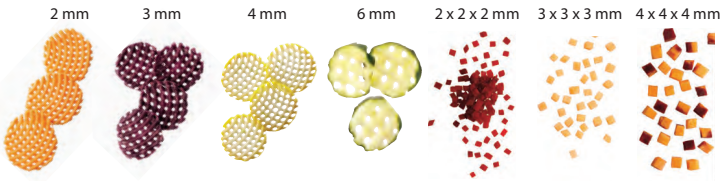
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu 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. 390-391



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	**8595,00**

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. 390-391

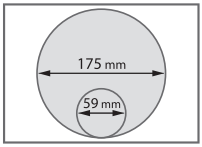


1

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę



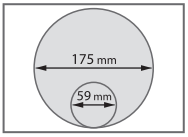

2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**16230,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**16230,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**21845,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1220,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

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. 390-391



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	**33235,00**
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1220,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

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. 390-391

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)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

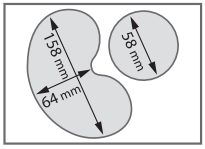
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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



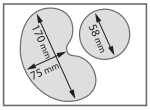


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**9125,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**9125,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

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
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- 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	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**11805,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

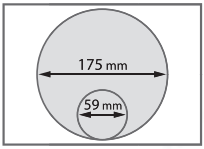
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

NOWOŚĆ

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

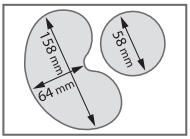
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	**13960,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

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. 390-391





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	**4875,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5990,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

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	360,00
714112	2 mm	360,00
714113	3 mm	360,00
714114	4 mm	360,00
714115	5 mm	360,00
714118	6 mm	360,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1445,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	195,00
714012	2 mm	195,00
714013	3 mm	195,00
714014	4 mm	195,00
714015	5 mm	195,00
714016	6 mm	195,00





TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	195,00
714022	2 mm	195,00
714023	3 mm	195,00
714026	6 mm	195,00
714029	9 mm	195,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	235,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	360,00
714122	2 mm	360,00
714123	3 mm	360,00
714124	4 mm	360,00
714125	5 mm	360,00
714127	7 mm	360,00
714131	Parmezan	360,00
714170	Marchew	650,00
714171	Chrzan	580,00
714132	Ziemniaki	580,00

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	545,00
714193	3 mm	545,00
714195	5 mm	545,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	195,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK



1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	740,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	995,00
714169	10 x 10 mm	995,00
714160	10 x 16 mm	995,00

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	**555,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1035,00**
714142	2 x 2 mm	**555,00**
714145	2 x 4 mm	**555,00**
714147	2 x 6 mm	**555,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**555,00**
714143	3 x 3 mm	**555,00**
714144	4 x 4 mm	**555,00**
714146	6 x 6 mm	**555,00**
714148	8 x 8 mm	**555,00**

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**240,00**
714043	2 x 4 mm	**240,00**
714045	2 x 6 mm	**240,00**
714044	4 x 4 mm	**240,00**
714046	6 x 6 mm	**240,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

1

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**850,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**850,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**850,00**

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

2

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**945,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**850,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**850,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**850,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**850,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**850,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1395,00**
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**360,00**

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

3

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**675,00**

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**575,00**
714103	3 mm	**575,00**
714104	4 mm	**585,00**

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**360,00**
2.	**714097**	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	**140,00**



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Prezentacja na życzenie



Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



1. **Ilość porcji: 1 porcja 0,2kg wsadu**
2. **Ilość porcji: od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu**
3. **Ilość porcji: od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu**
4. **Ilość porcji: od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu**

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712022**	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	**5635,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**6110,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**7495,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**10615,00**

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:

















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	**11985,00**



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	**7265,00**

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, 0,5-3,2 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

3 **Ilość porcji: od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu**

4 **Ilość porcji: od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu**

5 **Ilość porcji: od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu**



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy w modelach: 712050, 712051, 712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712050**	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	**9450,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**9450,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**10800,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**15645,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**20115,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**24060,00**

* towar dostępny na specjalne zamówienie z czasem dostawy 4 tygodnie

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**995,00**

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



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	**1145,00**
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	**1680,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2120,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2390,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**740,00**

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	**1750,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**1890,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2045,00**

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	**2460,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**2620,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**3480,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**3730,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**1940,00**

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	**2445,00**
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	**2215,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2475,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**3670,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**4535,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**5430,00**

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena netto
711995	**345,00**

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	**786,00**
710350	280	0,35	220-240	**1350,00**

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	**318,00**

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



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 404-405, 409, 412
Frytownice 406, 410, 413
Gofrownice, naleśnikarki 408, 411, 416
Płyty grillowe 407, 410, 415
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria 421-425
Kuchenki mikrofalowe, witryna grzewcza .. 426-429
Rolkowy podgrzewacz do parówek 406, 414
Rożen do kurczaków 420
Bemary nastawne 411
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 407, 417-419
Kuchenka indukcyjna 429-430
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 431-432

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	**2820,00**

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	**2960,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



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	**468,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**563,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**840,00**

GREDIL

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**272,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**318,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**531,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**574,00**

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	**1310,00**

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

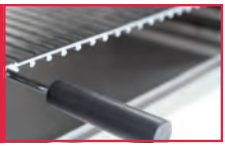
stalgast
ekspert gastronomiczny

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)



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	**638,00**



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



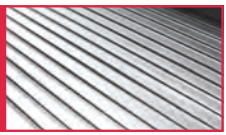
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1600,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**1810,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia



Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	2/3Gładka | 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**744,00**
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	**638,00**

GREDIL

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

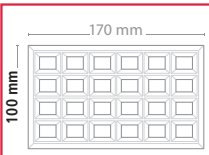
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

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



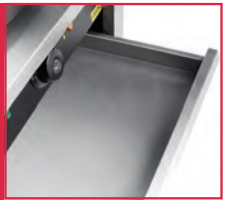


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**638,00**

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	**638,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KONTAKT GRILLE

caterina

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej





KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	**634,00**

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**767,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1140,00**

Ryflowana powierzchnia





FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	
1.	**746042**	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	**410,00**	
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**436,00**	
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**469,00**	NOWOŚĆ
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	**755,00**	
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**830,00**	
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**869,00**	NOWOŚĆ
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**638,00**	
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1170,00**	

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	**1440,00**

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

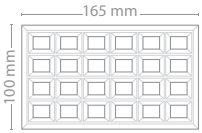
stalgast
ekspert gastronomiczny

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**787,00**

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	**787,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**30,90**

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	**386,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**485,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**511,00**

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** stalgast.com

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**2550,00**

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	**2020,00**

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	**3310,00**

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

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy"
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	**868,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1600,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**1870,00**

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	**1840,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**2690,00**

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777300**	5	545	320	240	12,5	0,6	230	**2520,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**3170,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**3630,00**



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	**1660,00**

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	**2060,00**

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

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	**2390,00**

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

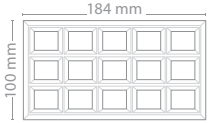


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777173**	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	**1690,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2820,00**

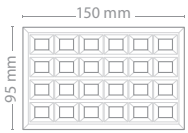
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra Brussels model 777220



Wymiary gofra Liege model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki cukru
2 łyżki masła roślinnego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777220**	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	**2760,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**2820,00**

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	**1490,00**

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	**1480,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**957,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1450,00**

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	**2550,00**

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	**3890,00**

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie
  (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm



1



2



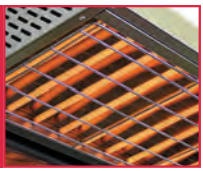
3

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	**2390,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2440,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**2810,00**

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	**6600,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**414,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**478,00**

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	**533,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**691,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**16,00**

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**2450,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**7660,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**3300,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**3590,00**

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
  777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
  777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**3890,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**4190,00**

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto	
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	**3190,00**	
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3190,00**	NOWOŚĆ
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3410,00**	
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3410,00**	NOWOŚĆ
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3550,00**	
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3550,00**	
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**5410,00**	
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**5410,00**	NOWOŚĆ

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	**4030,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**4360,00**

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

POTIS

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	**5210,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5210,00**

NOWOŚĆ

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	**131,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**4,26**

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	**105,00**

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwaracji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**571,00**

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	**312,00**

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



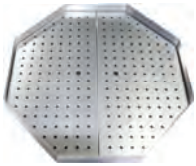
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**81,00**
2.	**777589**	górny	**81,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

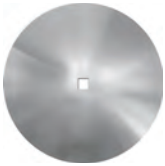
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**407,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**101,00**



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	**163,00**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**2440,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3140,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**3490,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**200,00**



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	**1340,00**





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	**478,00**

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	**364,00**

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	**638,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, miesa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia





NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**787,00**

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	**2020,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHENKA MIKROFALOWA

- 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

900 W | KOMORA 25 l

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**531,00**



Talerz obrotowy



Panel sterowania





KUCHENKA MIKROFALOWA

- 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)

1800 W | KOMORA 30 l

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775019	490	637	405	1800	230	**1800,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- 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

1000 W | KOMORA 25 l

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1220,00**



SAMSUNG

2 lata gwarancji*

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

INOX | 1050 W | KOMORA 26 l



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1440,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne: 370x370x190 mm

1500 W | KOMORA 26 l | INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	**2960,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s -umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm

KOMORA 26 l | 1850 W | INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3670,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



1500 W
KOMORA 26 l
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**2960,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA 26 l
1850 W
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**3670,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętłem
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	**230,00**

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

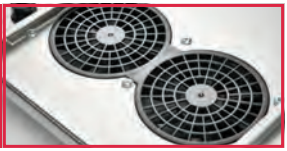
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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	**783,00**



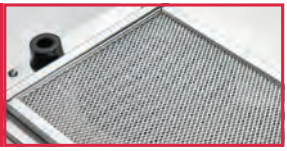
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



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

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. 248-252

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1200 W

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	**650,00**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1500 W

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	**1060,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**68,00**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**33,90**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- 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

caterina



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**1600,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

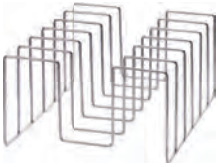
Nr kat.	Cena netto
691251	**151,00**



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	**148,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**20,20**
422302	300	**21,70**
422402	400	**22,40**

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	**56,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

EVEREO™ 437
CHEFTOP MIND.Maps™ 438-445
CHEFLUX™ 446-447
BAKERTOP MIND.Maps™ 448-450
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG 451-452
BAKERTOP MIND.Maps™BIG 451-452
BAKERLUX SHOP.Pro™ 453-458
LINEMICRO™ 459-461

PREZENTACJE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



ADAM
MARCINIAK



PIOTR
KOSMALA



MACIEJ
BIAŁAS



PAWEŁ
MŁYNARCZYK



stalgast
ekspert gastronomiczny

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców konwekcyjno-parowych
Zobacz więcej na: **PieceGastronomiczne.pl**








1 Wyślij zgłoszenie na adres : szkolenia@stalgast.com

2 Nasi doradcy kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości Pieców 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

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

CHEFLUX

Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.



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.



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.

stalgast
ekspert gastronomiczny

EVEREO™ KOMBINACJE



	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	**1020,00**	**1000,00**	**957,00**

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1



PLUS	9000365		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	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

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™





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	
	33580,00	**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**	

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT GN 1/1

COMPACT GN 2/3







PLUS	9000564	9001064	9000563	
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			400V~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

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1





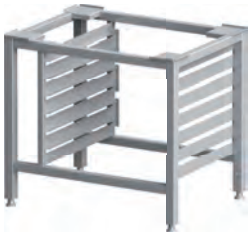
CHEFTOP MIND.Maps™

	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	
	55410,00	**77900,00**	

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	**763,00**
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	**701,00**
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	**1040,00**
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	**1060,00**
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	**666,00**
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	**813,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000611	740	550	300	**3360,00**

WÓZEK DO STELAŻA GN 1/1



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 PEŁNA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**68,00**
111062	530	325	65	8,8	**69,00**

SMAŻENIE

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**93,00**

BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**54,00**

PIECZENIE

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA



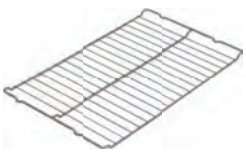
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**63,00**



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

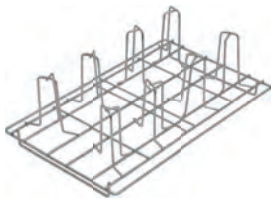
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**68,00**

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POLO

INOX

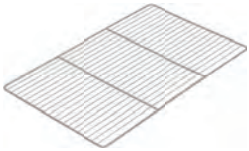


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**134,00**

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- oferta GN str. 222-227



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**93,00**

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**

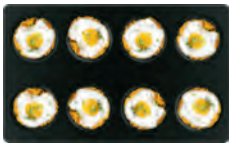


BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW

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**



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

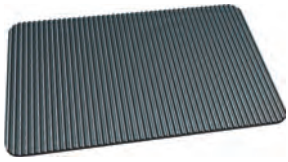


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	**595,00**

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

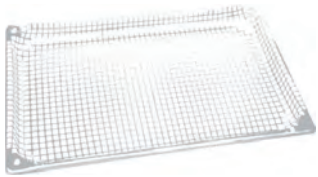


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	**750,00**

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	**1100,00**
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	**2120,00**
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	**2610,00**



PIECE CHEFLUX™

GN 1/1





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	10000,00	14400,00	22000,00

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX™

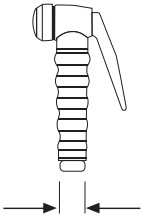
PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**1040,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1060,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1400,00**

ZESTAW PRYSZNICA





Nr kat.	Cena netto
651202	**240,00**

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	**4390,00**
611200	1200	900	450	420	230	**4320,00**

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	**107,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	**102,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**114,00**

ENERGY STAR PARTNER

PIECE BAKERTOP MIND.Maps™

	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

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	**1100,00**

OKAP KONDENSACYJNY

INOX



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	**8750,00**
900265	8 600x400	862	890	623	42	2,4	230	**7680,00**

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	**114,00**

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**

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

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	**54,00**
911102	600	400	**77,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

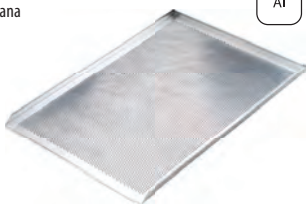


Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
911111	600	400	1	**110,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**49,00**

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	**99,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

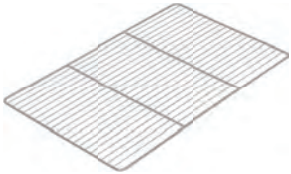
- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	**1100,00**
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	**98,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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**

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena netto
651202	**240,00**

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**

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**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

BAKERLUX SHOPP.PRO™

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

BAKERLUX SHOPP.PRO™

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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

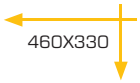
MATIC

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**

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

600X400

MATIC

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**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ENERGY STAR PARTNER

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

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

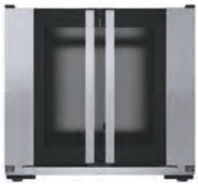
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907585	800	863	205	0,1	230	**5300,00**

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**

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	**2620,00**
908930	800	688	559	**2480,00**
908940	800	688	150	**990,00**

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	**2480,00**
908960	600	546	559	**2370,00**
908970	600	546	150	**869,00**



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
461

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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**

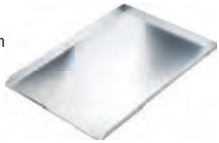


Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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	**54,00**
911102	600	400	**77,00**

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	**110,00**

BLACHA WYPIEKOWA

Al

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

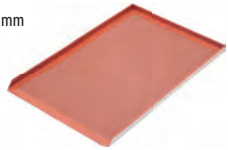


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**49,00**

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	**99,00**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

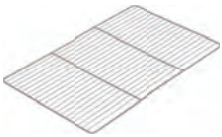
- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	**102,00**

RUSZT

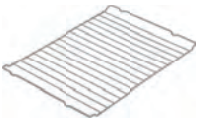
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**98,00**

RUSZT CHROMOWANY

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	**45,80**

BLACHA ALUMINIOWA

Al

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	**72,00**



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze . 464-465, 474, 476-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 470-471, 473
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 466-472, 474-475
Stoły chłodnicze do pizzy. 472, 475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne. 476-477, 480-485
Chłodnictwo w standardzie 600x400. . . . 474-475
Stoły, szafy, witryny barowe. 486-489
Zamrażarki skrzyniowe 490
Schładzarka szokowa 491
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych. 492

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

Urządzenie chłodnicze

Urządzenie mroźnicze

lub

oraz

Układ statyczny

Układ dynamiczny

600/400 Do blach cukierniczych/piekarniczych

GN 1/1 Do pojemników gastronomicznych

GN 2/1 Do pojemników gastronomicznych

Witryna otwierana z dwóch stron

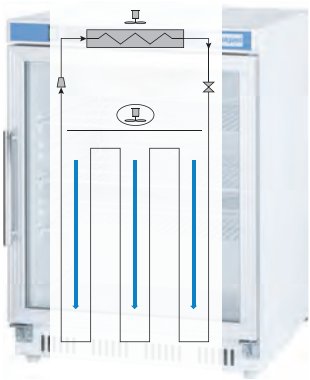
Drzwi uchylne

Drzwi suwane

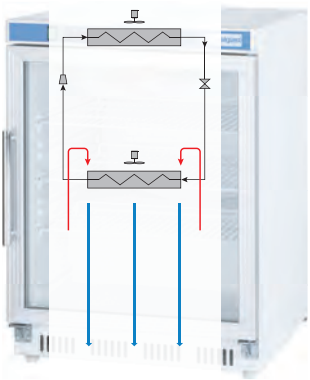
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- 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	**4570,00**
2.	**840620**	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**4950,00**
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	**5830,00**



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	**7400,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**8720,00**

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**7270,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**4240,00**
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	**4850,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	**5980,00**
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	**7450,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, 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	**4700,00**
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**6050,00**



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	**5810,00**
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**7040,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	**5480,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	**2850,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	**4240,00**



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	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	**4910,00**



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłowy
- grubość izolacji 60 mmw
- 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	**6860,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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



Nr kat.	Cena netto
841000	**1470,00**

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)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	**7240,00**

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)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	**7990,00**



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi 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





STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	**2720,00**





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	**4470,00**

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



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	**3570,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki 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	**3790,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 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
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	**5810,00**



NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



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	**3080,00**



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	**7150,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

WITRYNA CHŁODNICZA



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	**1830,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



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	**2130,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



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	**2150,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**2200,00**

WITRYNA CHŁODNICZA



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	**2310,00**



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	**6150,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	**7230,00**

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	**5230,00**

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	**6750,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**9500,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	**10150,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	**11280,00**



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	B	642	**4810,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	-	-	**6380,00**



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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	**7270,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	**10800,00**

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

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**4700,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	**3690,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	**2270,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mrożnicza 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	**4140,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4810,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400- automatyczne odszranianie
- szafa mrożnicza 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	**3190,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**3800,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mrożnicza 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	**2010,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2130,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880603 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**4470,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**4750,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafa chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880406 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**3630,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4140,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2340,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**2800,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	**9450,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	**7020,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**8910,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	**3800,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	C	1806	**4950,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	**2840,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	**3230,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	**1810,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1003	**2890,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852170**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1520,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1570,00**
3.	**852172**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1520,00**
4.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1610,00**
5.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1610,00**
6.	**852175**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1610,00**

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 332-351 oraz na stalgast.com









WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	**3230,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**2850,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852103**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2470,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2470,00**
3.	**852105**	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2560,00**



WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA



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	**5460,00**



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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	**5580,00**





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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	C	1385	**7120,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2130,00**

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	**2640,00**

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	**2640,00**



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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	744	**3940,00**



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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	**6150,00**



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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	**5580,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie





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	**4200,00**

Wyposażenie BAROWE znajdziesz na stronach 298-320 oraz 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





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**883312**	1215	660	850	≤-18	0,2	230	312	**2410,00**
2.	**883390**	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	**3080,00**
3.	**883466**	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	**3350,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**883100**	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	**1610,00**
2.	**883200**	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	**2010,00**
3.	**883300**	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	**2380,00**
4.	**883500**	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	**3470,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut







SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	740	760	3	1,30	230	**8360,00**
849053	750	740	850	5	0,98	230	**9880,00**
849073	750	740	1260	7	1,49	230	**10500,00**
849103	750	740	1260	10	1,49	230	**12500,00**

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	**80,00**
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**78,00**
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**93,00**

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto	
840151	Półka do modelu 882151	410	320	**43,70**	NOWOŚĆ
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**58,00**	
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**58,00**	
840652	Półka do modeli 882170	515	335	**50,00**	
840653	Półka do modeli 882171	400	360	**99,00**	
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**50,00**	
840655	Półka do modeli , 882181	430	395	**105,00**	
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**54,00**	
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	**32,50**	
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**98,00**	

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**47,40**

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	**22,70**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne, centralne.....501, 505
Szafki, szafy, półki.....501-502, 507
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki.....498-500, 505-506
Regały magazynowe 507
Okap przyścienny DriveVent Economic.....508

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

800 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com

- **wyceny w 24h**
- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**
- PZH **atest PZH**



Proekologiczne technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

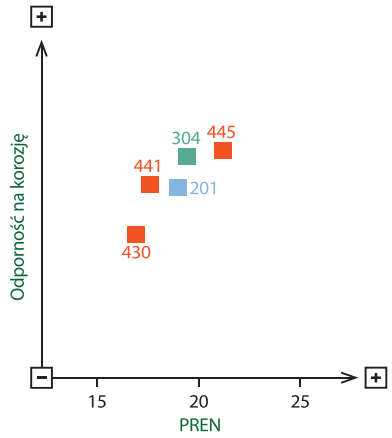
stalgast
ekspert gastronomiczny

Stal ferrytyczna a korozja wżerowa -nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.
W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

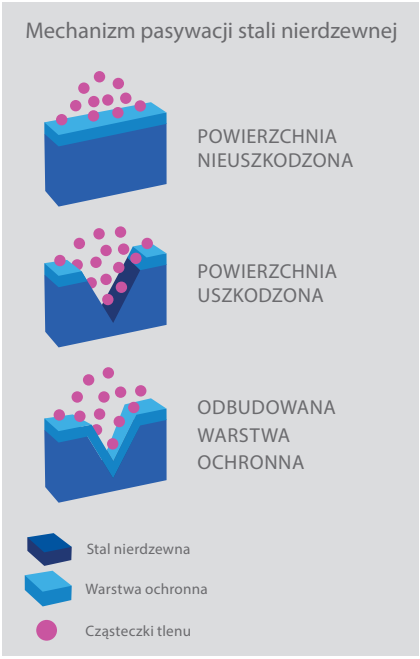
Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



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 korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.

STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)
– posiadają w standardzie rant tylny

BLATY STOŁÓW
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
– obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej

NOGI STOŁÓW
– wykonane są z profili kwadratowych
– stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm

PODSTAWY STOŁÓW
– usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
– prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla

DRZWI
– wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
– wyposażone w zatrzask magnetyczny
– wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

DRZWI SUWANE
– zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
– w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi

REGAŁY
– półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
– maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m^2
– stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
– nogi z profili kwadratowych lub kątowników

SZAFY
– korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
– nogi szaf z profili kwadratowych
– półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)

SZUFLADY
– wykonane ze stali nierdzewnej
– prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
– montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
– panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
– maksymalne obciążenie: do 25 kg
– wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS

BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI
– obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
– wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
– wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

KOMORY ZLEWÓW
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wyposażone w otwór pod syfon

BASENY
– wykonane ze stali nierdzewnej
– wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

stalgast
ekspert gastronomiczny



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 możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 498-502

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	**378,00**





Oferta dozowników patrz str. 514

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. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**591,00**



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. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1110,00**



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. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1330,00**



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. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1330,00**
614126	1200			**1440,00**



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. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1700,00**
614707	1000	700		**1770,00**



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. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2310,00**



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. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**2410,00**



Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 506

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1120,00**
611486	800	600		**1220,00**
611506	1000	600		**1330,00**
611487	800	700		**1280,00**



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1340,00**
611706	1000	600		**1480,00**
611687	800	700		**1410,00**
611707	1000	700		**1540,00**



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	**1690,00**
611607	1200	700		**1790,00**



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	**1870,00**



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	**1230,00**
615623	1200	300	600	**1360,00**
615604	1000	400	600	**1320,00**
615624	1200	400	600	**1470,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	**1020,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			**801,00**
612326	1200	600	850	**894,00**
612346	1400			**978,00**
612307	1000			**859,00**
612327	1200	700	850	**959,00**
612347	1400			**1060,00**



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	**1750,00**
616126	1200	600	850	**1930,00**
612007	1000	700	850	**1870,00**
616127	1200	700	850	**2050,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**2870,00**



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	**1990,00**



SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**3600,00**



SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	**2960,00**



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

stalgast ekspert gastronomiczny



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 możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 504-508

MEBLE
DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MmontaŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**530,00**
611086	800	600	850	**607,00**
611106	1000	600	850	**673,00**
611127	1200	700	850	**801,00**

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	**615,00**
611286	800	600	850	**708,00**
611306	1000	600	850	**801,00**
611326	1200	600	850	**894,00**
611346	1400	600	850	**978,00**
611386	1800	600	850	**1170,00**
611307	1000	700	850	**859,00**
611327	1200	700	850	**959,00**
611357	1500	700	850	**1110,00**
611387	1800	700	850	**1260,00**

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. 545-551

Zlew z otworem o średnicy 52 mm





24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1010,00**

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. 545-551



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1330,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

24h MEBLE

- 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. 545-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1430,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

24h MEBLE

- 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. 545-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1700,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

24h MEBLE

- 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. 545-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**1810,00**
613746	1400			**1930,00**

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	**58,00**
2.	**651225**	Korek	48	250	**45,80**
3.	**651220**	Korek	48	200	**40,50**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**28,80**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	**286,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**598,00**

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	**817,00**
610084	800	400	1800	**902,00**
610104	1000	400	1800	**978,00**
610105	1000	500	1800	**1060,00**
610125	1200	500	1800	**1160,00**
610106	1000	600	1800	**1160,00**
610126	1200	600	1800	**1260,00**

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	**1210,00**
610307	1000	700	1800	**1420,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	**4390,00**
611200	1200	900	450	420	200	**4320,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	420	230	**6000,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 518-519
Pojemniki na odpady 515-517
Obuwie gastronomiczne 513
Odzież robocza 510-512
Chemia 525-526
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły 520-522
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 514, 523
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach ..521-522
Szafki BHP 514

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2 3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	**53,00**
634073	M	**53,00**
634074	L	**53,00**
634075	XL	**53,00**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**55,00**
634053	M	**55,00**
634054	L	**55,00**
634055	XL	**55,00**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**60,00**
634063	M	**60,00**
634064	L	**60,00**
634065	XL	**60,00**

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**57,00**
634104	L	**57,00**
634105	XL	**57,00**

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	**71,00**
634084	L	**71,00**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**69,00**
634804	L	**69,00**
634805	XL	**69,00**

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	**17,60**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	**4,51**
507251	250	20	**4,18**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**17,60**

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

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	**25,10**
634013		373	**25,10**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**27,30**
634022		700	**27,30**
634023		700	**27,30**
634025		700	**27,30**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	**29,50**
634033		1000	**29,50**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	**634041**		920	**45,80**
2	**634042**		920	**45,80**
3	**634043**		960	**41,50**

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

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	**50,00**



RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	**12,80**
505052	M	**12,80**
505053	L	**12,80**
505054	XL	**12,80**

NOWOŚĆ



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

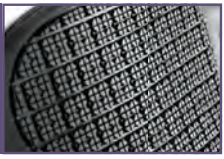


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	**104,00**
635240	39/40	263	**104,00**
635241	41	272	**104,00**
635242	42	280	**104,00**
635243	43	289	**104,00**
635244	44/45	297	**104,00**

Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniajace prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktycznka półka i dzielona komora węwnatrz





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**252,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**596,00**

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**173,00**

DOZOWNIK MYDŁA

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**77,00**



Oferta mydła HACCP
patrz str. 525

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**82,00**
2	**068202**	połysk	300	440	20	**77,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**26,60**

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	**121,00**
2	**068212**	satyna	200	700	15	**133,00**
3	**068213**	czarny	200	700	15	**111,00**

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika









Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**067060**	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	**153,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**120,00**

POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068041**	Pojemnik		363	468	440	38	**64,00**
2.	**068042**	Pojemnik		363	468	440	38	**64,00**
3.	**068043**	Pojemnik		363	468	440	38	**64,00**
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**78,00**
5.	**068045**	Pokrywa		398	447	52	-	**19,80**
6.	**068046**	Pokrywa		398	447	52	-	**19,80**
7.	**068047**	Pokrywa		398	447	52	-	**19,80**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**24,20**

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	**131,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	570	75	**131,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	570	75	**131,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	570	75	**131,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**26,60**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**26,60**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**26,60**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**30,80**



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	**129,00**
2.	**068126**	Pojemnik		520	630	700	120	**129,00**
3.	**068127**	Pojemnik		520	630	700	120	**129,00**
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**157,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**31,50**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**31,50**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**31,50**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**38,50**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**76,00**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**76,00**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**76,00**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**76,00**



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	**124,00**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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	**43,10**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**41,50**

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	**45,30**
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	**49,00**

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**66,00**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**71,00**

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	**152,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**203,00**

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	**113,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**105,00**

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	**334,00**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
  692211 - 20 m
  692216 - 30 m
  692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**122,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**142,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**163,00**

Nr kat.	Produkt	P1 W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**14,90**
692015	Świetlówka do 692216	15	**17,00**
692020	Świetlówka do 692221	18	**20,20**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 m^2
  692216 do 100 m^2
  692213 do 150 m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**110,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**126,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**145,00**

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto	
692016	Świetlówka LED do 692116	4	**19,20**	NOWOŚĆ
692012	Świetlówka LED do 692212	6	**21,30**	NOWOŚĆ
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**23,40**	NOWOŚĆ

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m^2
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



NOWOŚĆ

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	2x6	230	**212,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	**11,70**
692014	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	-	-	**25,60**

*P1 moc świetlówek

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

stalgast ekspert gastronomiczny

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNA, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- mozliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin

NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**399,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**29,00**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

INOX

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



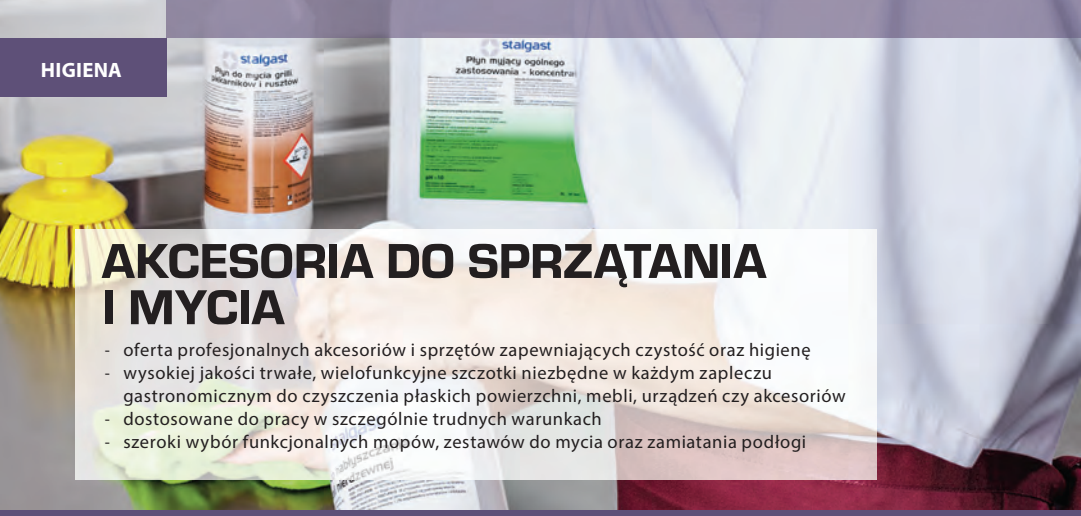
Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**828,00**



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 ułatwia 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	**7,81**



SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia 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	**16,00**



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	**11,50**



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	**12,10**
2.	**667573**	do rąk		127	64	74	**14,40**



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	**26,80**
667143		240	75	75	**26,80**



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	**22,00**
667053		285	45	75	**22,00**



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

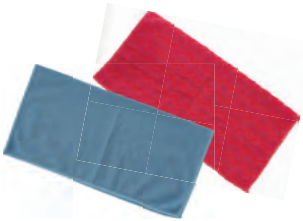
Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	**47,90**
624333		254	**47,90**



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	**55,00**
622333		100	95	**55,00**
622335		100	95	**55,00**



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	**8,36**
664813	Uniwersalna		406	406	**7,24**



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	**216,00**

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

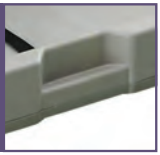


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
067071	845	546	855	**782,00**

Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania





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	**19,70**
666233		320	46	220	**19,70**



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953		450	65	100	**47,10**



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064	niebieski	**14,60**

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	**28,30**



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	**62,00**
2.	**669621**	Szczotka do zamiatania	270	36	890	**23,30**



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomaga utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	**54,00**



KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	**19,30**



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

NOWOŚĆ

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1 2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**643520**	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	**127,00**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**137,00**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**131,00**

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	**53,00**



ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamgławiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	**851,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 70 m^3 w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	**1370,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	**1680,00**



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m^3
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m^3 do 150 m^3 w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	**2250,00**

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	**108,00**
641100	10	**142,00**
641200	20	**308,00**

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	**89,00**
642100	10	**163,00**

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	**54,00**

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	**22,70**

PŁYN UNIWERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



Nr kat.	V litry	Cena netto
644055	5	**60,00**

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	**15,50**
643150	5	**43,30**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**16,00**
820999	25	**33,50**

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	**15,50**
648050	5	**53,00**
648100	10	**94,00**

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	**10,30**

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	**18,50**
647050	5	**60,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**47,40**

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	**102,00**

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	**18,10**

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	**19,20**

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.....528-536
Kosze do zmywarek.....537-540
Zmiękczacze do wody.....540-542
Umywalki bezdotykowe..... 544
Kolumna wodna do linii 700 551
Napełniacze i baterie 545-551
Rozdrabniacze odpadów organicznych 543-544
Ociekacz na talerze 540



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.

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

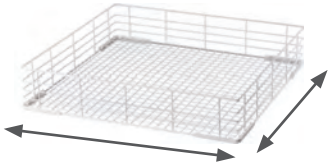
LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

SILANOS
QUALITY MADE EASY

Wysokość wsadu
aż 620 mm



Wielkość kosza
aż 570/620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





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	**23430,00**

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	**20230,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**20230,00**

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	**17930,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	**10650,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**11710,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**12960,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**450,00**

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 540-542, 525-526 oraz na stalgast.com





ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu: DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY

2 2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.**

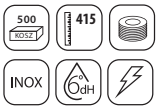
W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

* 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



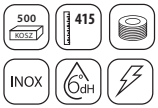


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	690	794	1500	6,8	400	**8940,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

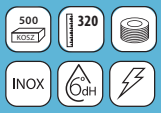
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (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





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	**10730,00**
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 zmywarek gastronomicznych zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu

DOBRY WZÓR 2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	**5730,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6050,00**
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	-	-	**450,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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				**433,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**450,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	**3700,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4000,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4410,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4710,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**450,00**

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)



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	**5170,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5430,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	**433,00**

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

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**25,60**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**8,84**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**35,10**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

INOX





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**121,00**
2.	**815400**	265	305	200	**131,00**

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	**26,40**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	**19,20**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**25,60**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**40,70**

KOSZ DO TALERZY

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**39,60**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**40,70**

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	**39,60**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810350	350	350		**45,80**
810400	400	400		**49,00**

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	**54,00**

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	**346,00**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP

9el.



9el.



16el.



16el.



25el.



25el.



36el.



36el.



49el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**42,90**
811600	16 elementów	500	500	104	**49,70**
812500	25 elementów	500	500	104	**48,60**
813600	36 elementów	500	500	104	**49,70**
814900	49 elementów	500	500	104	**59,00**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**20,30**
811610	16 elementów	500	500	45	**20,30**
812510	25 elementów	500	500	45	**20,30**
813610	36 elementów	500	500	45	**20,30**
814910	49 elementów	500	500	45	**20,30**

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX 80 kg

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**297,00**



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**28,80**

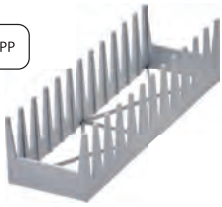


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**12,20**



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



3

2

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"	**136,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**136,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**668,00**
822827	124	123	476	3464	**429,00**
822829	117	108	421	2086	**283,00**
822831	117	108	265	831	**180,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**350,00**

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	**2440,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**393,00**



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	**1850,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**475,00**



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	**3450,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**667,00**

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywicy znajdującej się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klosz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**820011**	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	**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	**282,00**
820121	185	510	12	**333,00**
820161	185	610	16	**357,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**16,00**
820999	25	**33,50**

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

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	**58,00**
2.	**651225**	Korek	48	250	**45,80**
3.	**651220**	Korek	48	200	**40,50**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**28,80**



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
  obierki jarzyn i owoców
  niewielkie kości drobiowe
  skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**650001**	205	312	8,8	0,4	230	**3300,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**5290,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**692,00**



WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	**148,00**



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**836,00**

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	**649,00**

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

NOWOŚĆ



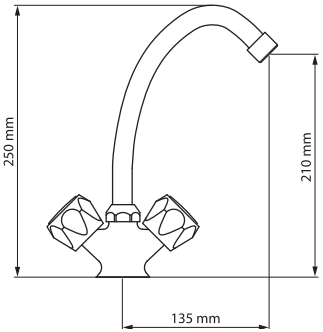
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**549,00**

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

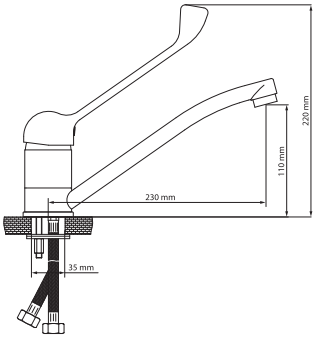


Nr kat.	Cena netto
651100	**197,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

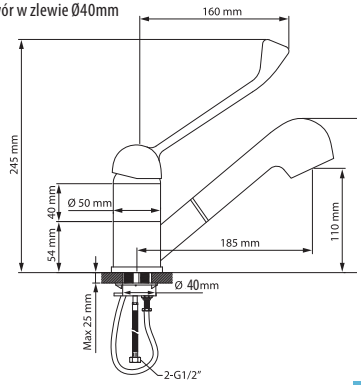


Nr kat.	Cena netto
651110	**258,00**



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



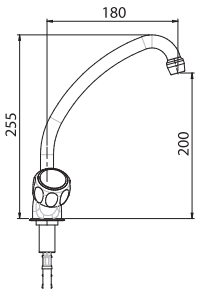
Nr kat.	Cena netto
651111	**427,00**

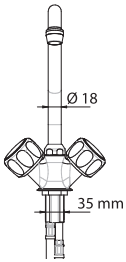
BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm









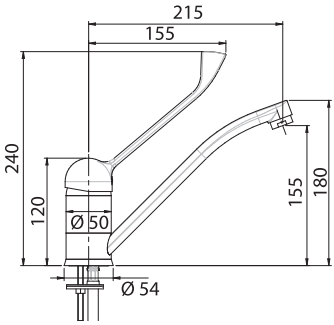
Nr kat.	Cena netto
651102	**250,00**

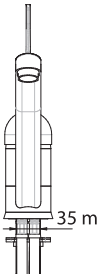
BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm









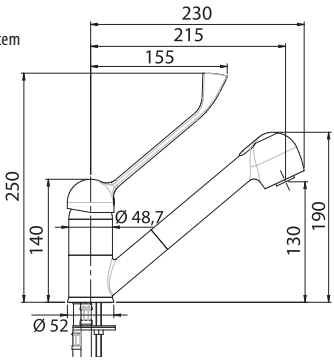
Nr kat.	Cena netto
651112	**298,00**

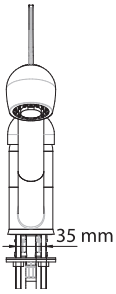
BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm









Nr kat.	Cena netto
651113	**473,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**650,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**921,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączemie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar

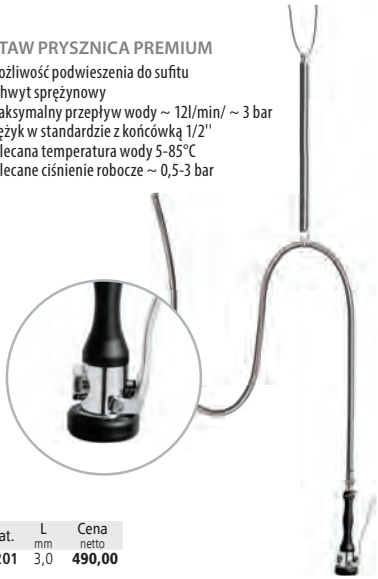
NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
651116	**1380,00**

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2''
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar



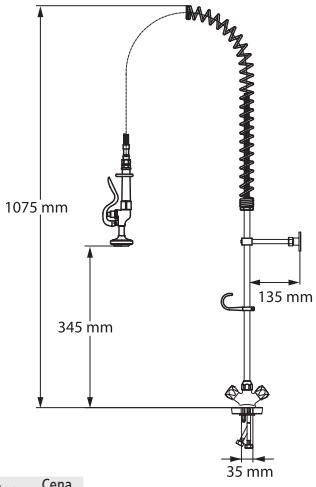
Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3,0	**490,00**

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	**619,00**

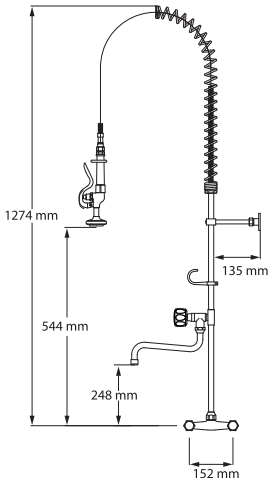
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



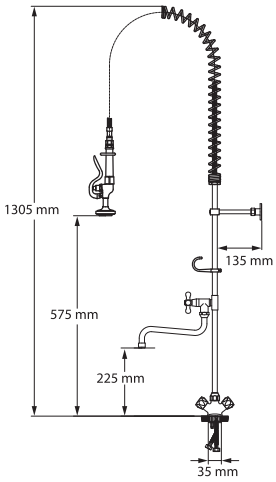


Nr kat.	Cena netto
651542	**814,00**

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



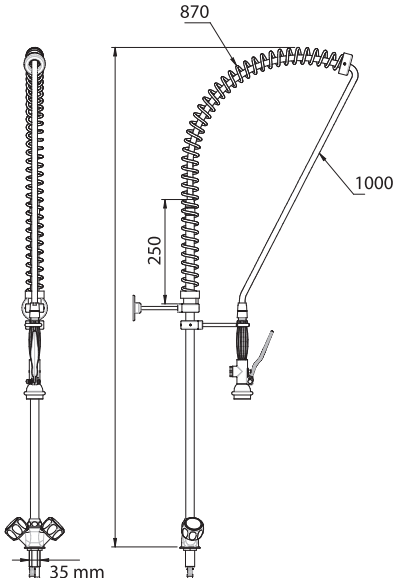


Nr kat.	Cena netto
651522	**714,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



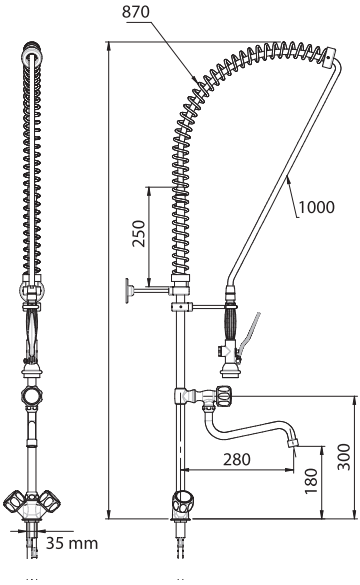


Nr kat.	Cena netto
651513	**682,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





Nr kat.	Cena netto
651524	**953,00**

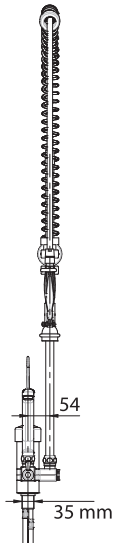
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

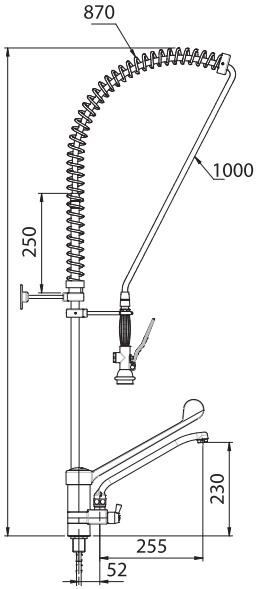
stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





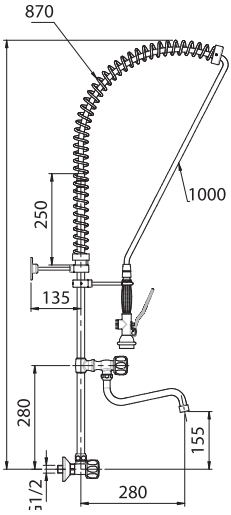


Nr kat.	Cena netto
651525	**1280,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

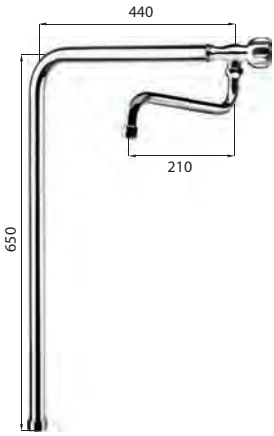




Nr kat.	Cena netto
651543	**974,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**586,00**

Nr kat.	Strona
010100	540
010404	56
010505	56
010606	56
011162	54
011202	54
011204	55
011242	54
011244	55
011245	53
011282	54
011284	55
011285	53
011322	54
011324	55
011325	53
011342	54
011344	55
011345	53
011362	54
011364	55
011365	53
011402	54
011404	55
011405	53
011410	56
011452	54
011454	55
011455	53
011502	54
011504	55
011505	53
012162	54
012202	54
012204	55
012242	54
012244	55
012282	54
012284	55
012285	53
012322	54
012324	55
012325	53
012362	54
012364	55
012365	53
012402	54
012404	55
012405	53
012452	54
012454	55
012455	53
012502	54
012504	55
013202	54
013204	55
013242	54
013244	55
013282	54
013284	55
013322	54
013324	55
013362	54
013364	55
013402	54
013404	55
014203	58
014243	58
014244	58
014245	59
014283	58
014284	58
014285	59
014323	58
014324	58
014363	58
014403	58
015162	55
015164	55
015202	55
015204	55
015242	55
015244	55
015282	55
015284	55
016362	55
016364	55
017202	55
017242	55
019001	56
019164	55
019204	55
019244	55
019284	55
019324	55
019364	55
019404	55
019454	55
019504	55
020320	56
031200	61
031240	61
031280	61
031320	61
031360	61
031400	61
032250	61
032260	60
032261	60
032280	61
032300	60
032301	60
034240	59
034241	59
034280	59
034281	59
034320	59
034380	61
035200	60
035201	60
035240	60
035241	60
035280	60
035281	60
035321	60
035361	60
035401	60
036200	61
036240	61
036280	61
037280	58
037400	32, 58
037401	32, 58
045005	137
045006	137
045007	137
049002	57
049003	57
049004	57
049012	57
049014	57
049015	57
051101	247
051104	246
051151	247
051154	246
051201	247
051204	246
051251	247
051254	246
051301	247
051304	246
051351	247
051354	246
051504	246
052104	246
052154	246
052204	246
052254	246
052504	246
053870	239
054030	242
054201	242
054300	239
055106	240
056151	241
056201	241
056203	242
056231	240
056251	241
056301	241
056303	242
057231	242, 367
057301	242, 367
058200	241
058201	241
058251	241
059001	253
059002	253
061500	238
062531	237
062532	237
062761	237
062762	237
063110	537
063210	537
064100	238
064101	238
064102	238
065001	78
065002	78
065003	78
065004	78
065005	78
065100	78
065105	78
065166	78
065169	78
065351	78
065352	78
065353	78
065721	78
065722	78
065723	78
067060	515
067061	515
067071	521
067101	237
067102	237
067104	237
067106	237
067107	237
067110	237
067120	237
067191	237
067192	237
067193	237
067194	237
068000	517
068041	516
068042	516
068043	516
068044	516
068045	516
068046	516
068047	516
068048	516
068080	517
068081	517
068082	517
068083	517
068084	517
068120	517
068121	517
068122	517
068123	517
068124	517
068125	516
068126	516
068127	516
068128	516
068135	516
068136	516
068137	516
068138	516
068144	516
068145	516
068146	516
068147	516
068148	516
068201	515
068202	515
068203	214, 515
068211	515
068212	515
068213	515
068751	516
068752	516
068753	516
068754	516
068761	516
068762	516
068763	516
068764	516
071220	67
071240	67
071360	67
071410	67
072190	64
072283	67
072323	67
072363	67
072403	67
072452	67
072502	67
073200	66
073210	66
073250	66
073300	66
074300	67
074350	67
074450	345
075200	66
075201	66
075240	66
075241	66
076120	66
076150	66
076180	66
076200	66
077220	67
077260	67
081150	65
081200	65
081250	65
081300	65
081360	65
081380	65
082161	65
082180	65
082200	65
082201	65
082221	65
082240	65
082251	65
082280	65
082281	65
082300	65
082311	65
082320	65
082341	65
082360	65
082371	65
082400	65
082500	65
082550	65
082600	65
082700	65
082800	65
082900	65
083400	65
083450	65
083500	65
086170	64
086210	64
086250	64
086310	64
086380	64
091061	63
091063	63
091101	63
091103	63
091121	63
091123	63
091151	63
091153	63
092101	63
092103	63
092121	63
092123	63
092151	63
092153	63
093101	63
093103	63
093121	63
093123	63
093151	63
093153	63
095450	56
098010	66
098020	66
098030	66
099102	76
099103	76
099104	76
099105	76
100321	226
100531	226
101021	226, 443
101041	226, 443
101061	226
103114	444
103115	444
103644	450, 461, 492
105041	226
107021	226
107061	226
110100	224
111000	224
111002	222
111006	227
111014	224
111020	223
111022	222
111026	227
111040	223
111042	222, 443
111046	227
111060	223, 282
111062	222, 443
111066	227
111100	223
111102	222
111106	227
111150	223
111156	227
111200	223
111206	227
112000	224
112006	227
112014	224
112020	223
112026	227
112040	223
112046	227
112060	223
112066	227
112100	223
112106	227
112150	223
112156	227
112200	223
112206	227
113000	224
113006	227
113014	224
113020	223
113040	223
113060	223
113066	227
113100	223
113106	227
113150	223
113156	227
113200	223
113206	227
114000	224
114006	227
114014	224
114020	224
114040	224
114060	224
114066	227
114100	224
114106	227
114150	224
114156	227
114200	224
114206	227
115000	224
115014	224
115020	223
115040	223
115060	223
115100	223
115150	223
115200	223
116000	224
116006	227
116014	224
116060	224
116066	227
116100	224
116106	227
116150	224
116156	227
116200	224
116206	227
117000	224
117020	223
117040	223
117060	223
117100	223
117150	223
117200	223
118000	224
118040	223
118060	223
118100	223
118150	223
119000	224
119006	227
119060	224
119066	227
119100	224
119106	227
119150	224
121024	226
121044	226
121064	226
121104	226
121154	226
121204	226
122064	226
122104	226
122154	226
125064	226
125104	226
131000	225
131104	225
131154	225
131204	225
132000	225
132104	225
132154	225
132204	225
133000	225
133104	225
133154	225
133204	225
134000	225
134154	225
134204	225
135204	225
136104	225
136154	225
136204	225
141001	228
141002	231
141011	231-233
141014	228
141018	228
141019	231
141061	228
141062	231
141101	228
141102	231
141151	228
141152	231
141201	228
141202	231, 431
142001	228
142002	231
142011	231-233
142014	228
142018	228
142019	231
142061	228
142062	231
142101	228
142102	231
142151	228
142152	231
142201	228
142202	231, 431
143001	228
143002	231
143011	231-233
143014	228
143019	231
143062	231
143101	228
143102	231
143151	228
143152	231
143201	228
143202	231
144001	228
144002	231
144011	231-233
144014	228
144019	231
144062	231
144101	228
144102	231
144151	228
144152	231
146001	228
146002	231
146011	231-233
146014	228
146019	231
146062	231
146101	228
146102	231
146151	228
146152	231
146201	228
149001	228
149002	231

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
149014	228
149062	231
149101	228
149102	231
151001	229
151002	233
151018	229
151061	229
151062	233
151101	229
151102	233
152002	233
152061	229
152062	233
152101	229
152102	233
152151	229
153001	229
153002	233
153061	229
153062	233
153101	229
153102	233
153152	233
154002	233
154061	229
154062	233
154101	229
154102	233
154151	229
154152	233
156002	233
156061	229
156062	233
156101	229
156102	233
156152	233
159101	229
161002	230
161014	236
161061	236
161062	230
161101	236
161102	230
161151	236
161152	230
161155	234
161201	236
161202	230
161205	234
162002	230
162014	236
162061	236
162062	230
162101	236
162102	230
162105	234
162151	236
162152	230
162155	234
162201	236
162202	230
162205	234
163002	230
163014	236
163061	236
163062	230
163101	236
163102	230
163105	234
163151	236
163152	230
163155	234
163201	236
163202	230
164002	230
164014	236
164061	236
164062	230
164101	236
164102	230
164105	234
164151	236
164152	230
164155	234
164201	236
165155	234
165205	234
166002	230
166014	236
166061	236
166062	230
166101	236
166102	230
166105	234
166151	236
166152	230
166155	234
166201	236
169014	236
169061	236
169065	235
169101	236
169105	235
169155	235
171020	222, 443
171040	222
171060	222
181002	232
181062	232
182002	232
182062	232
182102	232
183002	232
183062	232
183102	232
184002	232
184062	232
184102	232
186002	232
186062	232
186102	232
186152	232
200001	112
200006	98, 108
200007	100, 109
200008	95, 108
200009	99, 109
201000	111
201180	94
201220	94
202200	94
202240	94
203139	99
203180	94
203209	99
204189	99
204220	94
205280	94
206015	101
206150	101
206200	101
207160	94
208160	94
209148	100
209159	99
209160	94
210208	100
210240	94
211158	100
211189	99
212220	95, 112
212257	98, 112
212259	99-100, 112
212300	95, 112
212309	100, 112
213160	95
214100	95
214108	100
214109	99
214138	100
215120	95
216060	95
216088	100
216089	99
217139	99
218200	94
218208	100
218209	99
218250	94
218258	100
218259	99
218300	94
218309	99
219208	100
219209	99
219240	94
219320	94
220320	94
225314	104
225330	94
226090	94
226161	95
226180	95
227180	110
227200	103, 110
227240	110
227250	110
227259	100, 110
229180	95
231360	95
240001	120
240004	120
242001	113
242500	113
247030	120
247040	120
247090	120
247500	113
247501	113
247502	113
247510	120
247514	120
247519	120
248308	111
248458	111
248608	111
249338	111
249448	111
249558	111
250012	107
251311	347
252360	347
252361	347
253352	347
261090	72, 347
261260	347
261310	347
261360	347
263260	347
263310	347
264170	72, 95
270150	72, 95, 364
270260	72, 95, 364
281151	106
281152	106
281153	106
281154	106
281155	106
281156	106
281211	106
281212	106
281213	106
281214	106
281215	106
281216	106
281251	106
281252	106
281253	106
281254	106
281255	106
281256	106
282151	107
282154	107
283062	103
283091	103
283092	103
283093	103
283094	103
283096	103
283101	104
283104	104
283105	104
283111	104
283114	104
283115	104
283121	104
283123	104
283125	104
283142	103
283156	105
283181	103
283182	103
283183	103
283184	103
283185	103
283186	103
283191	104
283195	104
283201	102
283202	102
283203	102
283231	102, 112
283251	102
283252	102
283253	102
283256	105
283261	102
283262	102
283263	102
283264	102
283265	102
283266	102
283304	104
283306	105
283366	105
284151	103
284152	103
284153	103
284155	103
284156	103
284181	103
284182	103
284183	103
284184	103
284185	103
284186	103
284205	107
284251	105
284301	105
284303	107
284311	105
285081	107
285082	107
285083	107
285092	107, 306
285102	107
286062	96
286101	96
286102	96
286182	96
286212	96
286222	96
286242	96
286243	96
286252	96
290200	98
290201	98
290250	98
291150	98
291230	98
292150	98
292151	98
293065	98
293090	98
293115	98
294230	98
295180	98
296180	98
297160	98
298100	137
298101	137
298110	137
298111	137
298115	137
298116	137
298121	137
298210	101
298240	101
300000	84
300010	84
300640	84
301131	74
301151	74
302161	74
302190	75
302191	75
303211	80
303220	80
304017	74
304033	74
304060	74
304071	74
304072	74
304073	74
304101	74
304102	74
305020	74
305100	74
305200	74
310160	73
310161	73
310200	73
310201	73
310241	73
310300	76
311100	69
311500	69
312340	69
313250	73
313251	344
313300	73
313301	344
313350	73
313400	73
313401	344
313450	73
313500	73
313550	73
313600	73
314075	73
314100	73
314125	73
314130	73
314300	73
314460	73
314610	73
319000	76
319010	288
319020	288
319041	288
319042	288
320010	69
320020	69
320030	69
320040	69
320050	69
320060	69
320070	69
320080	69
321000	70
321010	70
321020	70
321030	70
321040	70
321050	70
321060	70
321070	70
321090	70
321100	70
321110	70
321120	70
321150	70
321160	70
323061	68
323062	68
323081	68
323082	68
323092	68
323101	68
323102	68
323121	68
323122	68
323141	68
323142	68
323161	68
323162	68
323182	68
323201	68
324100	68
324101	68
324120	68
324121	68
324140	68
324141	68
324160	68
324161	68
324201	68
325010	71
325030	71
325040	71
325070	71
325080	71
325120	71
325130	71
331010	84
332030	80
332071	80
332991	80
333001	83
333002	83
333014	86
333015	86
333016	86
333042	85
333114	86
333115	86
333116	86
333142	85
333214	86
333215	86
333216	86
333314	86
333315	86
333316	86
333415	86
333416	86
334006	110
334011	80
334070	82
334080	82
334101	81
334102	81
334103	81
334105	81
334106	81
334107	81
334110	110
334111	81
334112	81
334113	81
334114	81
334115	81
334118	110
334119	110
334120	82, 110
334218	347
334311	72, 347
334324	72, 347
334406	82
336003	85
340250	117
340270	117, 306
340300	117
340350	117
340351	117, 306
340440	117
340500	117
340600	117
341320	114
341321	115
341322	115
341323	115
341324	115
341325	115
341326	115
341327	116
341450	114
341451	114
341452	114
341453	114
341454	114
341455	114
341456	114
341457	116
341530	114
341531	115
341532	115
341533	115
341534	115
341535	115
341536	115
341537	116
341631	115
341632	115
341633	115
341634	115
341635	115
341636	115
341637	116
342250	118
342400	118
342500	118
343400	118, 217
344400	118
344500	118
344600	118
348030	78
348050	78
349060	114
350210	130
350240	130
350250	130
350260	130
350270	130
350280	130
350510	136
350550	136
350560	136
350580	136
350610	133
350650	133
350660	133
350680	133
351010	135
351011	127
351050	135
351051	127
351060	135
351061	127

Nr kat.	Strona
351080	135
351081	127
351120	135
351140	135
353010	126
353051	126
353060	126
353081	126
354010	123
354050	123
354060	123
354080	123
354110	122
354150	122
354160	122
354180	122
355011	124
355051	124
355061	124
355081	124
355110	125
355150	125
355160	125
355180	125
355440	348
355610	134
355640	134
355650	134
355660	134
355670	134
355680	134
355710	131
355720	131
355740	131
355750	131
355760	131
355780	131
356610	132
356620	132
356640	132
356650	132
356660	132
356680	132
357010	128
357050	128
357060	128
357080	128
357120	128
357140	128
357300	290
357410	129
357450	129
357460	129
357480	129
358011	138
358051	138
358061	138
358081	138
358110	138
358150	138
358160	138
358180	138
360230	216
360251	216
360300	216
361201	217
361202	217
361203	217
361204	217
361205	217
361206	217
361230	216
361235	216
361241	216
361242	216
361270	217
361301	217
361302	217
361371	216
361380	216
361530	216
362001	213
362002	213
362003	213
362004	213
362005	213
362006	213
362007	213
362009	213
362020	212
362021	212
362030	212
362130	215
362140	212
362141	212
362150	212
362320	212
362401	215
362402	215
362411	215
362412	215
362413	215
362414	215
362421	215
362422	215
362901	212
362904	212
363150	329
363200	329
363300	329
364010	214
364100	211
364101	211
364111	211
364204	211
364241	211
365011	218
365241	218
365301	218
366050	218
366800	218
368010	211
368020	211
368060	211
369150	211
369250	211
369450	211
370101	342
370105	342
371200	275
372035	274, 329
372060	274, 329
372100	274, 329
372150	274, 329
372200	274, 329
373051	274
373101	274
373151	274
373201	274
374010	274
374020	274
377020	275
377170	275
382101	274
382150	274
382151	274
382200	274
382201	274
383140	273
383190	273
383250	273
383300	269-271
383400	273
383500	273
385140	273
385951	273
386100	274
386150	274
386200	274
388101	181
388102	181
388103	181
388104	181
388105	181
388106	181
388107	181
388108	181
388109	181
388120	183
388122	181
388123	181
388124	181
388125	181
388126	181
388127	183
388132	183
388133	183
388134	183
388135	183
388136	183
388137	183
388138	182
388139	182
388140	181
388145	181
388146	181
388147	181
388148	181
388149	183
388150	181
388152	181
388153	181
388154	181
388155	183
388156	183
388157	183
388160	182
388161	182
388165	181
388166	181
388167	181
388168	181
388170	182
388171	183
388172	183
388174	183
388175	183
388176	183
388177	183
388181	183
388182	182
388183	182
388184	182
388185	183
388186	183
388187	183
388188	183
388189	183
388191	182
388192	182
388193	182
388194	182
388195	182
388196	182
388211	182
388212	182
388213	182
388214	182
388215	182
388216	182
388217	182
388218	182
388219	182
388233	181
388234	181
388235	181
388236	181
388237	181
388238	181
388239	181
388240	181
388241	182
388242	182
388243	182
388244	182
388253	183
388254	183
388601	143
388602	143
388603	143
388604	143
388605	143
388606	143
388607	143
388608	143
388610	143
388612	143
388613	143
388614	143
388615	137, 143, 366
388616	140
388617	140
388618	140
388619	140
388620	140
388625	141
388626	140
388627	140
388628	140
388629	140
388630	140
388651	143
388652	143
388653	143
388654	143
388655	143
388656	143
388658	143
388659	143
388751	139
388752	139
388753	139
388761	141
388770	141
388771	141
388780	141
388781	141
388791	141
390001	148
390002	148
390003	148
390004	148
390005	148
390006	148
390007	148
390008	148
390009	148
390010	148
390011	148
390012	148
390013	148
390014	148
390015	148
390016	148
390017	148
390018	148
390019	148
390020	148
390021	148
390022	148
390023	148
390101	150
390102	150
390103	150
390104	153
390105	150
390201	152
390202	152
390203	153
390204	153
390205	153
390206	153
390207	153
390208	153
390209	153
390210	153
390211	153
390212	153
390213	153
390214	153
390215	152
390216	152
390217	152
390218	152
390219	153
390220	153
390221	152
390222	153
390223	152
390224	152
390225	152
390226	152
390227	152
390228	152
390229	152
390230	152
390231	152
390232	152
390233	152
390234	152
390235	152
390236	152
390237	152
390238	152
390239	152
390301	137, 366
390302	137, 366
390401	150
390402	150
390403	150
390404	150
390405	150
390407	150
390408	150
390409	150
390410	150
390411	150
390412	150
390414	150
390415	150
390416	150
390417	150
390418	150
390419	150
390420	150
390421	150
390422	150
390423	150
390424	150
390425	150
390426	150
390427	150
394000	161
394001	161
394002	161
394003	161
394004	161
394005	161
394006	161
394010	162
394011	162
394014	161
394015	161
394016	161
394017	161
394018	161
394019	161
394020	161
394021	162
394022	161
394023	162
394024	161
394040	161
394042	162
394051	162
394052	161
394100	158
394102	158
394108	158, 175, 286
394109	158, 175, 286
394110	158, 175, 286
394111	158
394113	158, 175, 287
394114	158
394117	158
394118	158
394119	158
394120	158
394133	158
394134	158
394135	158
394137	159
394140	158-159
394142	159
394150	158
394153	159
394154	159
394155	159
394200	172
394201	172
394202	172
394203	172
394204	172
394205	172
394240	172
394242	172
394252	172
394254	172
394300	174
394301	174
394303	174
394306	174
394307	174
394400	163, 175, 287
394401	163, 175, 287
394402	163, 175, 287
394403	163
394404	163, 175, 287
394405	163
394406	163
394407	163
394408	163, 175, 286
394409	163, 175, 286
394411	163
394412	163, 175, 287
394414	163, 175, 287
394416	163, 175, 287
394419	137, 366
394500	174
394501	174
395000	165
395001	165
395002	165
395003	165
395008	166
395009	166
395010	166
395012	165
395014	165
395015	165
395016	165
395018	165
395019	165
395020	165
395021	165
395022	165
395023	165
395024	166
395025	166
395040	165
395042	166
395051	166
395052	166
395053	165
395100	173
395101	173
395102	173
395110	173
395111	173
395113	173
395115	173
395116	173
395117	173
395119	173
395141	173
395151	173
395200	160
395201	160
395202	160
395205	160
395206	160
395209	160
395210	160
395211	160
395212	160
395213	160
395214	160
395216	160
395217	160
395221	160
395241	160
395251	160
395300	156
395301	156
395302	156
395303	156
395304	156
395309	156
395310	157
395312	156
395313	156
395314	156
395315	156
395317	156
395318	156
395319	156
395320	156
395321	156
395323	157
395325	157
395327	157
395328	157
395329	157
395330	157
395331	157
395332	157, 286
395333	157, 175, 286
395334	157
395335	157, 175, 286
395336	157
395338	159
395340	156-157
395341	157
395342	157
395350	157
395351	157
395352	157
395353	156
395400	169
395401	169
395402	169
395403	169
395404	169
395428	169
395430	169
395444	169
395453	169
395456	169
395457	169
395458	169

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
395500	171	396101	145	400047	196	400179	214	400337	198	401302	278	422301	79
395501	171	396102	145	400061	203	400180	203	400338	199	401352	278	422302	79, 432
395502	171	396103	145	400062	203	400181	203	400339	199	401402	278	422303	79
395526	171, 287	396104	145	400063	206, 330	400182	203	400340	198	401452	278	422311	80
395602	162	396111	145	400064	202	400183	203	400341	198, 285	401502	278	422401	79
395603	162	396112	145	400065	202	400185	203	400342	199	401552	278	422402	79, 432
395604	162	396113	145	400066	203	400186	203	400351	190	401602	278	423223	79
395607	162	396114	145	400067	203	400187	208	400352	205, 331	406111	278	423224	79
395640	162	396151	145	400068	202	400188	208	400353	205, 331	406250	278	423283	79
395641	162	396152	145	400080	207, 341	400189	208	400356	195	406280	278	423284	79
395650	162	396153	145	400081	210, 277	400190	209	400357	195	406310	278	423285	79
395651	162	396161	145	400082	214	400191	209	400358	195	406340	278	425110	79
395700	167	396162	145	400083	65, 210	400192	209	400362	199	406400	278	425130	79
395701	167	396163	145	400084	207, 211	400193	206, 330	400363	199	406460	278	425410	79
395702	167	398000	76	400085	207, 211	400194	206, 330	400364	199	406550	278	425430	79
395713	167	398100	76	400086	207, 341	400195	206, 330	400365	199	407361	278	430001	265
395717	167	398150	76	400087	214	400196	206, 330	400366	199	407411	278	430002	265
395721	167	399101	283-284	400088	207, 350	400197	206, 330	400371	195	408301	278	430003	265
395740	167	399102	283-284	400089	214	400201	209	400372	195	409250	278	430005	265
395751	167	399103	283-284	400090	65, 210	400206	210	400373	195, 208	410360	279	430010	265
395752	167	399104	283-284	400091	65, 210	400207	210	400374	195	410450	279	430300	266
395753	167	399111	284	400092	65, 210	400208	210	400375	195	410500	279	430350	266
395801	171	399112	284	400093	65, 210	400210	201	400376	195	410550	279	430400	266
395802	171	399113	284	400094	65, 210	400211	201	400377	195	410600	279	430401	266
395803	171	399114	284	400095	65, 210	400212	201	400390	209	411450	279	430700	266
395804	171	399115	284	400096	207, 341	400213	201	400400	205	411500	279	431400	260
395805	171	399116	284	400097	207, 341	400214	201	400506	187	411560	279	431750	260
395806	171	399117	284	400098	206, 330	400215	201	400507	187	411650	279	432100	268
395827	171	399118	284	400099	206, 330	400216	201	400526	187	412350	279	432101	268
395828	171	399119	284	400100	206	400217	201	400527	187	412400	279	432105	267
395830	171	399120	284	400104	208	400218	201	400528	187	413001	280, 282	432110	267
395832	171	399121	284	400105	208	400220	200	400529	187	413010	280	432115	268
395833	171	399122	284	400106	208	400224	204	400534	189	413020	280	432190	268
395840	171	399430	284	400107	205	400225	204	400536	189	413031	280	433240	261
395842	171	399431	284	400108	205	400226	204	400537	189	413032	280	433241	264
395900	159	400001	193	400109	208	400227	204	400538	187	413033	280	434090	261
395901	159	400002	193	400110	200	400228	204	400542	189	413251	281	434099	262
395902	159	400003	193	400111	205	400229	204	400543	189	413252	281	435090	262, 282
395913	159	400004	193	400112	193	400230	201	400563	189	413253	281	435130	264
395915	159	400005	193	400113	207	400231	204	400565	188	413254	281	436110	260
395950	139	400006	193	400115	189, 208	400232	204	400566	188	413255	281	436120	260
395951	139	400007	207	400116	189, 208	400233	204	400567	188	413256	281	437010	263
395952	139	400008	210, 275	400117	187	400236	204	400568	188	413301	281	437011	262
395953	139	400009	200	400118	187	400237	204	400569	188	413302	281	437020	263
395954	139	400010	200	400119	208	400239	210	400571	191	413303	281	437021	262
395955	139	400011	200	400130	202	400250	195	400572	191	413304	281	437030	263
395960	179	400012	200	400131	202	400252	195	400575	190	413305	281	437041	261
395961	179	400013	200	400132	202	400253	195	400576	190	413306	281	437042	261
395962	179	400014	200	400133	202	400254	195	400577	190	413351	281	438010	264
395963	179	400015	200	400134	202	400256	206, 330	400581	190	413352	281	467001	276
395964	179	400016	200	400135	202	400257	206, 330	400582	190	413353	281	467007	276
395965	179	400017	200	400136	209	400258	207, 341	400585	190	413354	281	468001	276
395966	179	400018	200, 330	400137	209	400259	207, 341	400588	190	413355	281	468002	276
395967	179	400019	200	400140	197	400261	285	400589	190	413356	281	469102	277
395968	179	400020	194	400141	197	400263	285	400591	190	414000	279, 282	469105	346
395969	179	400021	194	400142	197	400279	214	400592	190	414010	279	469112	277
395970	179	400022	194	400143	197	400282	285	400595	191, 341	414020	279, 282	471000	313
395971	179	400023	194	400144	197	400283	285	400596	191, 341	414090	280	471100	80
395972	179	400024	202	400145	197	400284	285	400597	191, 341	415000	281	471101	79
395973	179	400025	202	400146	197	400285	285	400611	186	415510	279	471200	313
395974	179	400026	193	400150	194	400286	205, 285	400612	186	415600	279	472010	306
395975	179	400027	200	400151	194	400291	214	400613	186	419000	282	472011	306
395976	179	400028	200	400153	194	400307	207, 341	400614	186	419001	217	472012	306
395977	179	400030	205	400160	194	400320	198	400615	186	419100	282	472013	306
395978	179	400031	201	400161	194	400321	198	400616	186	419112	282	472014	305
395979	179	400032	201	400162	194	400322	198	400621	191, 341	419202	217	472020	306
395980	177	400033	201	400163	194	400323	198	400622	191, 341	420012	71, 272	472030	303
395981	177	400034	201	400164	197	400324	198	400623	191, 341	420022	71, 272	472090	304
395982	177	400035	201	400165	197	400325	198	400631	187	420032	71, 272	472092	304
395983	177	400036	201	400166	197	400326	198	400632	187	420042	71, 272	472093	304
395984	177	400037	201	400167	197	400327	198	400635	187	420052	71, 272	472100	304
395985	177	400038	201	400168	208	400328	198	400636	187	421040	79	472101	304
395986	177	400039	209	400169	210, 275	400329	198	400637	187	421050	79	472140	304
395987	177	400040	205	400172	210	400330	198	400901	192, 331	421060	79	472200	304
395988	177	400041	196	400173	210	400331	196	400902	192, 331	421070	80	472201	304
395989	177	400042	196	400174	210	400332	196	400903	192, 331	421080	80	472999	304
395990	177	400043	196	400175	210, 275	400333	196	400904	192, 331	422211	80	473000	303
395991	177	400044	203	400176	210, 275	400334	196	400905	192, 331	422241	79	473012	310
395992	177	400045	196	400177	210, 275	400335	196	400906	192, 331	422242	79, 432	473021	303
395993	177	400046	196	400178	210, 275	400336	198	401252	278	422243	79	473500	307

Nr kat.	Strona
473811	310
473812	310
473813	310
473814	310
473815	310
473900	307
473910	307
474000	80, 303
474101	305
474251	305
474300	305
474301	305
474302	305
474310	310
475960	251
475970	303
475971	303
475972	303
475973	303
475975	303
475977	303
475980	303
476000	305
476001	305
476002	305
476003	305
476004	306
476050	305
476051	305
476070	305
476071	305
477000	307
477003	277
477100	307
477201	308
477215	306
477216	306
477217	306
477280	307
477315	306
477316	306
477317	306
477351	308
477771	308
478020	310
478030	310
478050	310
478610	308
478680	308
479200	308
480012	311
480021	311
482040	311
482145	301
482155	301
482300	301
483030	393
483080	312, 380
483090	312, 380
483100	312, 380
484001	302
484006	301
484007	301
484008	301
484100	302
484110	302
484150	302
484200	299
484210	299
484250	299
484255	299
486011	327
486012	329
486014	329
486017	329
486021	272
486022	272
486025	214, 272
486026	214, 272
486031	214, 272
486050	324
486100	325
486120	323
486125	323
486130	323
486200	324
486220	322
486300	325
486400	324
486500	326
486502	326
486503	326
486504	326
486700	328
486710	328
486721	306, 327
486741	327
486742	327
500001	336
500002	336
500006	336
500007	336
500009	336
500010	309
500011	336
500015	337
500016	337
500017	337
500020	310
500025	337
500026	333, 337
500030	337
500040	337
500051	334
500101	334
500125	335
500126	333
500150	335
500205	334
500210	334
500250	337
500305	334
500350	337
500410	335
500500	309
500504	309
500505	309
500521	310
500600	350
500700	350
501125	344
501155	344
501160	344
501195	344
502120	347
503200	72
503205	72
503210	364
503220	347
503230	72
503235	72
503240	72
504010	344
504020	344
505011	367
505013	367
505014	367
505020	367, 447, 449
505021	367, 523
505051	513
505052	513
505053	513
505054	513
506010	75
506015	75
506052	75
506053	75
506102	75
506103	75
506202	75
506203	75
506303	75
506503	75
507221	511
507251	511
510000	343
510010	343
510011	343
510020	346
510022	346
510023	346
511252	343
511302	343
511352	343
511402	343
511452	343
511532	343
514020	342
514040	342
514060	342
514080	342
514100	342
515020	342
515030	342
515040	342
515050	342
515060	342
515070	342
515080	342
515100	342
515110	342
515120	342
515130	342
515140	342
515150	342
515180	342
516050	342
516060	342
516080	342
516950	342
517011	342
517020	342
517021	342
517030	342
517031	342
518100	342
521110	345
521325	345
521380	345
521400	345
521640	345
522040	344
522080	344
523040	344
523080	344
524390	345
525252	344
525253	344
525362	344
525363	344
525402	344
525403	344
527150	346
527170	346
527250	346
527270	346
528010	344
528034	344
528035	344
528036	344
528050	344
530009	340
530300	340
530400	340
531120	80
531300	340
531360	340
531400	340
532300	340
532360	340
532400	340
533260	340
533261	340
535012	339
535014	339
535017	339
535023	339
535024	339
535025	339
535031	339
535032	339
536004	340
542030	348
542031	348
542040	348
544030	350
544032	350
544100	350
545010	348
545011	348
545014	349
545015	349
545016	349
545017	349
545018	349
546001	290
546002	289
546004	289
546005	289
546007	290
546008	290
546009	290
546010	290
546012	289
546014	289
546015	290, 329
546017	290, 329
546021	290
546022	288
546024	288
546025	288
546033	288
546034	288
546035	288
546040	288
546042	288
546043	288
546044	288
546045	288
546051	289
546052	289
546054	289
546058	290
546061	289
546064	289
547001	185
547002	185
547003	185
547004	185
547005	185
547006	185
547007	185
547008	185
547009	185
547010	185
547011	185
560181	366
560201	366
560221	366
560241	366
560261	366
560281	366
560301	366
560321	366
560361	366
560401	366
560451	366
560501	366
561101	364
562231	366
562281	366
562311	366
562330	366
562361	366
562400	366
562460	366
562500	366
562600	366
563106	244
563112	244
563407	365
563408	365
563409	365
563410	365
563411	365
563412	365
563452	243, 366
563453	243, 366
564022	364
564030	364
564040	364
564052	364
564102	364
564401	365
564411	365
564412	365
564413	365
603064	522
610000	498
610001	498
610004	544
610005	544
610010	507
610020	507
610064	507
610084	507
610104	507
610105	507
610106	507
610125	507
610126	507
610305	507
610307	507
611000	447, 508
611066	505
611086	505
611106	505
611127	505
611200	447, 508
611266	505
611286	505
611306	505
611307	505
611326	505
611327	505
611346	505
611357	505
611386	505
611387	505
611466	500
611486	500
611487	500
611506	500
611606	500
611607	500
611686	500
611687	500
611706	500
611707	500
611800	508
611806	500
612006	501
612007	501
612306	501
612307	501
612326	501
612327	501
612346	501
612347	501
613306	505
613466	505
613706	506
613726	506
613746	506
614066	498
614106	499
614126	499
614306	498
614706	499
614707	499
615106	506
615386	502
615503	501
615603	501
615604	501
615623	501
615624	501
616126	501
616127	501
616306	499
616407	499
617000	502
617010	502
617106	502
620010	90
620011	90
620110	90
620210	90
620310	90
620412	90, 447
620510	90
620610	90, 330
620711	90
620899	89
622332	521
622333	521
622335	521
624331	521
624333	521
630601	511
634003	511
634011	512
634013	512
634021	512
634022	512
634023	512
634025	512
634031	512
634033	512
634041	512
634042	512
634043	512
634044	513
634052	510
634053	510
634054	510
634055	510
634062	510
634063	510
634064	510
634065	510
634072	510
634073	510
634074	510
634075	510
634083	511
634084	511
634103	511
634104	511
634105	511
634803	511
634804	511
634805	511
635238	513
635240	513
635241	513
635242	513
635243	513
635244	513
641050	525
641100	525
641200	525
642050	525
642100	525
643000	514
643110	525
643150	525
643500	514
643510	492, 525
643520	523
643530	523
643600	523
644055	525
645050	525
646010	526
647010	526
647050	526
648010	327, 526
648050	327, 526
648100	327, 526
648200	327, 526
648210	327, 526
649010	492, 526
649450	524
650001	543
650003	543
650022	544
650025	544
650090	544
651100	545
651102	546
651110	545
651111	545
651112	546
651113	546
651114	547
651115	547
651116	548
651201	548
651202	50, 447, 452
651210	506, 543
651220	506, 543
651225	506, 543
651235	506, 543
651512	548
651513	550
651522	549
651524	550
651525	551
651542	549
651543	551
651601	551
661020	254
661022	254
661030	254
661033	254
661035	255
661040	255
661050	255
662001	514
662006	514
662111	253
662211	253
662461	253
664801	521
664813	521
666114	520
666231	522
666233	522
666389	522
666953	522
667052	521
667053	521
667141	521
667143	521
667254	520
667573	520
667773	520
667825	520
669112	522

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
669260	522
669330	521
669411	522
669621	522
680062	256
680092	256
680093	256
680122	256
680123	256
680152	256
680200	256
680541	119
681062	256
681092	256
681093	256
681102	256
681122	256
681123	256
681152	256
681182	256
682060	257
684410	119
684411	119
684415	119
684416	119
684510	119
684511	119
684515	119
684516	119
686100	257
689001	297
689002	297
689003	297
689010	297
690310	426
690552	519
690620	524
690640	524
691100	431
691190	251, 432
691196	431
691250	432
691251	251, 432
691252	432
691301	251
691303	250
691304	250
691309	249
691310	248
691311	249
691312	248
691313	249
691314	249
691315	250
691350	249
691640	524
691907	252
691908	252
691909	252
691914	252
691915	252
691916	252
691921	252
691922	252
691923	252
691924	252
691925	252
691926	252
691933	251
692003	518
692010	518
692012	518
692013	518
692014	518
692015	518
692016	518
692020	518
692116	518
692211	518
692212	518
692213	518
692216	518
692221	518
692265	519
692266	519
692301	292
692310	293
692311	293
692312	293
692315	518
692321	294
692322	294
692333	294
692334	294
692400	259
692500	259
692510	259
692600	259
692601	259
692602	259
692610	259
692611	259
692612	259
693210	295
693211	295
693225	295
693226	295
710200	402
710350	402
710930	402
711151	397
711161	400
711191	400
711192	400
711241	400
711242	400
711251	400
711252	401
711300	400
711302	401
711350	401
711351	400
711352	401
711355	401
711450	401
711452	401
711455	401
711550	401
711600	401
711800	401
711995	402
711998	400
711999	401
712020	394
712022	392
712033	392
712040	395
712044	392
712050	396
712051	396
712055	392
712070	396
712080	396
712100	396
712150	396
712212	387
712300	389
712301	389
712402	387
712403	387
712502	388
712752	388
713200	381
713300	383
713400	383
713500	382
713501	382
713510	384
713520	383
713521	383
713522	383
713550	385
713551	385
713553	385
713600	386
714011	390
714012	390
714013	390
714014	390
714015	390
714016	390
714021	390
714022	390
714023	390
714026	390
714029	390
714031	390
714042	391
714043	391
714044	391
714045	391
714046	391
714050	391
714058	391
714059	391
714068	390
714072	390
714073	383, 387, 389
714097	391
714099	391
714102	391
714103	391
714104	391
714109	391
714111	390
714112	390
714113	390
714114	390
714115	390
714118	390
714121	390
714122	390
714123	390
714124	390
714125	390
714127	390
714131	390
714132	390
714139	391
714140	391
714141	391
714142	391
714143	391
714144	391
714145	391
714146	391
714147	391
714148	391
714150	391
714151	391
714153	391
714154	391
714155	391
714157	391
714159	391
714160	390
714168	390
714169	390
714170	390
714171	390
714186	390
714192	390
714193	390
714195	390
714198	383, 385-386
714201	383, 385-386
721010	377
721011	377
721012	377
721013	377
721014	377
721015	377
721016	377
721020	377
721021	377
721022	377
721023	377
721024	377
721025	377
721026	377
721121	377
721124	377
721129	376
721221	377
721224	377
721305	378
721307	378
721310	378
721570	376
721571	376
721580	375
721581	375
722125	372
722130	372
722135	373
722141	373
722221	374
722252	374
722255	374
725001	379
725002	85, 379
730001	87
730002	87
730003	88
730011	87, 329
730012	87, 329
730030	87
730031	88
730032	87
730036	89
730060	87
730061	88
730062	87
730066	89
730150	87
730151	88
730152	87
730156	89
730301	87
730302	87
730311	88
731152	88
731153	88
732031	89
732061	89
732151	89
732351	89
741155	411
741156	411
741205	411
742010	405
742018	409
742020	405
742028	409
742030	405
742038	409
743000	407
744000	407
744020	407
745104	410
745120	407
745121	407
746035	406
746042	410
746043	410
746050	406
746067	410
746068	410
746069	410
746070	406
746079	410
746096	410
746097	410
746100	406
751087	269
751102	270
751105	269
751106	270
751185	269
751186	270
751192	270
751205	269
751209	270
751220	270
751900	272
752060	271
752120	271
752150	271
752286	325
752289	325
753060	271
753150	271
770100	406
770201	429
770351	430
771101	425
772281	408
772284	411
772289	411
772321	408
772326	411
773000	40
773001	40
773003	40
773011	40
773013	40
773020	43
773025	42
773028	42
773035	41
773036	41
773051	41
773052	41
774901	425
774905	425
775002	427
775010	427
775019	427
775313	428
775315	428
775319	428
775415	429
775419	429
777101	417
777102	417
777107	417
777134	485
777171	415
777173	415
777174	415
777195	420
777213	412
777214	412
777217	412
777220	416
777221	416
777242	416
777243	416
777264	418
777265	418
777266	418
777271	417
777290	414
777300	414
777301	414
777303	414
777304	414
777320	413
777323	413
777325	413
777326	413
777333	413
777351	418
777370	421
777371	421
777373	421
777374	421
777450	481
777520	422
777521	422
777525	422
777530	422
777531	422
777535	422
777540	422
777541	422
777550	422
777551	422
777560	423
777561	423
777581	424
777582	423
777583	423
777584	423
777585	423
777586	423
777587	424
777588	423
777589	423
777590	424
777591	424
777612	424
777615	424
777618	424
777645	424
778002	50
779040	419
779060	419
779131	419
779161	419
779198	419
781040	359
781045	359
781301	358
781302	358
781312	358
781421	355
781422	355
781432	355
781501	356
781502	356
781512	356
781521	356
781522	356
781531	356
781532	356
781601	357
781602	357
781702	357
781712	357
781801	360
781802	360
781812	360
781901	360
781902	360
781912	360
782001	354
782002	354
782010	361
782011	361
782012	361
782013	361
782014	361
782015	361
782016	361
782017	361
782018	361
782019	361
782020	361
782021	361
782022	361
782050	351
782100	353
782120	353
783071	351
783210	351
785211	351
785212	351
785213	351
785214	351
785300	420
786100	362
786102	363
786200	362
786202	363
786302	363
786400	363
786402	363
786500	363
786502	363
786931	362
789003	371
789061	371
789120	371
789215	375
801021	535
801350	535
801351	535
801400	535
801401	535
801501	536
801502	536
801505	535
801506	535
801507	535
801516	535
801517	535
801555	534
801556	534
801565	534
801566	534
801993	535-536
802010	531, 534-535
802200	531
802201	531
802202	531
803020	533
803025	533
803026	533
803027	533
803050	530
803055	530
803056	530
804012	535
805020	529
810000	538
810100	538
810120	540
810150	538
810210	538
810300	538
810350	538
810400	538
810401	540
810501	538
810900	539
810910	539
811600	539
811610	539
812500	539
812510	539
813600	539
813610	539
814900	539
814910	539
815010	537
815020	537
815025	307, 537
815100	537
815200	77

Nr kat.	Strona
815240	77
815250	77
815300	537
815400	537
815500	77
815600	283
815601	283
815620	283
815621	283
816800	283
816810	283
816830	283
820010	541
820011	541
820081	542
820121	542
820161	542
820998	526, 542
820999	526, 542
822800	540
822801	540
822825	540
822827	540
822829	540
822831	540
822990	542
822998	542
823045	541
823046	541
823401	541
823402	541
823998	540
824130	541
824131	541
840130	464
840145	464
840151	492
840590	464
840602	465
840620	464
840621	464
840643	492
840644	492
840645	492
840652	492
840653	492
840654	492
840655	492
840810	474
840811	474
841000	469
841026	466
841027	466
841036	466
841037	466
841040	474
841041	474
841051	469
841052	469
841061	468
841443	492
841445	492
842029	467
842039	467
842041	467
842045	468
842129	470
842139	470
842222	471
842232	471
842328	471
843029	368, 472
843032	368, 472
843271	369, 475
843300	369, 475
843310	369, 475
844100	327
844540	473
844541	473
844641	473
844741	473
844840	473
849033	491
849053	491
849073	491
849103	491
850010	476
850011	476
850020	476
850021	476
852103	484
852104	484
852105	484
852111	481
852120	484
852121	426
852122	484
852130	480
852150	480
852160	482
852161	482
852170	483
852171	483
852172	483
852173	483
852174	483
852175	483
852176	483
852180	482
852230	481
871101	314
871120	317
871126	317
872132	316
872152	316
872211	315
872212	316
872213	315
872214	316
872281	315
872282	316
872331	315
872332	316
872421	315
872422	316
872461	315
872462	316
872651	315
872652	316
872801	315
872802	316
872901	315
872902	316
873151	317
873551	314
873901	317
873902	317
875200	338
875300	338
875310	338
880173	478
880174	478
880175	479
880176	479
880177	477
880180	320, 489
880245	492
880400	478
880401	478
880402	477
880405	479
880406	479
880600	478
880601	478
880602	479
880603	479
880604	477
880645	492
880700	465
880701	465
881400	465
881401	465
882151	319, 487
882160	319, 487
882161	319, 487
882170	320, 488
882171	320, 488
882172	320, 488
882180	319, 486
882181	319, 486
883100	490
883200	490
883300	490
883312	490
883390	490
883466	490
883500	490
900264	449
900265	449
900266	449
900267	449
900268	452
900269	449
900390	446
900590	446
900890	446
904003	460
904013	460
904023	460
904043	460
905167	447
905600	452
907560	457
907565	457
907580	457
907585	457
907718	442
908001	445, 449
908010	442, 449
908011	447, 526
908012	442, 449, 452
908665	442
908666	458
908670	445, 450
908679	445, 450
908690	445, 450
908772	442
908777	442
908810	457
908820	457
908830	457
908900	458
908910	458
908920	458
908930	458
908940	458
908950	458
908960	458
908970	458
908980	457
908985	457
908990	457
911101	450, 461
911102	450, 461
911111	450, 461
911201	450, 461
911211	450, 461
914101	461
914201	461
914402	461
917102	444
917201	445
917501	445
917502	445
917885	445
917892	444
917970	444
920010	404
920110	404
950112	296
950118	296
950120	296
950121	296
950131	296
950141	296
950160	297
950163	297
950164	297
950167	297
950168	297
950171	297
950172	297
950175	297
950176	297
950179	297
960001	51
965001	51
970000	14, 18, 37, 44
970005	14, 18, 37, 44
973997	27
973998	27
973999	27
979250	49
979301	48
979302	48
979311	48
979312	48
979313	48
979500	47
979510	46
979511	44
979513	44
979521	44
979523	44
979531	44
979533	44
979600	47
979610	46
979611	44
979613	44
979621	44
979623	44
979991	28, 49
979992	34-35
979993	34-35
990998	14-15, 21-22
990999	14-15, 21-22
999511	45
999513	45
999521	45
999523	45
999531	45
999533	45
999541	45
999543	45
999551	45
999553	45
999611	45
999613	45
999621	45
999623	45
9000011	442
9000360	439
9000365	439
9000557	439
9000560	439
9000561	441
9000562	439
9000563	441
9000564	441
9000565	439
9000611	442
9000760	439
9000762	439
9000765	439
9001060	439
9001062	439
9001064	441
9001065	439
9002061	451
9002063	451
9010662	441
9010665	441
9011062	441
9012061	451
9012063	451
9012066	451
9013300	437
9013330	437
9013600	437
9013670	437
9013900	437
9013970	437
9020460	448
9020465	448
9020660	448
9020662	448
9020665	448
9021060	448
9021062	448
9021065	448
9021661	451
9021663	451
9021666	451
9030100	439
9030500	439
9030510	439
9030700	439
9040685	456
9040695	456
9041085	456
9041095	456
9041155	453
9041165	453
9041175	453
9041185	455
9041195	455
9041355	453
9041365	453
9041375	453
9041385	455
9041395	455
9041855	454
9041865	454
9041875	454
9041885	456
9041895	456
9041955	454
9041965	454
9041975	454
9041985	456
9041995	456
9051110	442
9051120	442
9051150	442
9051160	442, 447
9051180	442
9051190	442, 447
9051350	449
9700020	31-33, 35-37
9700040	23-25, 36-37
9700041	37
9700042	37
9700060	18, 23, 36-37
9700061	37
9700062	37
9700200	36
9700210	36
9700400	36
9700410	36
9700600	36
9700610	36
9701200	37
9701400	37
9701600	37
9702200	37
9702400	37
9702600	37
9703200	37
9703400	37
9703600	37
9704005	32
9705000	23
9705100	19
9705110	18
9705130	18
9705210	18
9705230	18
9705500	20
9706000	23
9706100	19
9706110	18
9706130	18
9706210	18
9706230	18
9706310	18
9706330	18
9706500	20
9707000	23
9707110	18
9707130	18
9707210	18
9707230	18
9710110	14
9710130	14
9710210	14
9710230	14
9710310	14
9710330	14
9711110	15
9711130	15
9711210	15
9711230	15
9713610	16
9713630	16
9713710	16
9713730	16
9714310	17
9714330	17
9714410	17
9714430	17
9715000	21
9715110	14
9715130	14
9715210	14
9715230	14
9715310	14
9715330	14
9716000	21
9716110	14
9716130	14
9716210	14
9716230	14
9716310	14
9716330	14
9717000	22
9717110	15
9717130	15
9717210	15
9717230	15
9718000	22
9718110	15
9718130	15
9718210	15
9718230	15
9720000	33
9721000	33
9724500	29
9725000	28
9725110	28
9725130	28
9725210	28
9725230	28
9725500	28
9726000	28
9730100	24
9730110	24
9730130	24
9730200	24
9730210	24
9730230	24
9731000	24, 26
9731100	24
9731110	24
9731130	24
9731190	25
9731200	24
9731210	24
9731230	24
9731290	25
9731300	24
9731310	24
9731330	24
9731390	25
9732000	25
9732010	27
9732030	27
9732110	27
9732130	27
9733000	25
9733010	27
9733030	27
9733110	27
9733130	27
9736100	26
9736110	26
9736130	26
9736200	26
9736210	26
9736230	26
9737100	26
9737110	26
9737130	26
9737200	26
9737210	26
9737230	26
9737300	26
9737310	26
9737330	26
9740000	31
9740010	30
9740030	30
9741000	31
9745000	35
9745110	34
9745130	34
9905151	38
9905782	38
9906152	38
9906782	38

stalgast
ekspert gastronomiczny

A

Akcesoria do gyrosów Potis 423
Akcesoria do maszynek do mięsa 377
Akcesoria do pieców 442-445, 447, 449-450, 457-458
Akcesoria do sprzątania i mycia 520
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 492
Akcesoria do szatkownic. 391
Automatyczny dozownik do mydła 523
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . 523
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem. . . . 326

B

Bateria umywalkowa 545-548
Bemar 33, 411
Blacha do pizzy 366
Blacha wypiekowa 444-445, 450, 461
Blender Stalgast 299
Blender Waring. 300-302
Blixer Robot-Coupe 392
Bluza kucharska Chef 510-511
Bulionówka . . 148, 150, 152, 156, 158, 161, 165, 167, 169
Butelka do oliwy i octu 214
Butelka Quattro Stagioni 190
Butelka Swing 191

C

Cedzak 67
Chemia. 525-526
Chochla 68-71, 218, 272
Cooler akrylowy 307
Cukiernica . . . 148, 150, 153, 157, 160, 162, 166, 182, 214
Cukiernica/dyspenser do parmezanu 213
Cutter-wilk Robot-Coupe 394-396
Cyrkulator 431
Czajnik elektryczny. 272
Czapka. 511

D

Dekanter. 188
Deska do krojenia 116-118, 306
Deska do krojenia HACCP 114-115
Deska do pieczywa z rowkami 118, 217
Dip . . 150, 157-158, 163, 171, 175, 179, 181, 183, 286-287
Dozownik do mydła 514, 523
Dozownik do napojów. 276
Dozownik do płatków 276
Dozownik do płynów 523, 535
Dozownik do ręczników papierowych 514
Dozownik do sosów 78
Drzwi do podstaw 37
Dyspenser barmański 310
Dyspenser do przypraw 329
Dyspenser do sosów 78
Dzbanek . . 150, 157, 162, 166, 182-183, 199-200, 210, 274-275
Dzbanek miarka 75
Dzbanek na mleko 153
Dzbanek na oliwę 214
Dzbanek z filiżanką i spodkiem. 183
Dzbanek/sosjerka 160
Dzieża miesiarki planetarnej 351
Dzwonek recepcyjny. 76

E

Ekspozytor. 277
Ekspozytor do kanapek 78
Ekspozytor na dyspensery do sosów. 78
Ekspozytor na pojemniki GN 77
Ekspres do kawy CREM 322-325
Elementy neutralne Linia 700 36

F

Fartuch. 511-513
Filiżanka. . 141, 148, 150, 153, 157, 159-160, 162, 166-167
Filiżanka do cappuccino 141, 192, 206, 330-331
Filiżanka do espresso 141, 192, 206, 331
Filiżanka uniwersalna 192, 331
Filiżanka ze spodkiem 143
Filtr do wody 318, 540-541
Filtr powierzchniowy do zmywarki 535-536
Foremka do terin 66
Foremka na crème brûlée 183, 207, 350
Forma do modelowania 344
Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów . 338
Frytownica 28, 49
Frytownica Caterina 410
Frytownica Gredil 406
Frytownica Roller-Grill. 413

G

Garnek do duszenia 55
Garnek do gotowania ryb 56
Garnek Gredil 53
Garnek Premium Line 54-55
Garnek z kranem 56
Generator ozonu 524
Głowica purity c by-pass 540
Gofrownica 411, 416
Granitor 277
Grill. 24, 48
Grill chromowany 26
Grill lawowy. 27
Grill wodny 25
Grzałka do podgrzewaczy 266
Gyros. 421-423

I

Imbryk. 150, 153

K

Kamienie lawowe 27
Karafka do wina/wody 210
Karafka na przyprawy płynne 212
Kieliszek do białego wina 188, 193-197
Kieliszek do burgunda 196-197
Kieliszek do ciężkiego białego wina 197
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . 196
Kieliszek do czerwonego wina 188, 193-198
Kieliszek do drinków i koktajli 187
Kieliszek do jaj 157, 179, 211
Kieliszek do koktajli 193, 198, 203-204
Kieliszek do koniaku 193, 203
Kieliszek do lekkiego białego wina. 197
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 196
Kieliszek do likieru 193
Kieliszek do margarity 197, 203
Kieliszek do martini 193, 197-198, 204
Kieliszek do szampana. 188-189, 193-198, 204
Kieliszek do wina. 189, 198
Kieliszek do wina białego 195
Kieliszek do wina czerwonego 195
Kieliszek do wina i koktajli 195
Kieliszek do wody 200
Kieliszek do wódki 186-187, 198, 200-203
Kieliszek finger food 285
Kieliszek uniwersalny 194
Kieliszki Bistro 193
Kieliszki Enoteca 197
Kieliszki Hudson 204
Kieliszki Imperial 194
Kieliszki Imperial Plus 194
Kieliszki Lyric 196
Kieliszki Montis. 195
Kieliszki Primetime. 196
Kieliszki Risus 197
Kieliszki Saxon 194
Kij uniwersalny 522
Kloc masarski 119
Kocioł warzelny. 38
Kociołek do gulaszu 218
Kociołek do zup. 267-268
Kolumna bufetowa. 283
Kolumna wodna do Linii 700 551
Kominek do urządzeń Linii 700. 37
Komplet końcówek dekoracyjnych. 342
Komplet prowadnic do stołów GN 1/1. 492
Komplet prowadnic do szaf chłodniczych i mroźniczych 492
Kontakt grill. 404-405, 409, 412
Kontakt grill Caterina 409
Kontakt grill Gredil 405
Kontakt grill Panini. 405, 409, 412
Kontakt grill Roller-Grill. 412
Końcówka dekoracyjna 342
Końcówka do nadziewania 342
Korek do butelki szampana 303
Korek przelewowy z sitkiem 506, 543
Korek z rurką 303
Kostkarka 314, 317
Kostkarka do kruszonego lodu 314
Kostkarka do zabudowy 316
Kostkarka wolnostojące 315
Kosz do makaronu 34-35
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 217
Kosz do szkła 538-539
Kosz do sztućców. 537-538
Kosz do tac GN 1/1 538
Kosz do talerzy 538
Kosz na owoce 349-350
Kosz na śmieci 515-517
Kosz stołowy 214, 515
Kosz uniwersalny. 538
Koszyk do pieczywa 216-217
Koszyk finger food 289
Koszyk na sztućce 217
Kotleciarka 375-376
Krajacz do jaj 80
Krajalnica do kiełbasy 85, 379
Krajalnica do pomidorów 85
Krajalnica do wędlin 374
Krajalnica do wędlin i serów 372-374
Krustownica. 307
Kruszarka do lodu 313
Kruszarka elektryczna Waring 313
Krzesło cateringowe 296
Kubek 139, 143, 148, 153, 157, 159-160, 162, 171
Kubek do espresso 141, 185
Kubek do gorących napojów 206
Kubek do herbaty 141
Kubek do sztućców. 537
Kubek Iconic. 205, 331
Kubek miarka. 75
Kubek na frytki 288
Kubek słoik Quattro Stagioni 190
Kubek stalowy do przesiewania 345
Kubek stalowy do shakera 305
Kubek/szklanka termiczna 192, 331
Kuchenka indukcyjna 429-430
Kuchenka mikrofalowa 427-429
Kuchnia ceramiczna 20
Kuchnia elektryczna nastawna. 23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. 47
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 21-22
Kuchnia gazowa 14, 44
Kuchnia gazowa nastawna 18
Kuchnia gazowa wolnostojąca 44, 45
Kuchnia gazowa z piekarnikiem 14-17
Kuchnia indukcyjna 19, 46
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 46
Kuchnia infrared 20
Kufel do piwa. 189, 200, 208
Kulki izolacyjne. 432
Kuweta do lodów. 339

L

Lampa grzewcza 292, 294-295
Lampa grzewcza do potraw. 259
Lampa grzewcza podwieszana do parasola. 293
Lampa owadobójcza. 518-519
Lejek 74
Lep do lampy owadobójczej 518
Licznik przepływu wody. 318, 540
Listwa do bonowania 76
Listwa magnetyczna. 108-109, 111
Listwa magnetyczna z haczykami 111
Listwa wspornikowa. 226
Lodówka na mleko do kawy 327

Ł

Ławka cateringowa 296

Łopata do pizzy 364-365
Łopatka 72
Łopatka do pizzy 364
Łopatka do przewracania 69-72, 95, 108
Łopatka do ryb 69
Łopatka do serwowania 71, 272
Łopatka do tortu 130, 134, 348
Łopatka kątowa 72, 347
Łuskarka do lodu 317
Łyżeczka barmańska 306
Łyżeczka do deserów 138
Łyżeczka do herbaty 122-136
Łyżeczka do kawy 128, 131-132, 135
Łyżeczka do lodów 342
Łyżeczka finger food 290
Łyżka cedzakowa 68-71, 73
Łyżka do serwowania 69-71, 272
Łyżka do spaghetti 69-70
Łyżka miarka 75
Łyżka perforowana 69, 71, 272
Łyżka stołowa 122-136, 138
Łyżka wazowa 130, 134

M

Makaroniarka 34-35
Maszyna do bitej śmietany 338
Maszynka do mielenia mięsa 376-377
Maszynka do ostrzenia noży 113
Mata barmańska 307
Mata do wypieków 345
Meble cateringowe 296
Meble skręcane do samodzielnego montażu 503-504
Meble spawane 498-502
Miarka 305
Miarka dwustronna 305
Miesiarka planetarna 351
Mieszadło 73
Mikser Micromix Robot-Coupe 397
Mikser ręczny Bamix Gastro 402
Mikser ręczny Robot-Coupe 398-401
Mikser ręczny Waring 402
Mikser spiralny 362-363
Mini naczynia finger food 285, 288, 290
Mini patery 349
Miotła 522
Miseczka do lodów i deserów 141
Miseczka do zupy 139
Miseczka finger food 285
Miska 64-65, 143, 150, 153, 183, 210
Młynek do mielenia kawy 326
Młynek do przyprawy 215
Moduły z szufladami do stołów chłodniczych 469
Moździerz 304
Moździerz z tłuczkiem 215
Mydło HACCP 525

N

Naboje do syfonu 310, 337
Naboje Nitro do syfonu iSi 333, 337
Naboje Professional do syfonu iSi 337
Naboje Soda do syfonu do wody iSi 309
Naczynia do finger food 285, 288, 290
Naczynia emaliowane 184
Naczynia porcelanowe do finger food 286
Naczynia żeliwne 57
Naczynie do miksowania z wylewką 198
Naczynie do zapiekania 137, 163
Naczynie finger food 198, 285
Nadstawa do kosza 539
Nadziewarka do kiełbas 378
Nakładka redukcyjna na ruszt . . . 14-15, 18, 37, 40, 44-45
Nakładka wok 14-15, 18, 37, 44-45
Naleśnikarka 411, 416
Napełniacz 548-551
Naświetlacz uniwersalny 519
Noże ceramiczne 101
Noże cukiernicze 347
Noże dekoracyjne 81
Noże kute Stalgast Elite 97
Noże Sanelli linia Premana Professional 92
Noże Sanelli Skin 96
Noże Stalgast 99-100
Noże Stalgast HACCP 106
Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP 102
Nożyce do drobiu 100, 110
Nożyce kuchenne 110
Nóż dekoracyjny do cytrusów 81-82
Nóż dekoracyjny do masła 81
Nóż dekoracyjny Julienne 82
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) 347
Nóż do bułek 107
Nóż do chleba 94, 96, 98-100, 105, 108-109
Nóż do filetowania 99, 104, 108-109
Nóż do jarzyn 95-96, 98-100, 103, 107-108
Nóż do krojenia 103, 107
Nóż do krojenia ciast 347
Nóż do krojenia tortów 347
Nóż do łososia 94
Nóż do mięsa 99, 104, 109
Nóż do nacinania 94
Nóż do obierania . . . 81, 95-96, 98-100, 103, 107-109, 306
Nóż do obierania cytrusów 81
Nóż do oddzielania kości 94, 100, 104, 108
Nóż do ostrygi 94
Nóż do pieczeni 94, 96, 100, 109
Nóż do pomidorów 95, 98
Nóż do ryb 94
Nóż do sera z dwiema rączkami 95, 105
Nóż do serów miękkich 105
Nóż do serów miękkich z otworami 98
Nóż do steków i pizzy 137
Nóż do steków Jumbo 137
Nóż do steków/pomidorów 96, 99, 108
Nóż do szatkowania 94
Nóż do trybowania 98, 108
Nóż do twardego sera 95
Nóż do warzyw 103
Nóż do wędlin 94
Nóż elektryczny do gyrosa 425
Nóż japoński 95
Nóż japoński Santoku 95
Nóż japoński Sashimi 101
Nóż kuchenny 94, 96, 98-102, 104, 106, 108-109
Nóż kuchenny karbowany 98
Nóż łopatka do tortów 347
Nóż masarski 94, 105, 108
Nóż Santoku 98, 101, 108
Nóż stołowy 122-136, 138
Nóż uniwersalny 96, 103, 106-107

O

Obieraczka 110
Obieraczka do warzyw 70
Obieraczka elektryczna 371
Obrączka do serwetek 163
Obuwie gastronomiczne 513
Ociekacz 228-229
Ociekacz GN 231
Ociekacz na talerze 540
Odkamieniacz 327, 526
Okap DriveVent Economic 508
Opiekacz 407, 417
Ostrzałka do noży 113
Otwieracz 80, 304
Otwieracz do butelek 304
Otwieracz do konserw 70, 84
Otwieracz kelnerski 304

P

Pakowarka listwowa 250-251
Pakowarka próżniowa 248-249
Pakowarka próżniowa komorowa 248
Pakowarka próżniowa listwowa 250
Paliwo do podgrzewaczy 265
Palnik do crème brûlée 350
Papier do frytek 288
Papier do pieczenia 345
Parasol grzewczy 292
Patelnia 58, 60-61
Patelnia do naleśników 60-61
Patelnia do ryb 61
Patelnia elektryczna 30-31, 50
Patelnia głęboka 61
Patelnia grillowa 57
Patelnia nieprzywierająca 58-59
Patelnia powlekana tytanem 59
Patelnia uchylna 30-31, 50
Patelnia WOK 32, 58
Patelnia ze stali węglowej 58
Patera 349
Patera do tortu 348
Patera na ciasto 163
Patera na owoce 349-350
Patera z kloszem 349
Pędzelek 344
Peseta do usuwania ości 80
Piec do pizzy 353-360
Piec konwekcyjno-parowy . 438-441, 446, 448, 451, 453-456
Piec konwekcyjny Roller-Grill 417-418
Piec konwekcyjny LineMicro™ 460
Pieprzniczka 157, 177, 179, 181
Pierścień cukierniczo-kucharski 344
Piła do kości 375
Pistolet do sosów i kremów 346
Płuczka do porcjonera do lodów 340
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 492, 525
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . 327, 526
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 526
Płyn do mycia pieców 442, 447, 449, 452
Płyn do mycia szyb i luster 526
Płyn do mycia w zmywarkach 525
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej 492, 526
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach 525
Płyn myjący ogólnego zastosowania 525
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy 525
Płyta do finger food z łupka 284
Płyta grillowa Caterina 410
Płyta grillowa elektryczna 24-25, 48
Płyta grillowa elektryczna, chromowana 26
Płyta grillowa gazowa 24
Płyta grillowa gazowa, chromowana 26
Płyta grillowa Gredil 407
Płyta grillowa Roller-Grill 415
Płyta z łupka 283-284
Podgrzewacz do bułek 414
Podgrzewacz do frytek 29
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . . . 262, 264
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 264
Podgrzewacz GN 1/1 . . . . . 260, 263
Podgrzewacz okrągły 260, 263
Podgrzewacz owalny 263
Podgrzewacz Roll-Top 261-262
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 264
Podgrzewacz z kociołkami 261
Podstawa bufetowa 284
Podstawa do pieca do pizzy 361
Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego . .442, 447, 449, 458
Podstawa do wiaderka 308
Podstawa do zmywarki 531, 534-535
Podstawa na kółkach do pojemnika 516-517
Podstawa pod garnki 56
Podstawka pod łyżkę 163, 175
Podstawy do urządzeń Linia 700 37
Pojemnik barmański 307
Pojemnik FIFO 238
Pojemnik GN 220-236
Pojemnik na butelki 310
Pojemnik na ciasto 365
Pojemnik na jajka 238
Pojemnik na kubki do sztućców 537
Pojemnik na odpady 515-517
Pojemnik na paliwo i żel 265
Pojemnik na sztućce 537
Pojemnik na żywność 237
Pojemnik termoizolacyjny 240-242
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 308
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 242, 367
Pojemnik termoizolacyjny do wina 308
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 240-241
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 242
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem 242
Pojemnik transportowy THOR 237
Pojemniki GN z polipropylenu 230, 234, 236
Pojemniki GN z poliwęglanu 228-229, 231-233
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej . .220, 222-223, 225-227

stalgast
ekspert gastronomiczny

Pojemniki uniwersalne THOR 516
Pokal do piwa 195, 208
Pokrowce na meble cateringowe 297
Pokrowiec kucharski na noże 111
Pokrywa GN szczelna 231-233
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt 225
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 282
Pomocnik barmański 307
Popielnica z koszem na śmieci 515
Popielniczka 207
Popychacz do szatkownicy 86
Porcelana Afrodyta 147-148
Porcelana Apulia 155-163
Porcelana Bistro 176-177
Porcelana czarna 144-145
Porcelana dla dzieci 139
Porcelana dla dzieci 138
Porcelana Isabell 180-183
Porcelana Kaszub/Hel 151-153
Porcelana kolorowa 144-145
Porcelana Koneser 178-179
Porcelana Liguria 170-174
Porcelana Lubiana 146-153
Porcelana Prato 164-167
Porcelana Stalgast 154-179
Porcelana Taranto 168-169
Porcelana Wersal 149-150
Porcjoner do lodów 340
Porcjoner do ryżu i purée 80
Półka wisząca przestawna 507
Półka z pojemnikami na przyprawy 77
Półki do szaf i stołów 492
Półmisek . . 57, 143, 156, 159-161, 163, 165, 167, 169, 172- 173
Półmisek do ryb 210, 277
Półmisek owalny 143, 148, 150, 152, 179, 181-182
Półmisek pod talerz 278
Półmisek prostokątny 177
Prowadnice do podwieszania kieliszków 310
Prowadnice do szaf i stołów 492
Przewijak dla dziecka 521
Przybory do serwowania 71, 272
Przybory do ślimaków 211
Przybory kuchenne 70
Przybory kuchenne monoblok 68-69
Pucharek do lodów 207, 341-342
Pucharki do lodów i deserów 191

R

Radełko do pizzy 364
Radełko proste 70
Regał magazynowy 507
Regał magazynowy GN 1/1 257
Regał ociekowy na pojemniki GN 257
Regał ze stali chromowanej 256
Ręczna szczotka okrągła 521
Rękawica stalowa 120
Rękawice kuchenne 367
Rękawice lateksowe 367, 523
Rękawice ochronne 513
Rękawice piekarskie 367
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 367
Robot Cook 393
Robot wielofunkcyjny Robot-Coupe 387-389
Rolka dziurkująca 344
Rolka tnąca 344
Rolkowy podgrzewacz do parówek 414
Rondel 55
Rondel do sosów 55
Rozdrabniacz odpadów organicznych 543-544
Rożen do kurczaków 420
Rózga 73
Ruszt 450, 461
Ruszt chromowany 461
Ruszt do piekarnika 600x400 . . . . . 14, 15, 21, 22
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . .14-15, 21-22
Ruszt do ryb typu S 27
Ruszt ze stali nierdzewnej 444

S

Salamander 407, 418
Salaterka . . . 140, 143, 145, 148, 150, 152-153, 156, 158,
Salaterka szklana 285
Schładzarka szokowa 491
Schładzarko-zamrażarka szokowa 491
Separator obierzyn 371
Serwetnik 159, 171, 211
Shaker 305
Shaker bostoński 305
Shaker do koktajli 305
Siatka do pizzy 366
Siekacz zmiękczający do mięsa 120
Sitko 66
Sitko barmańskie 304
Sitko barmańskie typu Julep 304
Sitko stożkowe 66
Sitko stożkowe z gęstą siatką 66
Sitko z lejkiem 336
Sito 67
Sito do przesiewania 66
Skrobak do ryb 80
Skrobka plastikowa 344
Słoik Fido 190
Słomka 306
Słomka do napojów 306
Słupek hotelowy 297
Solniczka 157, 177, 179, 181
Solniczka/pieprzniczka 157, 177, 179, 212, 214
Sosjerka 150, 152, 157, 162, 166, 183, 207, 211
Spodek . . . 141, 143, 148, 150, 152-153, 156-157, 159, 181
Spodnie kucharskie 511
Stalka 95, 99-100, 102, 109, 112
Stalka diamentowa 98, 108, 112
Stalka Sanelli 112
Stalki 112
Stanowisko neutralne 36
Stelaż do pełnego załadunku GN 1/1 442
Sterylizator UV do noży 112
Stojak do dozowników 523
Stojak na deski 114
Stojak na frytki 288
Stojak na hot dogi 78
Stojak na kartę menu 214, 272
Stojak na spodki do kosza 540
Stojak na talerze do kosza 540
Stojak na wafle do lodów 340
Stojak na worek na odpady 517
Stojak pod tace 281
Stolik barowy 296
Stolik grzewczy 294
Stół cateringowy 296
Stół chłodniczy 466-469
Stół chłodniczy barowy 319, 486
Stół chłodniczy do pizzy 368, 472
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 . . . . . 369, 475
Stół chłodniczy sałatkowy 470-471
Stół mroźniczy 466, 468
Stół mroźniczy 600 x 400 474
Stół pod ekspres do kawy 328
Stół przyścienny bez półki 505
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 501
Stół przyścienny z półką 501, 505
Stół z basenem 500
Stół ze zlewem 498-499, 505-506
Suszarka do żywności, dehydrator 426
Syfon do bitej śmietany 337
Syfon do bitej śmietany iSi 334-335
Syfon do wody sodowej 310
Syfon do wody sodowej iSi 309
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 464-465, 478-479
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600x400 474
Szafa chłodniczo-mroźnicza 465
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) 502
Szafa porządkowa z umywalką 502
Szafa przelotowa drzwi suwane 502
Szafka BHP 514
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) 501
Szafka wisząca (drzwi suwane) 501
Szatkownica do krojenia w cząstki 86
Szatkownica do warzyw elektryczna Robot-Coupe 381-386
Szatkownica do warzyw ręczna 85-86
Szatkownica mandolina 85
Szczotka 306
Szczotka czyszczenia pieców 365
Szczotka do blatów 521
Szczotka do czyszczenia 327, 520
Szczotka do czyszczenia ekspresu 327
Szczotka do czyszczenia pieców 365
Szczotka do mycia warzyw 520
Szczotka do stali nierdzewnej 521
Szczotka do zamiatania 522
Szczotka druciana 520
Szczypce cukiernicze 79
Szczypce do ciasta 79
Szczypce do cukru 80
Szczypce do cukru / lodu 80
Szczypce do lodu 79-80
Szczypce do pieczeni 79
Szczypce do pieczywa 79
Szczypce do spaghetti 79
Szczypce do ślimaków 211
Szczypce grillowe 79
Szczypce uniwersalne 79, 432
Szczypce z poliwęglanu 79
Szklanka 188, 192, 195-196, 200, 331
Szklanka Bistro 205
Szklanka do espresso i wody 330
Szklanka do gorących napojów 206
Szklanka do Irish Coffe 206, 330
Szklanka do latte 192, 206, 330-331
Szklanka do piwa 189, 208-209
Szklanka do piwa „shaker" 189
Szklanka do piwa Irish 187
Szklanka do piwa Nonix 187
Szklanka do piwa Tulipe 209
Szklanka Longue 187
Szklanka niska 186-187, 189, 195, 198-202, 205
Szklanka Rock Bar 186
Szklanka Stone 187
Szklanka Tin Can 204
Szklanka Wind 187
Szklanka wysoka 186-187, 189, 198-202, 205
Szklanki Centra 202
Szklanki do gorących napojów 330
Szklanki Grande-S 201
Szklanki Highness 199
Szklanki i kieliszki Allegra 195
Szklanki i kieliszki Amber 195
Szklanki i kieliszki Elysia 204
Szklanki i kieliszki Sorgente 187
Szklanki Imperial 202
Szklanki Istanbul 202
Szklanki Next 201
Szklanki Parma 205
Szklanki Pleasure 199
Szklanki Side 201
Szkło Bormioli Rocco 186
Szkło cechowane 189
Szkło do kawiarni 330
Szkło do serwowania 190
Szkło Linia Casablanca 200
Szkło Linia Restaurant 188
Szkło Linia Timeless 198
Szkło Pasabahce 193-210
Szkło termiczne 192
Szkło Timeless 199
Sznur do słupka hotelowego 297
Szpachelka 347
Szpatuła do lodów 340
Szpatuła do masy cukierniczej 72, 347
Szpatułka drewniana okrągła 411
Szpikulec do bonowania 76
Sztućce 122
Sztućce Barowe 123-136
Sztućce dla dzieci 138
Sztućce do steków i pizzy 137
Sztućce przedszkolne 138
Sztućce restauracyjne 127, 135
Sztućce stołówkowe 126
Szufelka 74
Szufelka do frytek 76
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy 329

Ś

Ścierka z mikrofibry 521
Środek do czyszczenia ekspresów 327, 526
Świetlówka do lampy owadobójczej 518-519

T

Tabletki solne 318, 526, 542
Tabliczka informacyjna 214, 272
Taboret 420
Taboret elektryczny 43
Taboret gazowy 40
Taboret indukcyjny 42
Taboret na kółkach 521
Taboret podwójny 40
Taboret pojedynczy 40
Taboret pomocniczy Standard Line 41
Taboret Top Line Power 41
Taborety Top Line 40
Taca 158, 163, 175, 280, 287
Taca ekspozycyjna 278
Taca fast food 281
Taca GN 1/1 282
Taca kelnerska 279-280
Taca laminowana 279
Tacka na paragony 76
Tacka ociekowa 269-270, 273
Talerz do makaronu 140, 152, 183
Talerz do pizzy 137, 140, 183, 366
Talerz do risotto 140
Talerz do ryb 140
Talerz do ślimaków 211
Talerz głęboki . .139, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161
Talerz głęboki do makaronu 172
Talerz owalny do steków 140
Talerz płytki . .139-140, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161
Tamper 329
Tarcze do urządzeń Robot-Coupe 390-391
Tarka czterostronna 75
Tarka do przypraw 74
Tarka sześciokątna 75
Tasak 95, 98, 104
Termo-higrometr 90
Termometr 90
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 90
Termometr do mleka 90, 330
Termometr elektroniczny 90
Termometr lodówkowy 90
Termometr sonda 90
Termos 239, 246-247, 273
Termos cateringowy 273
Termos stołowy 273, 274
Termos z kranem 246
Termosy stalowe Basic Line 247
Termosy transportowe z polietylenu 239
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 245
Timer minutnik czasowy 89
Tłuczek do mięsa 120
Tłuczek szefa kuchni 120
Torba do pizzy 243, 366
Torby termiczne Lunchboxy 244
Toster 419
Toster/opiekacz 419

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 70
Ubijak do ziemniaków 69, 73
Ubijak piany 344
Uchwyt dolny miecza 423
Uchwyt na kanapki 419
Umywalka bezdotykowa 544
Umywalka niezabudowana 498
Umywalka zabudowana 498
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw 85
Urządzenie do gorącej czekolady 346
Urządzenie do gotowania ryżu 425
Urządzenie do hot-dogów 414
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 84
Urządzenie do schładzania napojów 277

W

Waga elektroniczna 87-89
Wałek 345
Wałkowarka do ciasta 362
Wanna 65
Wanna przecedzakowa 67
Warnik 269-270
Warnik dwuściankowy 270
Warnik Gredil 269
Waza 182, 218
Waza do zupy . .152, 156, 159-161, 165, 167, 173, 179, 218
Wazon 157, 166, 183
Wąż do pakowania próżniowego 251
Wiaderko do szampana 308
Wiadro 63
Wiadro z pierścieniem 63
Widelczyk do ciasta 128, 131, 135
Widelczyk stołowy 138
Widelec 98-100, 108-109, 137
Widelec deserowy 132
Widelec do przewracania 69, 70
Widelec do serwowania 71, 272
Widelec do ślimaków 211
Widelec stołowy . . . . . .122 - 136
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 51
Wieszak na akcesoria 522
Wieszak na pokrywki 56
Wieszak na worki i końcówki 343
Wieszak z haczykami 70
Wirówka do sałaty 64
Witryna chłodnicza 282, 473, 477, 480-485
Witryna chłodnicza do butelek 319-320, 487-488
Witryna do serwowania GN 1/1 282
Witryna ekspozycyjna 481, 483
Witryna grzewcza 426
Witryna mroźnicza barowa 320, 489
Wkład chłodzący 282
Wkład do głowicy 540
Wkłady do gotowania 56
Włącznik pneumatyczny 544
Wok 32
Wok indukcyjny 32
Worek do pakowania próżniowego 252
Worek do wyciskania 343
Wózek do koszy 538
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 365
Wózek kelnerski 254-255
Wózek platformowy 253
Wózek transportowy 253
Wózek z półkami 254-255
Wybierak do ciast 344
Wybijak do fusów 329
Wycinarki 344
Wyciskacz do cytrusów 303
Wyciskacz do cytryn 80, 303
Wyciskacz do czosnku 80
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 303
Wyciskarka do cytrusów 310
Wyciskarka do owoców cytrusowych 311
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 311
Wyciskarka J80 Ultra/ J80 Buffet/ J100 Ultra 312, 380
Wydrążacz 70
Wydrążacz do jabłek 81
Wydrążacz do kulek, podwójny 81
Wydrążacz do pomidorów 80-81
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 524
Zamrażarka skrzyniowa 490
Zaparzacz 271
Zaparzacz do kawy, przelewowy 325
Zapas do mopa Fiber Mops 522
Zapaska 512
Zastawa stołowa 139-142
Zestaw 4 sit do przesiewania 66
Zestaw desek HACCP 114
Zestaw do carvingu 82-83
Zestaw do przyprav 182, 212-213
Zestaw do zamiatania 522
Zestaw dwóch koszy do frytownicy 28, 49
Zestaw końcówek do nadziewania 336
Zestaw noży Sanelli z listwą 95
Zestaw noży walcowanych z listwą 100, 109
Zestaw podstaw bufetowych 290
Zestaw pompy cateringowej 442, 458
Zestaw prysznica 50, 447, 452, 548
Zestaw tarcz do frytek Robot-Coupe 390
Zestaw tarcz do kostek Robot-Coupe 391
Zestawy noży 98-99, 108-109
Zmiękczacz do wody 318, 542
Zmywarka do garnków Silanos 529
Zmywarka do szkła Stalgast 535
Zmywarka kapturowa Silanos 530
Zmywarka kapturowa Stalgast 533
Zmywarka uniwersalna Silanos 531
Zmywarka uniwersalna Stalgast 534-536
Zmywarko wyparzarka do garnków 529
Zmywarko wyparzarka do szkła 535
Zmywarko wyparzarka kapturowa 530, 533
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 534-535
Znacznik rozstawny 346
Żarówka do lamp grzewczych 259
Żel do podgrzewaczy 265
Żel w butelce 265
Żel w puszce 265
Żel w wiadrze 265

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.

Wspieramy
polską gastronomię

30 lat doświadczenia



Jedyny Salon Partnerski w Centralnej Polsce:

gastroproces®
PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź

tel. 42 676 75 40
biuro@gastroproces.pl