Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.

stalgast
ekspert gastronomiczny

Jedyny autoryzowany
SALON PARTNERSKI
w centralnej Polsce

gastroproces®
PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

30 lat
doświadczenia



tel. 42 676 75 40

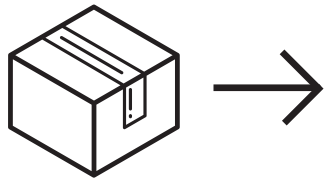
katalog | wydanie 46 **WRZESIEŃ 2021**

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

* opłata jak za zwykłe połączenie

stalgast
ekspert gastronomiczny

stalgast
ekspert gastronomiczny

FIRMA RODZINNA

30 lat
doświadczenia



Szanowni Państwo,

z przyjemnością prezentujemy edycję 46 katalogu produktowego Stalgast. W tym wydaniu znajdziecie Państwo szereg nowości, ale najważniejszą z nich jest istotnie **poszerzona oferta pieców konwekcyjno-parowych – w tym pieców pod marką Stalgast!**

Trudno dziś wyobrazić sobie profesjonalną kuchnię bez dobrego pieca konwekcyjno-parowego. Dlatego też zdecydowaliśmy się na wprowadzenie na polski rynek nowej linii pieców. Oferta powstała we współpracy z hiszpańskim producentem urządzeń dla gastronomii, firmą **FM Industrial**. Oprócz nowych modeli pod marką Stalgast, w ofercie znajdą się również piece z marką FM. Oferujemy piece gastronomiczne, piekarnicze i odpiekowe.

Do tej pory marka FM nie była obecna na rynku polskim. Stalgast, dostrzegając doświadczenie i jakość jej produktów, postanowił to zmienić. Oba przedsiębiorstwa połączyły swoje kilkudziesięcioletnie doświadczenie i stworzyły nowe produkty przygotowane specjalnie z myślą o polskich użytkownikach, dostosowane do rodzimego rynku gastronomicznego. W ofercie pojawiły się trzy typy pieców Stalgast: **ClassicCook**, **SmartCook** oraz **ShopCook**.

Nowa oferta dzięki swojej różnorodności w zakresie funkcjonalności, mnogości zastosowań, rozmaitości sposobów sterowania – pozwala na dobór urządzenia spełniającego potrzeby nie tylko szefa kuchni, ale również możliwości inwestycyjne właściciela.

Wszystkie piece wyposażone w panel dotykowy mają zainstalowane polskie menu oraz spersonalizowaną polską książkę kucharską, która została przygotowana przez Doradców Kulinarnych Stalgast z uwzględnieniem specyfiki polskiej kuchni i polskich produktów.

Zapraszamy do kontaktów z naszymi dystrybutorami, a szczególnie zachęcamy do odwiedzania Salonów Partnerskich Stalgast, w których nie tylko będziecie mogli Państwo obejrzeć nowe piece Stalgast, ale również zapoznać się z pełną ofertą naszej firmy.

Wierzymy, że nowa propozycja Stalgast przyczyni się do dalszego rozwoju biznesu gastronomicznego w Polsce.

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

Michał Kotecki

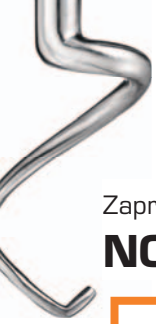
Maciej Kotecki

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:

Listwa łącząca blaty urządzeń - Linia 700 37
Nóż do wędlin i kebaba 94
Nóż do jarzyn 96
Nóż do obierania 96
Nóż do pomidorów 96
Nóż uniwersalny, ząbkowany 96
Widelec kuchenny Sanelli 96
Pucharek do lodów i deserów Timeless 195
Szkło - Linia Elysia 200
Szkło - Linia Diony 202
Szkło - Linia Grande Sunray 202
Szkło - Linia Leafy 202
Zgrzewarka do tacek 250
Matryce zgrzewarki 250
Pokrywa z poliwęglanu Roll-Top 280
Słupek hotelowy 295
Ekspres automatyczny do kawy 323
Patera do tortu na podstawie 346
Patera do ciastek i owoców 347
Talerz szklany z pokrywą 347
Patera do ciastek i owoców na podstawie 348
Miesiarka planetarna 349-350
Piece do pizzy 359
Kuchenka mikrofalowa Samsung 1050 W 428

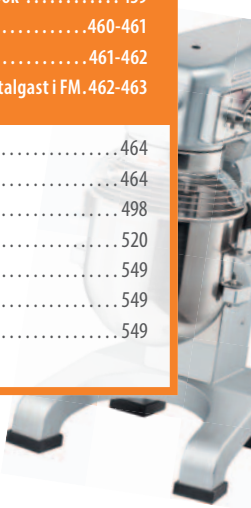
NOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece GASTRONOMICZNE - Stalgast ClassicCook 440
Piece GASTRONOMICZNE - Stalgast SmartCook 441-442
Piece GASTRONOMICZNE - FM STG 20 GN 443
Akcesoria do pieców gastronomicznych 444-445
Piece PIEKARNICZE - FM 450-451
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 452
Akcesoria do pieców piekarniczych 454-455
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook 459
Piece ODPIEKOWE - FM RX 460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych 461-462
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 462-463

Płyn nabłyszczający do pieców 464
Płyn myjący do pieców 464
Zamrażarki skrzyniowe 498
Zapaska mini niebieska z kieszonką 520
Filtry do wody ONE 549
Głowica bez bypassu do filtrów ONE 549
Licznik, miernik przepływu wody 549







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
- pojemność komory

- stal nierdzewna
- stal nierdzewna 18/0
- stal nierdzewna 18/10
- można piętrować
- maksymalna temperatura
- rekomendowane do Sous Vide
- wykonane z polistyrenu
- wykonane z aluminium
- wykonane ze stali chromowanej
- wykonane ze spienionego polipropylenu
- wykonane z poliwęglanu
- wykonane z polietylenu
- wykonane z polipropylenu
- wykonane z nylonu
- biomaster Antibacterial

- wykonane z silikonu
- wykonane z drewna
- powlekane miedzią
- pokryte teflonem
- powłoka ceramiczna
- szkło hartowane
- kryształ
- szkło cechowane
- moc urządzenia
- do samodzielnego montażu
- maksymalne obciążenie
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- oświetlenie LED
- przeznaczone do kontaktu z żywnością
- BPA free
- 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



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
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



91-118 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych ... 92-109
Deski do krojenia, deski HACCP ... 114-118
Tasaki, tłuczki do mięsa ... 95, 98, 103, 113
Nożyce kuchenne ... 107
Ostrzałki i stalki ... 111-112
Sterylizator UV do noży ... 111
Kloc masarski ... 118
Listwy magnetyczne ... 110



119-216 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce ... 120-136
Szkło ... 182-207
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass ... 136-181
Sztućce do steków i pizzy ... 135
Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw 212-213
Zestawy do przypraw ... 208-209
Sosjerki, serwetniki ... 210-211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy ... 213
Koszyki do pieczywa, kociołek do gulaszu ... 214-216



217-255 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN ... 218-234
Regał ociekowy na pojemniki GN ... 255
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne ... 237-240, 243-245
Wózki transportowe i kelnerskie ... 251-253
Regały ze stali chromowanej ... 254
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności ... 235-236
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ... 246-249
Torby do pizzy ... 241
Torby termiczne - Lunchboxy ... 242
Zgrzewarka do tacek ... 250



256-288 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy ... 258-263
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ... 265-269
Dzbanki, termosy stołowe ... 271-273
Tace ... 276-279
Lampy grzewcze do potraw ... 257
Półmiski ... 276
Naczynia do finger food ... 283-288
Płyty do finger food z łupka ... 282
Kolumny bufetowe ... 281
Urządzenie do schładzania napojów, granitor ... 275



289-295 CATERING

Lampy grzewcze elektryczne ... 290-292
Wiszące lampy grzewcze ... 291
Stolik barowy ... 294
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ... 293
Meble cateringowe ... 294
Pokrowce na meble cateringowe ... 295
Słupek hotelowy ... 295



296-318 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery kielichowe ... 297-300
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu ... 311-315
Wyciskarka do cytrusów ... 301, 308-309
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie ... 302-303
Miarki, łyżeczki barmańskie ... 303-304
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska ... 305-306
Chłodnictwo barowe ... 317-318
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków ... 307-308
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych ... 309

stalgast
ekspert gastronomiczny



319-329 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe 320-323
Lodówka na mleko do kawy 325
Termometr do mleka 327
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy 323-324
Stół pod ekspres 326
Szkło do kawiarni 328-329
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw 327
Chemia do ekspresów 325
Szczotki do czyszczenia ekspresów 325



330-350 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony 331-335
Maszyny do bitej śmietany 336
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 337-339
Worki, końcówki do wyciskania 340-341
Patery do tortów i owoców 346-348
Papier do pieczenia, mata do wypieków 343
Urządzenie do gorącej czekolady 344
Miesiarki planetarne 349-350
Palnik, foremki do crème brûlée 348
Noże cukiernicze 345



351-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy 353-361
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 392-402
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



433-469 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook 440
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 441-442
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 443
Akcesoria do pieców gastronomicznych 444-445
Piece PIEKARNICZE - FM 450-451
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 452
Akcesoria do pieców piekarniczych 454-455
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook 459
Piece ODPIEKOWE - FM RX 460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych 461-462
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 462-463



470-500 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze. 472-473, 482, 484-487
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 478-479, 481
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 474-480, 482-483
Stoły chłodnicze do pizzy 480, 483
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 484-485, 488-493
Chłodnictwo w standardzie 600x400 482-483
Stoły, szafy, witryny barowe 494-497
Zamrażarki skrzyniowe 498
Schładzarka szokowa 499
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 500



501-516 MEBLE

Stoły przyścienne, centralne 509, 513
Szafki, szafy, półki 509-510, 515
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki 506-508, 513-514
Regały magazynowe 515
Okap przyścienny DriveVent Economic 516



517-533 HIGIENA

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 526-527
Pojemniki na odpady 523-525
Obuwie gastronomiczne 521
Odzież robocza 518-521
Chemia 532-533
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły 528-529
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 522, 530
Taboret na kółkach 529
Szafki BHP 522



534-559 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki 535-543
Kosze do zmywarek 544-547
Zmiękczacze do wody 547-550
Umywalki bezdotykowe 552
Kolumna wodna do linii 700 559
Napełniacze i baterie 553-559
Rozdrabniacze odpadów organicznych 551-552
Ociekacz na talerze 547



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

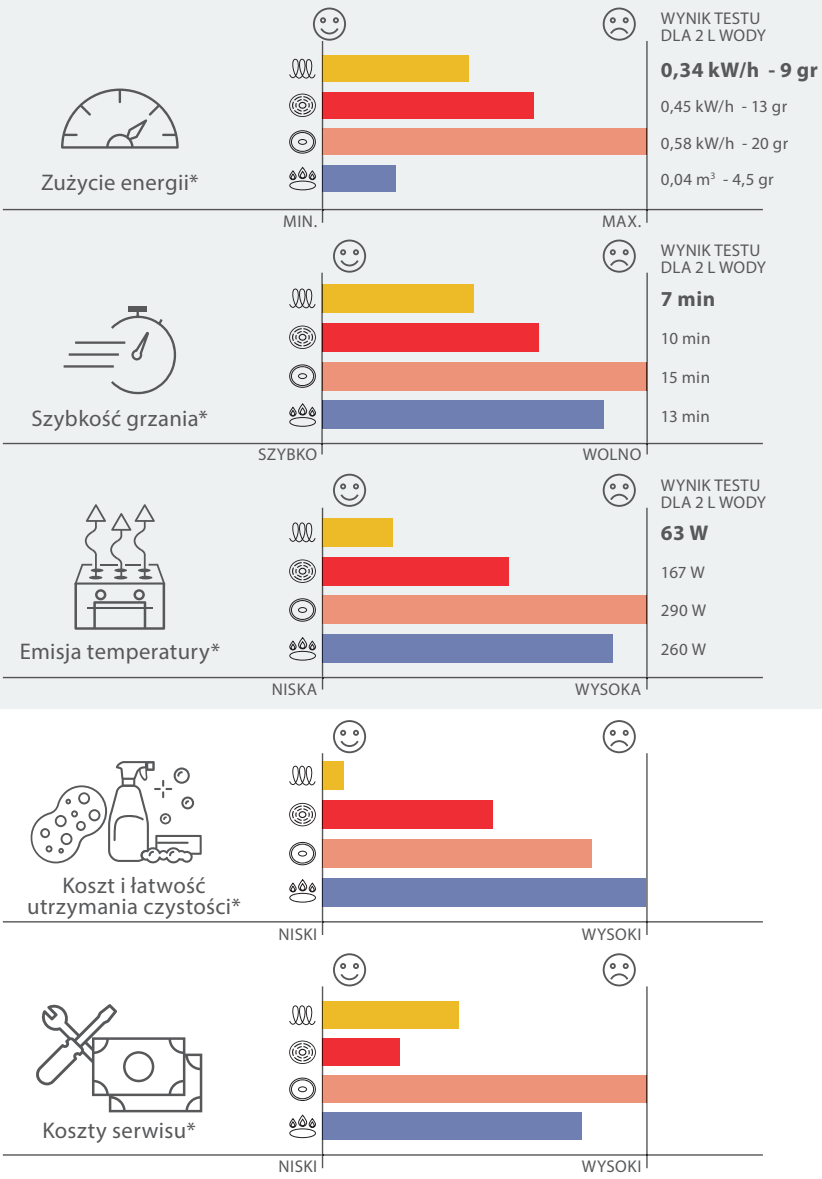
LINIA 700

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.

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

- 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	**9650,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**9650,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**9650,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**9650,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**9650,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**9650,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**10000,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**10000,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**10000,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**10000,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**10000,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**10000,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9750,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9750,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**9750,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**9750,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**9750,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**9750,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**113,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**140,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**47,80**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**159,00**

*funkcja dostepna tylko dla piekarników elektrycznych.

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

stalgast ekspert gastronomiczny

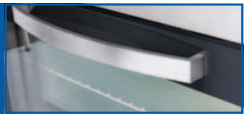
KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- 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	**11300,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**11300,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**11300,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**11300,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**10900,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**10900,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**10900,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**10900,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11050,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11050,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**11050,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**11050,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**113,00**
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**140,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**47,80**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**159,00**

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



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	**6850,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**6850,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**6850,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**6850,00**

*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, ECO

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

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8150,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8150,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8150,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8150,00**

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





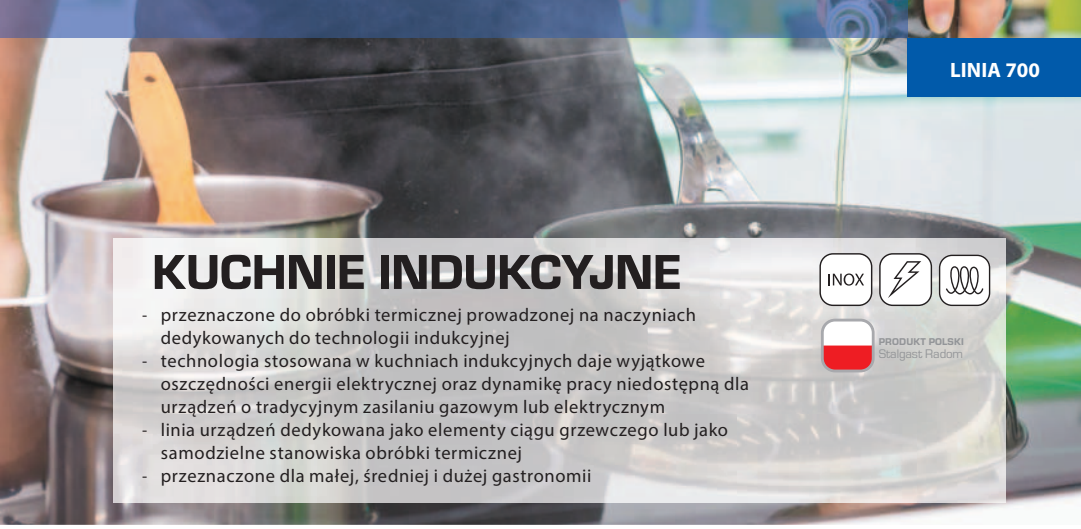
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**3150,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**3150,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**3150,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**3150,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**5150,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**5150,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**5150,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**5150,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**5150,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**5150,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**7200,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**7200,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**7200,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**7200,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**47,80**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**328,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**397,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**



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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA INDUKCYJNA

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



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	**11850,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**19550,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**328,00**

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	**3450,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**6400,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**328,00**

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	**8200,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**8400,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		**113,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		**140,00**

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	**10350,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**10600,00**
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	**113,00**
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**140,00**

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	**2450,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**3450,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**5900,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**328,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**397,00**

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.

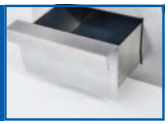
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- 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	**5700,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**5700,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**5550,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**5550,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**8700,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**8700,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**8700,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**8700,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**8700,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**8700,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**4650,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**4900,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**6550,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**7100,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**7100,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1816,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**328,00**

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

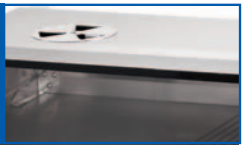
- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szybry**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- 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	**7450,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**7950,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**7700,00**

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	**7950,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**12850,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**328,00**

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.

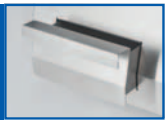
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

- 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

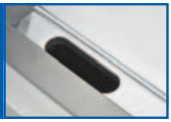


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**6550,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**6550,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**6550,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**6550,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**10700,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**10700,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**10700,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**10700,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**10700,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**10700,00**

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	**5150,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**5450,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**7650,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8250,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**8250,00**
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	**1816,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

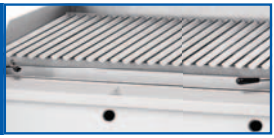
stalgast
ekspert gastronomiczny

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



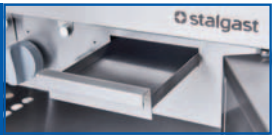
W komplecie kamienie lawowe



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	**5150,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**5150,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	**5800,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	**5800,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	**8500,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	**8500,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	**8700,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	**8700,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**576,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1100,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**39,00**

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





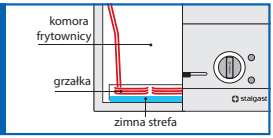
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**8800,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**8800,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**13100,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**13100,00**

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	**5950,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	**6700,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	**9350,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**722,00**

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



Wydajna lampa grzewcza



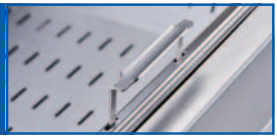
Sitko ociekowe



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	**3000,00**

PATELNIE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PATELNIA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **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	**14850,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	**14850,00**

*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	**13550,00**

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	**5000,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**280,00**



WOK INDUKCYJNY

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

WOK

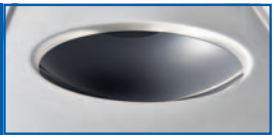
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**10450,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**280,00**

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	**52,20**
037401	400	120	**76,60**

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

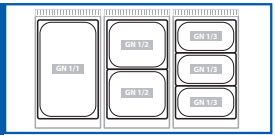
BEMAR

- 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	**3250,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**4650,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**328,00**



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	**8900,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**8900,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**380,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**510,00**

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	**6750,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**380,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**510,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**280,00**



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

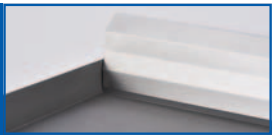
STANOWISKO NEUTRALNE

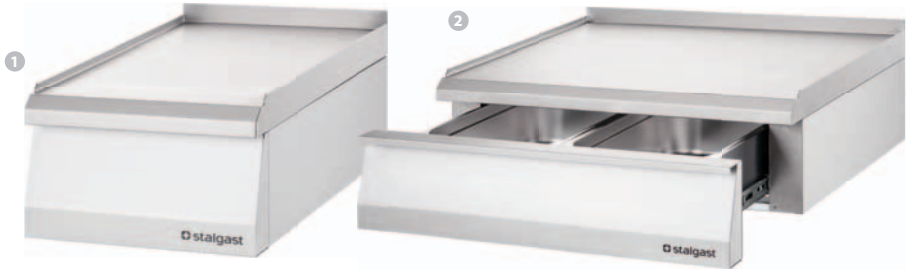
- **szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

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	**999,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1285,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**1612,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1398,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**1804,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**2503,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**280,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**328,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**397,00**

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

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	**759,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1075,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1412,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1063,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1400,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**1709,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1341,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2006,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**2398,00**

DRZWI DO PODSTAW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**308,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**308,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**367,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**367,00**

KOMINEK

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



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	**280,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**328,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**397,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700071**	Niska krótka	8	589	19	**94,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**106,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**118,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**106,00**
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	**118,00**

NOWOŚĆ

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	**47,80**

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	**159,00**



KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości
- automatyczne uzupełnianie wody (model 9906151 i 9906152)

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	**17250,00**
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	**25300,00**

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

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

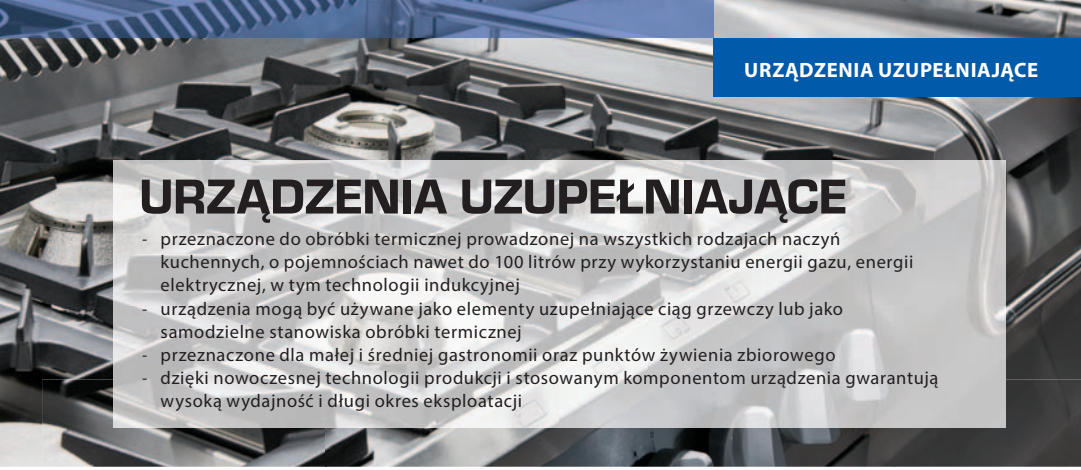


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	**16100,00**
9905151	900	900	900	150	127	24	400	**24150,00**

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

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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





TABORETY GAZOWE

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	**1620,00**
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	**1620,00**
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	**3230,00**
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	**3230,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**50,60**

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

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	**1980,00**
773036	567	639	394	11	G30	**1980,00**

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	**950,00**
773052	340	340	340	5	G20	**950,00**



TABORETY INDUKCYJNE

- 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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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	**4540,00**
773028	600	600	380	8	400	**5600,00**

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 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	**3110,00**



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	**4180,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**4180,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**4180,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**4180,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**4180,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**4180,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**5810,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**5810,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**5810,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**5810,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**47,80**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**

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	**4420,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**4420,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**4420,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**4420,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**4420,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**4420,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**4420,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**4420,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**4420,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**4420,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**6050,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**6050,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**6050,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**6050,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**47,80**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**9150,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**14900,00**

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	**3130,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**4770,00**

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

- 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
- 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	**3900,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**4150,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**5450,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6000,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**6000,00**

Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

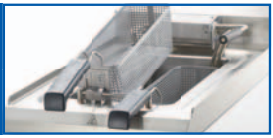
- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronimii

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

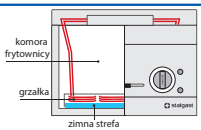
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome 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



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	**5000,00**
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	**722,00**



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

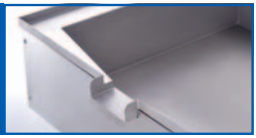
PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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**
- 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	**3930,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**262,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych 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	**4629,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**448,00**



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
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**

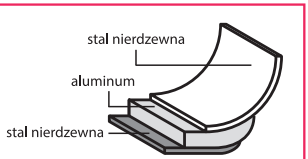


1



2

Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**132,00**
011285	280	250	15,4	**176,00**
011325	320	260	20,9	**229,00**
011345	320	320	25,7	**287,00**
011365	360	360	36,6	**319,00**
011405	400	400	50,3	**373,00**
011455	450	450	71,6	**609,00**
011505	500	500	98,2	**657,00**

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**160,00**
012325	320	200	16,1	**205,00**
012365	360	220	22,4	**268,00**
012405	400	260	32,6	**336,00**
012455	450	360	57,3	**516,00**

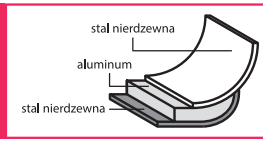
GARNKI PREMIUM LINE

- 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	**80,00**
011202	200	200	6,3	**128,00**
011242	240	200	9,0	**160,00**
011282	280	250	15,4	**212,00**
011322	320	260	20,9	**309,00**
011342	320	320	25,7	**362,00**
011362	360	360	36,6	**448,00**
011402	400	400	50,3	**567,00**
011452	450	450	71,6	**709,00**
011502	500	500	98,2	**846,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**80,00**
012202	200	140	4,4	**112,00**
012242	240	160	7,2	**144,00**
012282	280	180	11,1	**177,00**
012322	320	200	16,1	**273,00**
012362	360	220	22,4	**335,00**
012402	400	300	37,7	**466,00**
012452	450	360	57,3	**616,00**
012502	500	320	62,8	**666,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**99,40**
013242	240	110	5,0	**127,00**
013282	280	130	8,0	**166,00**
013322	320	160	12,9	**239,00**
013362	360	180	18,3	**329,00**
013402	400	250	31,4	**415,00**



* 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	**100,00**
011244	240	200	9,0	**137,00**
011284	280	250	15,4	**187,00**
011324	320	260	20,9	**282,00**
011344	320	320	25,7	**305,00**
011364	360	360	36,6	**412,00**
011404	400	400	50,3	**474,00**
011454	450	450	71,6	**637,00**
011504	500	500	98,2	**737,00**

GARNEK ŚREDNI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	**93,30**
012244	240	160	7,2	**139,00**
012284	280	180	11,1	**162,00**
012324	320	200	16,1	**260,00**
012364	360	220	22,4	**289,00**
012404	400	300	37,7	**419,00**
012454	450	360	57,3	**576,00**
012504	500	320	62,8	**558,00**

GARNEK NISKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	**98,60**
013244	240	110	5,0	**123,00**
013284	280	130	8,0	**137,00**
013324	320	160	12,9	**205,00**
013364	360	180	18,3	**284,00**
013404	400	250	31,4	**392,00**

GARNEK DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**270,00**

GARNEK DO DUSZENIA

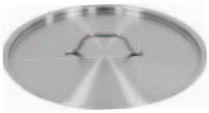
5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	**233,00**

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	**21,90**
019204	200	**25,80**
019244	240	**34,90**
019284	280	**42,50**
019324	320	**61,90**
019364	360	**76,30**
019404	400	**86,10**
019454	450	**110,00**
019504	500	**120,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**84,80**
015202	200	105	3,3	**99,40**
015242	240	110	5,0	**127,00**
015282	280	130	8,0	**144,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**70,20**
015204	200	105	3,3	**69,10**
015244	240	110	5,0	**94,20**
015284	280	130	8,0	**138,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**59,30**
017242	240	75	2,2	**88,00**

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	**484,00**

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	**121,00**



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	**129,00**



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	**372,00**



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	**488,00**
010505	500	500	450	**525,00**
010606	600	600	450	**612,00**

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	**67,30**

2 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	**113,00**

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	**39,20**



PÓŁMISEK ŻELIWNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**60,50**

PATELNIE





PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	**037400**	400	120	200	**52,20**
2.	**037401**	400	120	185	**76,60**

Mocowanie rączki 037400



Mocowanie rączki 037401



PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**65,40**
014243	240	42	**69,10**
014283	280	48	**87,30**
014323	320	52	**147,00**
014363	360	65	**201,00**
014403	400	70	**231,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

Teflon

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**122,00**
014284	280	48	**155,00**
014324	320	52	**232,00**

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**73,70**

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	**132,00**
034280	280	55	**152,00**
034320	320	55	**174,00**

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	**150,00**
034281	280	55	**171,00**

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	**49,90**
014285	280	55	**62,80**

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	**60,00**
035240	240	45	2,0	**76,00**
035280	280	50	3,0	**100,00**

2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**82,10**
032300	292/255	17	**105,00**



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	**49,60**
035241	240	40	1,2	**63,80**
035281	280	45	2,0	**82,10**
035321	320	50	3,0	**105,00**
035361	360	55	4,0	**142,00**
035401	400	60	5,0	**168,00**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**78,90**
032301	292 / 255	17	**97,70**

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	**101,00**
031240	240	40	1,3	**120,00**
031280	280	45	2,0	**137,00**
031320	320	50	3,0	**155,00**
031360	360	50	4,0	**187,00**
031400	400	55	5,0	**267,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**155,00**
036240	240	65	2,6	**203,00**
036280	280	75	3,8	**215,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**98,60**
032280	280	20	1,1	**99,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**311,00**





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	**149,00**
091101	280 / 200	245	10	**185,00**
091121	290 / 200	270	12	**209,00**
091151	305 / 200	310	15	**225,00**



WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**268,00**
092121	290 / 202	290	12	**237,00**
092151	305 / 202	330	15	**290,00**



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	**69,10**
093121	290	**69,10**
093151	305	**94,40**

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	**119,00**
091103	293/205	245	10	**144,00**
091123	295/230	275	12	**156,00**
091153	300/200	340	15	**204,00**



WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**147,00**
092123	290/200	305	12	**176,00**
092153	300/200	354	15	**188,00**



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	**45,60**
093123	290	**53,60**
093153	300	**61,50**

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	**476,00**

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	**4,10**
086250	217	135	3,2	**9,95**
086310	265	150	5,7	**13,80**
086380	328	167	10,0	**21,20**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	**18,30**
082200	200	90	2,3	**21,20**
082240	240	110	4,0	**25,40**
082280	280	130	6,0	**33,20**
082300	300	145	7,0	**36,10**
082320	320	150	8,2	**43,00**
082360	360	160	11,5	**49,60**

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	**64,30**
082500	500	130	14,0	**85,70**
082550	550	145	19,0	**99,50**
082600	600	160	27,0	**136,00**
082700	700	185	45,0	**208,00**
082800	800	205	65,0	**303,00**
082900	900	225	90,0	**316,00**

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	**2,85**
400090	120	53	0,31	6	**4,82**
400091	140	63	0,55	6	**6,65**
400095	172	76	1,20	6	**9,93**
400092	200	87	1,60	6	**13,50**
400093	230	101	2,50	6	**14,90**
400094	262	113	3,70	6	**18,70**

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	**8,83**
082201	200	70	1,2	**10,10**
082221	220	80	1,6	**11,60**
082251	250	90	2,3	**16,10**
082281	280	95	3,0	**23,80**
082311	310	105	5,0	**30,20**
082341	340	115	6,0	**36,30**
082371	375	120	8,0	**57,10**

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	**27,60**
081200	200	98	2,5	**49,70**
081250	250	120	5,0	**91,50**
081300	300	140	8,0	**125,00**
081360	360	170	14,0	**155,00**
081380	380	180	16,0	**183,00**

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**254,00**
083450	450	200	21,0	**322,00**
083500	500	220	28,0	**428,00**

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**20,30**
076150	150	150	**22,10**
076180	180	170	**27,30**
076200	200	180	**28,60**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -
  098030 -



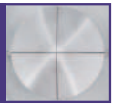
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**111,00**
098020	400	50	40	0,4	**105,00**
098030	400	50	35	0,5	**116,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



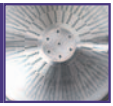
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**187,00**
075240	240	180	**214,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**44,30**
075241	240	210	**59,90**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**44,90**
073250	250	75	**49,60**
073300	310	75	**69,80**

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

INOX

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



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**75,40**

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**249,00**
077260	260	260	**282,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**86,30**
074350	350	430	**114,00**

CEDZAK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	240	100	**17,20**
071240	220	100	**18,50**

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**138,00**
071410	375 / 175	185	**89,80**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	**109,00**
072323	320	170	**137,00**
072363	360	190	**178,00**
072403	400	220	**229,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**484,00**
072502	500 / 330	260	**573,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

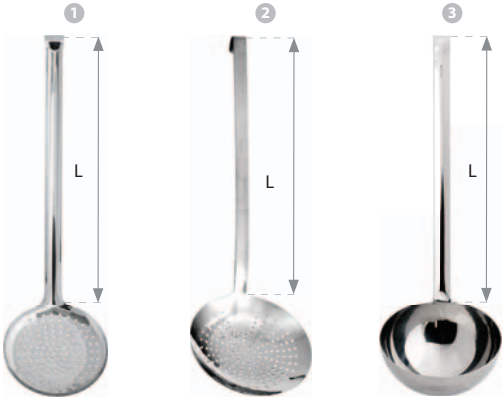
- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia

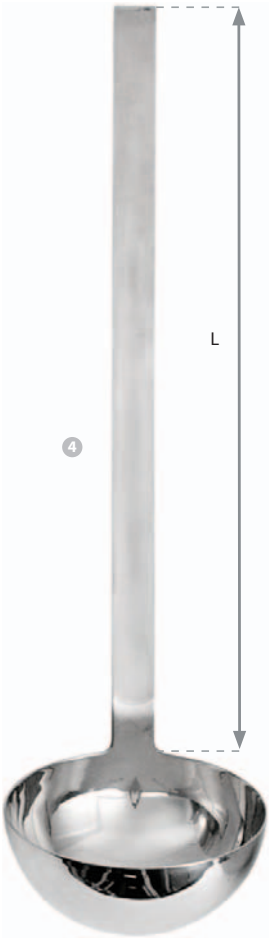
Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia







1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**25,00**
324121	120	360	**32,70**
324141	140	385	**38,60**
324161	160	415	**50,20**
324201	200	480	**71,90**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**31,70**
324120	120	360	**37,20**
324140	140	380	**41,20**
324160	160	415	**58,70**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**19,70**
323081	80	295	0,12	**24,10**
323101	100	340	0,25	**31,40**
323121	120	365	0,40	**36,50**
323141	145	395	0,75	**53,60**
323161	165	430	1,20	**69,40**
323201	200	480	2,00	**121,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**21,50**
323082	80	345	0,13	**26,10**
323092	90	362	0,20	**26,80**
323102	100	380	0,25	**28,70**
323122	120	420	0,45	**41,80**
323142	140	440	0,67	**45,80**
323162	160	474	1,00	**63,40**
323182	180	500	1,50	**95,80**

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	**36,60**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**24,80**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**24,80**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**24,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320050**	Ubijak do ziemniaków	355	-	**24,80**
6.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**24,80**
7.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**24,80**
8.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**24,80**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**83,40**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**105,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**38,40**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

























Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**21,10**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**19,40**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**19,40**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**19,80**
	321050	Chochla	85	310	**21,10**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**22,90**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**22,10**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**20,00**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**18,10**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**18,10**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**17,50**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**29,10**
12.	**321000**	Wieszak z haczykami	-	355	**21,70**

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	-	**23,20**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**24,40**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**27,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**23,20**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**31,90**

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	**23,20**
	325130	Szczypce	320	**23,80**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**23,80**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**25,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**25,80**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**23,80**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**25,20**

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**25,00**

2 ŁOPATKA KĄTOWA
- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	**17,80**

3 ŁOPATKA KĄTOWA
- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**48,50**

4 ŁOPATKA KĄTOWA
- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**56,00**

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**158,00**

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**199,00**

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**133,00**

8 ŁOPATKA KĄTOWA
- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**29,00**

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**18,90**

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA
- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	**30,20**

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ
- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

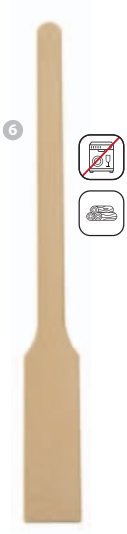



Rękojeść
z tworzywa











1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**19,70**
313350	350	**25,50**
313450	450	**27,40**
313550	550	**27,40**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**17,20**
313400	400	**21,90**
313500	500	**26,60**
313600	600	**25,80**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**104,00**
310200	200	450	**159,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**33,10**
310201	200	590	**39,40**
310241	240	570	**63,40**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**71,40**
314460	460	**74,90**
314610	610	**91,20**

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**83,00**
314100	1000	**92,50**
314125	1250	**115,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1370	**181,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	**13,30**
304072	0,47	**16,70**
304073	0,68	**32,40**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**43,10**
304033	0,150	**57,60**
304060	0,450	**62,10**
304101	0,650	**82,90**

SZUFELKA

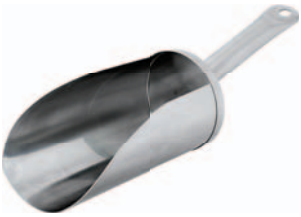
PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**14,60**
305100	1,0	**35,90**
305200	2,0	**47,10**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**74,30**

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	**30,10**

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX

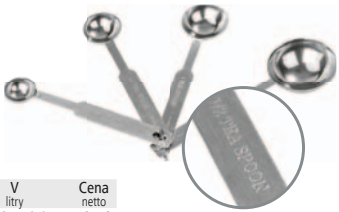


Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	**24,50**
301151	150	**36,20**

ŁYŻKA MIARKA

INOX

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	**18,10**

KUBEK MIARKA

INOX

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	**25,60**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**6,71**
506103	1,00	**15,30**
506203	2,00	**20,50**
506303	3,00	**26,80**
506503	5,00	**43,80**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**28,40**
506102	1,0	**47,70**
506202	2,0	**87,40**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

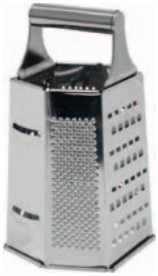
- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	**52,00**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**25,60**







1 DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**12,90**

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**17,30**

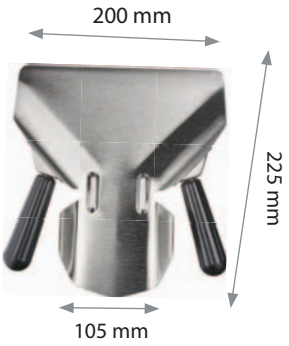
3 LISTWA DO BONOWANIA

AI

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**31,00**
099103	600	**40,80**
099104	900	**70,60**
099105	1200	**91,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

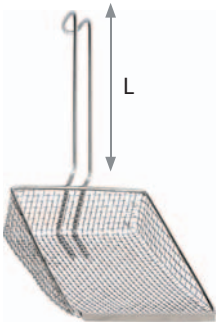
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**67,20**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	**73,00**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**20,10**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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	**191,00**
2.	**815250**	730	230	230	**235,00**
3.	**815240**	840	300	275	**293,00**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	**323,00**



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	**72,30**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**81,80**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów





Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	**3,95**
065352		55	210	0,35	**3,95**
065353		55	210	0,35	**4,11**
065721		70	240	0,70	**6,23**
065722		70	240	0,70	**6,23**
065723		70	240	0,70	**6,23**

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

PE

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	**11,80**
065004	75	208	0,710	**13,90**
065005	87	208	0,950	**14,80**

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	**54,60**
2.	**065100**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x75	265	110	120	**74,80**
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**117,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**74,80**

1



2



3



SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	**15,90**
423283	280	**15,00**

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**19,50**

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**12,50**
423284	280	**15,00**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	**14,50**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**12,10**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**9,61**
422301	300	**10,60**
422401	400	**17,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,60**
422302	300	**25,40**
422402	400	**26,20**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**15,00**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**7,42**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**13,30**
422303	300	**14,50**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	**11,60**
425130		300	**12,50**
425410	przeźroczysty	230	**10,50**
425430	przeźroczysty	300	**11,80**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**29,00**

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	**39,20**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**31,00**

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	**37,30**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**155,00**

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	**13,20**

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	**7,42**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,43**

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	**11,10**
422311	300	**20,60**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	**13,20**

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	**13,40**

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	**6,35**

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	**18,80**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	**22,40**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	**15,00**

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	**18,80**

5 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	**17,50**

6 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	**19,90**

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	**28,70**

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	**16,20**

9 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	**19,90**

10 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	**18,80**
334115	20	210	**18,80**

ZESTAW DO CARVINGU

- 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

INOX





Nr kat.	Cena netto
334406	**179,00**

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	**15,00**

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	**8,09**

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	**8,09**

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	**154,00**

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	**358,00**

OTWIERACZ DO KONSERW

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**300640**	Otwieracz do konserw	-	640	**329,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**46,80**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**22,80**

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	**55,80**

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	**142,00**

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	**353,00**

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	**307,00**
2.	**333316**	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**77,60**
3.	**333116**	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**68,90**
4.	**333416**	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	**104,00**
5.	**333216**	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	**116,00**





SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**333315**	Szatkownica	254	483	762	8,0	**717,00**
2.	**333115**	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	**162,00**

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	**315,00**
2.	**333314**	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	**78,90**
3.	**333114**	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	**78,90**
4.	**333214**	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	**85,50**





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	**250,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**200,00**

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	**141,00**

WAGA LEGALIZOWANA



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	**711,00**
730060	260	270	122	3,2	6	1	**749,00**
730150	260	270	122	3,2	15	2	**749,00**
730301	260	270	122	3,2	30	5	**749,00**

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	**938,00**
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	**938,00**
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	**938,00**
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	**938,00**
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	**141,00**

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	**1421,00**
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	**1393,00**
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	**1421,00**
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	**1459,00**
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	**141,00**

WAGI KALKULACYJNE

WAGA LEGALIZOWANA

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

WAGA KALKULACYJNA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1104,00**

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	**1448,00**

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	**981,00**
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**981,00**
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**981,00**

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	**1585,00**
732061	550	668	920	24	60	20	230	**1973,00**
732151	550	668	920	24	150	50	230	**1973,00**
732351	600	675	920	32	300	100	230	**2220,00**

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	**42,70**

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	**13,90**

TERMOMETR SONDA

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**16,70**

TERMOMETR DO MLEKA

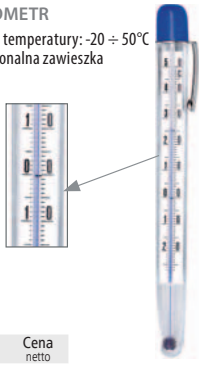
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**18,20**

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	**14,50**

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	**67,70**

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	**88,90**

TERMO-HIGROMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620310	**82,90**

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	**124,00**

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	**205,00**

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, 103, 113
Nożyce kuchenne 107
Ostrzałki i stalki 111-112
Sterylizator UV do noży 111
Kloc masarski 118
Listwy magnetyczne 110



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

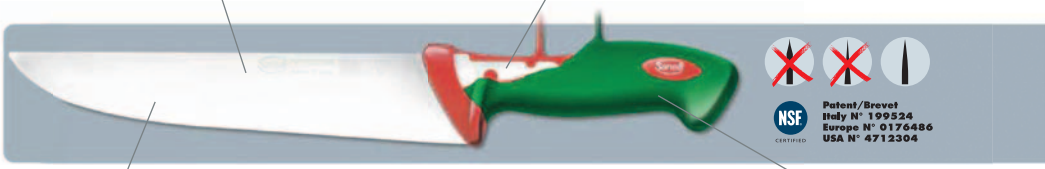
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



NSF CERTIFIED

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

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

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

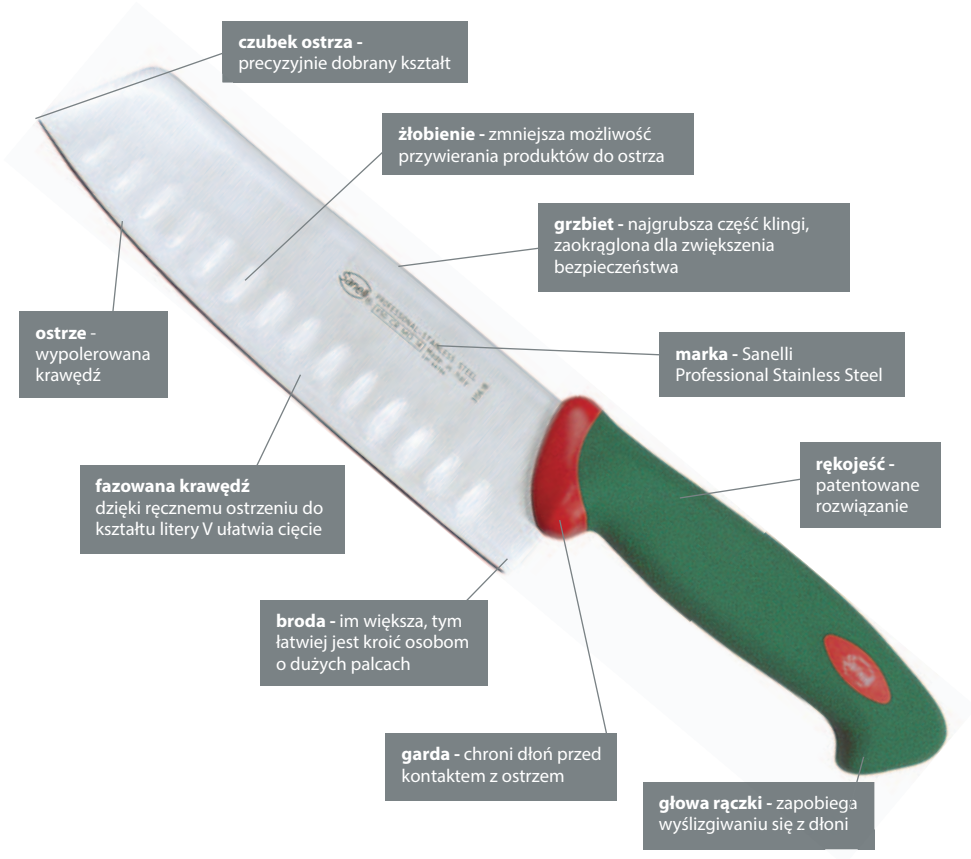
stalgast ekspert gastronomiczny

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	**160,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**157,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**199,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**165,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**189,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**108,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**138,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**142,00**
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	**172,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**118,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**122,00**
7.	**226090**	Nóż do ostryg	90	**92,70**
8.	**201180**	Nóż masarski	180	**141,00**
	201220	Nóż masarski	230	**142,00**
9.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**109,00**
10.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**108,00**
11.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**114,00**
12.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**121,00**
13.	**205280**	Nóż do łososia	275	**112,00**
14.	**225330**	Nóż do ryb	330	**199,00**

NOWOŚĆ

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**67,00**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**54,20**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**49,50**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**146,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**101,00**
6.	**229180**	Nóż do twardego sera	180	**96,30**
7.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**199,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**158,00**
9.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**133,00**
10.	**213160**	Tasak	160	**244,00**
11.	**212220**	Stalka	220	**174,00**
	212300	Stalka	300	**225,00**
12.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**385,00**
13.	**200008**	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	**637,00**

NOŻE SANELLI

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864 Sanelli MADE IN ITALY


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**103,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**120,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**81,00**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**98,60**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**71,60**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**70,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**30,20**	
	287110	Nóż do obierania	110	**19,30**	NOWOŚĆ
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**19,30**	NOWOŚĆ
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**23,00**	NOWOŚĆ
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**21,30**	NOWOŚĆ
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**27,70**	
	287070	Nóż do jarzyn	70	**19,00**	NOWOŚĆ

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	**11,40**

WIDELEC



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	**57,00**

*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




1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

- 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

13



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**290200**	Nóż kuchenny	200	**130,00**
	290250	Nóż kuchenny	250	**134,00**
2.	**290201**	Nóż kuchenny karbowany	200	**126,00**
3.	**291230**	Nóż kuchenny	230	**107,00**
4.	**291150**	Nóż do trybowania	150	**91,20**
5.	**293115**	Nóż do pomidorów	115	**67,80**
6.	**293090**	Nóż do obierania	90	**59,70**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	**293065**	Nóż do jarzyn	65	**56,10**
8.	**294230**	Nóż do chleba	210	**109,00**
9.	**296180**	Tasak	180	**152,00**
10.	**295180**	Nóż Santoku	180	**134,00**
11.	**292150**	Widelec "prosty"	150	**86,60**
12.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,00**
13.	**200006**	Zestaw noży kutych Elite w pokrowcu	-	**870,00**

*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	**42,80**
	218259	Nóż kuchenny	255	**74,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**69,40**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**35,80**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**24,00**
	203209	Nóż do mięsa	200	**38,00**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**34,10**
	204189	Nóż do filetowania	180	**29,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**19,40**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**20,30**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**22,20**
8.	**211189**	Widelec	180	**45,40**
9.	**212259**	Stalka	250	**24,20**
10.	**200009**	Zestaw noży kutych	-	**192,00**

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	**24,60**
	218258	Nóż kuchenny	240	**34,40**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,00**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**20,30**
4.	**209148**	Nóż do oddzielania kości	150	**16,40**
5.	**214108**	Nóż do obierania	100	**15,70**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,40**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**16,40**
7.	**211158**	Widelec	150	**18,90**
8.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**32,50**
9.	**212259**	Stalka	250	**24,20**
	212309	Stalka	300	**22,40**
10.	**200007**	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	**93,90**

*w tabeli podana długość ostrza

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

NÓŻ JAPOŃSKI SASHIMI

INOX

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

Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	**95,80**



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

INOX PP HACCP

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

1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261		260	**61,30**
283262		260	**61,30**
283263		260	**61,30**
283264		260	**61,30**
283265		260	**61,30**
283266		260	**61,30**



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	**46,90**
283252		250	**41,80**



3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	**42,80**
283202		200	**42,80**
283203		200	**42,80**



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231		230	**37,50**



HACCP

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	**40,20**
283182		180	**35,80**
283183		180	**35,80**
283184		180	**40,20**
283185		180	**35,80**
283186		180	**35,80**



5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	**42,80**
284182		180	**38,20**
284183		180	**42,80**
284184		180	**42,80**
284185		180	**42,80**
284186		180	**38,20**



6

7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	**37,50**



7

8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	**17,40**
283092		90	**17,40**
283094		90	**17,40**



8



9

9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	**18,70**



10

10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	**14,00**

11 NÓŻYCZKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	**36,20**



11

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	**44,20**



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	**30,80**
283114		150	**30,80**
283115		150	**30,80**



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	**30,80**



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	**78,40**





5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	**44,20**



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	**73,70**

HACCP



1

1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	**46,90**



2

2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	**44,20**



3

3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	**33,50**
283306		300	**37,50**



4

4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	**154,00**

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH



5

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	**23,10**

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast ekspert gastronomiczny

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

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

1 NÓŻ UNIWERSALNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	**15,50**
281152		160	**15,50**
281153		160	**14,90**
281154		160	**15,50**
281155		160	**15,50**
281156		160	**15,50**

2 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**18,80**
281212		220	**18,80**
281213		220	**18,80**
281214		220	**18,80**
281215		220	**18,80**
281216		220	**18,80**

3 NÓŻ KUCHENNY



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**24,20**
281252		250	**24,20**
281253		250	**24,20**
281254		250	**24,20**
281255		250	**24,20**
281256		250	**24,20**

HACCP

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	**20,20**
284303		300	**20,20**



4

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**13,50**
282154		160	**11,40**



5

6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**8,22**
285082		90	**8,22**
285083		90	**7,90**



6

7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**13,40**



7

8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**14,70**



8

9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**7,01**



9

*w tabeli podana długość ostrza

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOŻYCE

INOX


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**21,80**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**166,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**32,50**
4.	**227240**	Nożyczki do drobiu	240	**39,90**
5.	**227200**	Nożyczki do ziół	200	**36,20**

OBIERACZKI

INOX

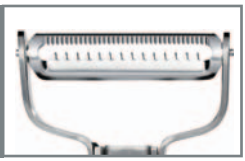

1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**18,80**
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	**15,00**
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	**15,00**
2.	**334006**	Obieraczka	35	155	**15,00**
3.	**334110**	Obieraczka	33	185	**16,20**

Ostrze model 334120



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	637,00



LISTWA MAGNETYCZNA



NÓŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NÓŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NÓŻ MASARSKI



NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NÓŻ DO OBIERANIA

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

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



STALKA DIAMENTOWA



WIDELEC



NÓŻ SANTOKU



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO TRYBOWANIA



NÓŻ DO STEKÓW/ POMIDORÓW



NÓŻ DO OBIERANIA



NÓŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto
200006	870,00

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	93,90



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	192,00



STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



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	**99,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP



Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248308**	2	330	**25,50**
2.	**248458**	5	450	**29,60**
3.	**248608**	6	625	**35,60**

LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**59,30**

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**22,40**
249558	550	**29,50**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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

8 W

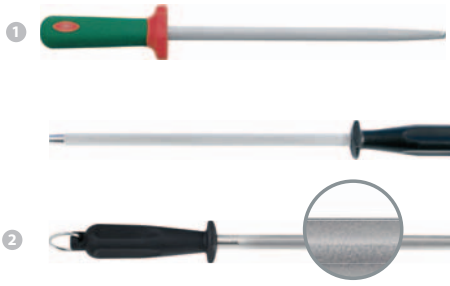


Kontrolka gotowości i pracy, pokrętło do ustawiania czasu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	**765,00**

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**174,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**225,00**
2.	**212259**	Stalka	250	**24,20**
	212309	Stalka	300	**22,40**
3.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,00**



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
4.	**283231**		230	**37,50**

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	**931,00**



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	**732,00**

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	**54,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	**39,70**

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	**42,40**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**46,40**
247510		45	145	45	103	**46,40**

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	**115,00**

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	**472,00**
240004		L	**472,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**78,30**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**29,00**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	**31,10**

DESKI DO KROJENIA HACCP

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

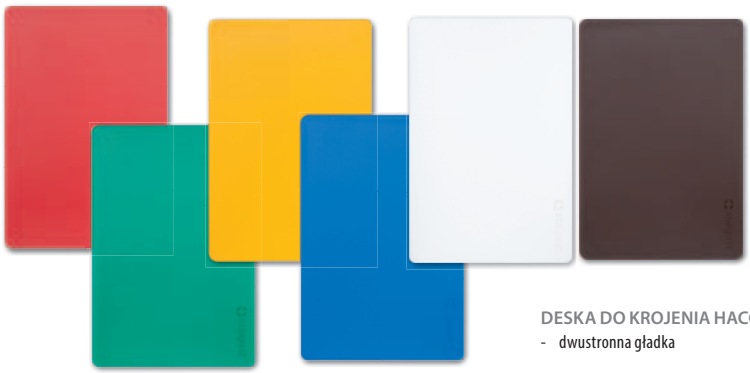
PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

HACCP

PP

System oznaczania HACCP:

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



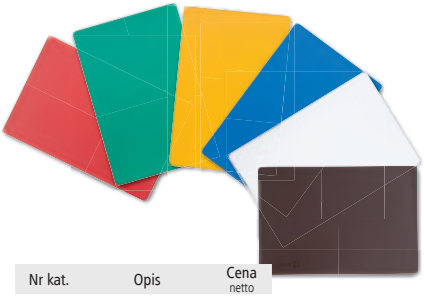
DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**29,90**
341452		450	300	13	**29,90**
341453		450	300	13	**29,90**
341454		450	300	13	**29,90**
341455		450	300	13	**29,90**
341456		450	300	13	**29,90**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



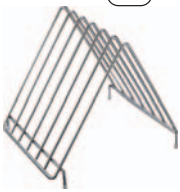
Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**149,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**138,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**299,00**

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**69,00**

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	**27,60**
341322		325	265	12	**27,60**
341323		325	265	12	**27,60**
341324		325	265	12	**27,60**
341325		325	265	12	**27,60**
341326		325	265	12	**27,60**



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	**60,70**
341532		530	325	15	**60,70**
341533		530	325	15	**60,70**
341534		530	325	15	**60,70**
341535		530	325	15	**60,70**
341536		530	325	15	**60,70**



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**89,40**
341632		600	400	18	**89,40**
341633		600	400	18	**89,40**
341634		600	400	18	**89,40**
341635		600	400	18	**89,40**
341636		600	400	18	**89,40**





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	**29,90**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**27,60**
	341537	Deska z wycieciem GN 1/1	530	325	15	**60,70**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**89,40**

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	**12,70**
340300	300	220	10	**25,10**
340350	350	250	20	**61,00**
340440	440	290	20	**90,90**
340500	500	340	20	**118,00**
340600	600	390	20	**171,00**

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



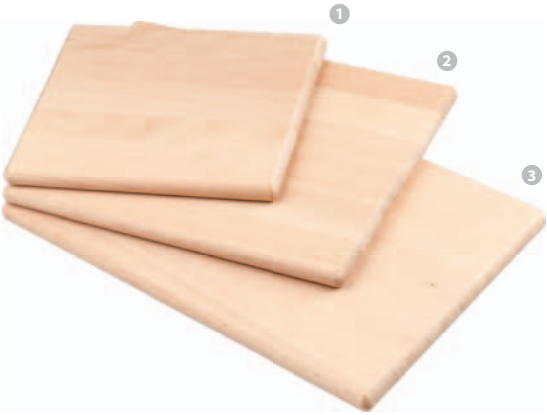
Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**16,60**
340351	350	250	10	**33,30**

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	**41,60**
2.	**342400**	400	300	20	**49,20**
3.	**342500**	500	300	20	**61,70**
4.	**344400**	400	300	40	**123,00**
	344500	500	350	40	**172,00**
	344600	600	350	40	**206,00**

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	**90,10**

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	**1076,00**
	684416	400	400	850	**982,00**
	684511	400	500	800	**1014,00**
	684411	400	400	800	**929,00**
2.	**684515**	400	500	150	**679,00**
	684415	400	400	150	**543,00**
	684510	400	500	100	**536,00**
	684410	400	400	100	**448,00**

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	**784,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztućce 120-136
Szkło 182-207
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass. . 136-181
Sztućce do steków i pizzy 135
Moździerz z tłuczkiem 213
Młynki do przypraw 212-213
Zestawy do przypraw 208-209
Sosjerki, serwetniki 210-211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy 213
Koszyki do pieczywa 214-215
Kociołek do gulaszu 216

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**0,99**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**0,99**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,66**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,51**



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	**1,01**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,09**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**1,99**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,82**

SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**0,96**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**0,96**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**2,47**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**0,82**



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	**2,32**
2.	**355150**	Widelec stołowy	188	12	**2,32**
3.	**355180**	Nóż stołowy	205	12	**2,60**
4.	**355110**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,66**



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**1,52**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,40**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**2,28**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**0,88**



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	**2,54**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**2,42**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**2,54**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,77**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**2,79**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**2,79**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**3,29**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,04**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**2,15**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**1,75**



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	**2,53**
2.	**357450**	Widelec stołowy	201	12	**2,53**
3.	**357480**	Nóż stołowy	225	12	**4,30**
4.	**357410**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,93**



SZTUĆCE NAVIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350260**	Łyżka stołowa	189	12	**2,91**
2.	**350250**	Widelec stołowy	201	12	**2,91**
3.	**350280**	Nóż stołowy	240	12	**5,96**
4.	**350210**	Łyżeczka do herbaty	139	12	**2,22**
5.	**350240**	Łopatka do tortu	220	1	**2,84**
6.	**350270**	Łyżka wazowa	305	1	**8,15**



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	**2,65**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,65**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**6,21**
4.	**355710**	Łyżeczka do herbaty	133	12	**1,90**
5.	**355740**	Łyżeczka do kawy	115	12	**1,77**
6.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,90**



SZTUĆCE DUERO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**356660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,18**
2.	**356650**	Widelec stołowy	206	12	**3,18**
3.	**356680**	Nóż stołowy	225	12	**4,95**
4.	**356610**	Łyżeczka do herbaty	143	12	**2,15**
5.	**356620**	Widelec deserowy	185	12	**3,04**
6.	**356640**	Łyżeczka do kawy	116	12	**2,04**



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX 18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350660**	Łyżka stołowa	206	12	**3,69**
2.	**350650**	Widelec stołowy	206	12	**3,69**
3.	**350680**	Nóż stołowy	240	12	**6,21**
4.	**350610**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,42**



SZTUĆCE TAMBRE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355660**	Łyżka stołowa	200	12	**4,06**
2.	**355650**	Widelec stołowy	200	12	**3,93**
3.	**355680**	Nóż stołowy	218	12	**5,46**
4.	**355610**	Łyżeczka do herbaty	147	12	**2,79**
5.	**355640**	Łopatka do tortu	220	1	**4,06**
6.	**355670**	Łyżka wazowa	305	1	**12,70**



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	**6,85**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**6,60**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**8,11**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**3,81**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**3,29**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**3,56**



SZTUĆCE TURIA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350560**	Łyżka stołowa	198	12	**6,21**
2.	**350550**	Widelec stołowy	218	12	**7,47**
3.	**350580**	Nóż stołowy	229	12	**7,15**
4.	**350510**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**4,32**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**298110**	Nóż do steków i pizzy		110	1	**12,00**
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	**16,60**
2.	**298115**	Nóż do steków i pizzy		115	1	**21,60**
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	**22,80**
3.	**298121**	Nóż do steków Jumbo		120	1	**13,20**

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	**8,56**
2.	**298101**	Widelec	95	1	**8,95**





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	**24,20**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**29,80**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**8,83**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**23,80**





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	**2,47**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,59**
3.	**358081**	Nóż stołowy	182	12	**4,04**
4.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,97**

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	**2,76**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**2,70**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**4,24**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**2,38**



PORCELANA DLA DZIECI

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


5


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395950**	Talerz płytki	160	-	-	6	**14,70**
2.	**395951**	Talerz płytki	210	-	-	6	**17,70**
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	**20,60**
3.	**395952**	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	**17,70**
4.	**395955**	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	**20,60**
5.	**395953**	Kubek	78	100	0,25	6	**16,20**


4

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	**4,22**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**4,89**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**4,94**


1


2


3

GRANGUSTO

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



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**13,50**
2.	**388628**	217	163	19	12	**6,95**
3.	**388629**	280	210	22	12	**9,01**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	**10,20**



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**12,30**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**13,70**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**9,39**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**14,70**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**13,60**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

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

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



AROMATECA

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



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	**6,48**
2.	**388780**	Spodek	145	17	-	6	**5,35**



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	**5,16**
2.	**388770**	Spodek	122	15	-	6	**4,87**



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	**6,51**

KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	**4,87**

MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	**5,93**

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	**4,08**
388652	255	22	6	**5,16**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**5,02**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**6,92**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**6,92**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**14,10**

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	**63,20**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**4,12**
388602	250	23	6	**4,91**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**4,95**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**6,69**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**7,19**
388605	Spodek	145	18	-	6	**3,40**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	**9,00**

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**7,39**
388613	300	27	220	6	**14,10**

7 KUBEK
8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**388608**	81	107	0,32	6	**7,29**
8.	**388610**	74	90	0,25	24	**6,92**

9 PÓŁMISEK

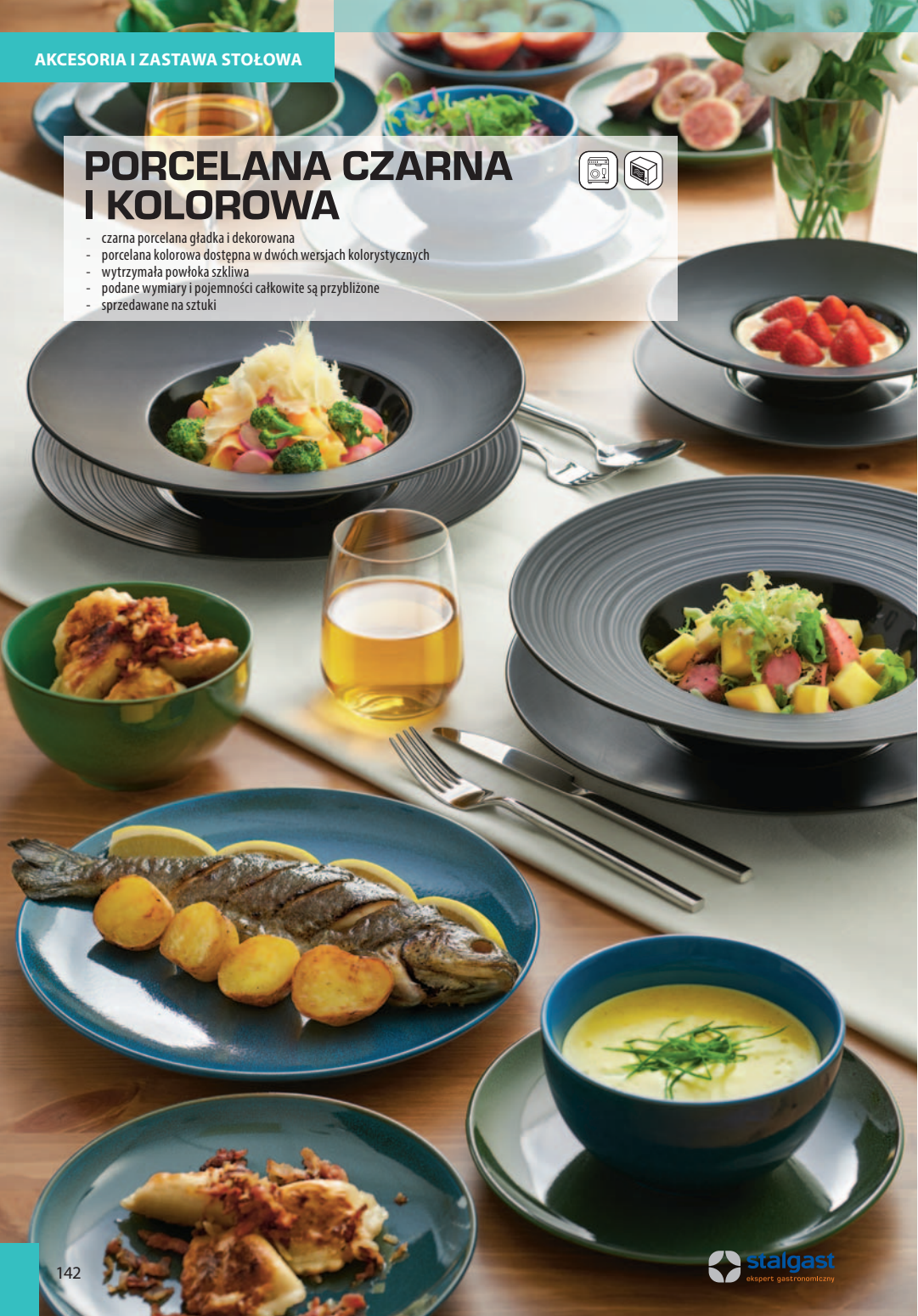
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**8,83**



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	**33,50**
396102	305	35	1	**49,60**

2 **TALERZ GŁĘBOKI**

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**33,60**
396104	305	65	0,45	1	**58,70**

3 **TALERZ PŁYTKI**

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	**44,60**
396112	305	40	1	**69,90**

4 **TALERZ GŁĘBOKI**

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	**54,70**
396114	305	70	0,50	1	**81,80**

Kolorowa porcelana

1 **SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	**8,69**

2 **SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	**8,69**

3 **TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	**9,65**

4 **TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	**16,60**

5 **TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	**9,65**

6 **TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	**16,60**



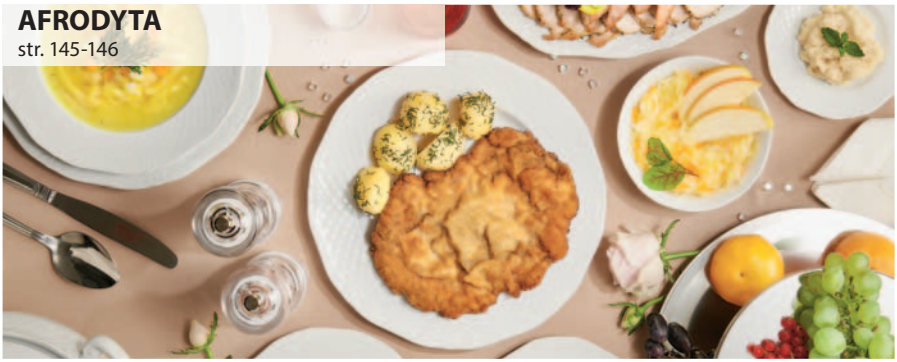
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
* w tabeli podana pojemność całkowita

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. 145-146



WERSAL
str. 147-148



KASZUB / HEL
str. 149-151



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	**65,70**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**7,29**
390011	185	55	0,70	6	**8,61**
390012	230	65	1,40	6	**22,40**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**13,40**
390018	170	20	6	**8,90**
390019	190	20	6	**9,18**
390020	210	20	6	**9,62**
390021	260	20	6	**19,30**
390022	270	20	6	**19,30**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**11,50**
390014	Spodek	170	-	-	6	**5,70**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**10,80**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**16,20**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**8,57**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**13,10**

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	**6,23**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**4,77**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**8,08**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**4,94**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**8,61**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**4,94**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**29,10**
390008	330	230	25	6	**37,00**

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	**7,94**
390420	170	15	6	**8,15**
390421	190	20	6	**8,73**
390422	210	20	6	**9,11**
390423	240	25	6	**10,50**
390424	265	25	6	**12,00**
390425	270	25	6	**17,60**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**9,87**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**9,15**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**7,53**
390427	185	55	0,60	12	**8,06**

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	**10,50**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**5,02**
7.	**390402**	Bulionówka	155	70	0,32	6	**11,90**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**5,02**

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**20,40**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**14,00**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**19,10**

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**29,30**

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**33,90**

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**7,17**

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	**7,40**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**4,35**
14.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**8,24**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**4,71**
15.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**10,40**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**5,02**

16 DIP

17

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	**390102**	65	35	0,06	12	**3,89**
17.	**390101**	80	40	0,10	12	**4,42**

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**26,50**
390412	320	235	30	6	**35,20**

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	**6,39**
390216	230	60	1,0	6	**16,10**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**16,80**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**16,20**
390232	290	50	1,3	6	**20,80**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**90,90**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**5,30**
390234	170	20	6	**5,30**
390235	190	20	6	**6,45**
390236	210	25	6	**7,07**
390237	245	25	6	**8,53**
390238	265	35	6	**13,30**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	**7,94**
390229	240	40	0,8	6	**8,73**

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	**8,94**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**4,71**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**7,09**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**4,71**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	**16,00**
390218	145	60	0,22	6	**17,40**

10 PÓŁMISEK OWALNY

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**14,60**
11.	**390224**	280	195	35	6	**21,70**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**16,60**
390226	240	140	35	6	**17,60**

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	**14,40**

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	**27,30**

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**24,60**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**5,38**

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	**11,30**

6 KUBEK

7 / 8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**390211**	65	65	0,10	6	**5,29**
7.	**390212**	85	95	0,25	6	**7,05**
8.	**390213**	90	125	0,40	6	**9,17**

9 KUBEK

10

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390209**	90	100	0,35	6	**5,86**
10.	**390210**	95	130	0,60	6	**7,59**

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	**6,53**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**4,00**
12.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**6,82**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**4,54**
13.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**6,82**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**4,54**



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. 153-161



PRATO
str. 162-165



TARANTO
str. 166-167



LIGURIA
str. 168-171



BISTRO
str. 174-175



KONESER
str. 176-177



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	**5,94**
395301	190	15	6	**6,11**
395302	210	15	6	**8,13**
395303	270	20	6	**14,10**
395320	320	25	6	**20,60**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	**11,60**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	**70,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	**9,37**
395340	Spodek	160	-	-	6	**5,02**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	**8,78**
395340	Spodek	160	-	-	6	**5,02**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	**6,22**
395318	160	70	0,90	6	**8,35**
395319	230	83	2,20	6	**22,20**

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	**8,64**
395313	240	174	22	6	**13,80**
395314	310	220	27	6	**22,70**
395315	360	265	34	6	**26,40**

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	**20,60**

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	**20,00**

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	**16,70**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	**15,00**

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	**12,80**

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	**8,58**

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**395350**	Filiżanka	70	45	0,10	6	**3,35**
	395341	Spodek	110	-	-	6	**3,05**
7.	**395351**	Filiżanka	80	60	0,21	6	**6,93**
	395342	Spodek	145	-	-	6	**4,58**
8.	**395352**	Filiżanka	100	60	0,28	6	**7,16**
	395340	Spodek	160	-	-	6	**5,02**

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	**13,80**

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	**3,05**

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	**2,71**

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	**395328**	Solniczka	60	6	**4,00**
13.	**395329**	Pieprzniczka	60	6	**3,92**

14 DIP

15

16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,98**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,69**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,84**



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	**15,40**
394118	210	210	20	6	**16,70**
394119	250	250	25	6	**22,60**
394120	270	270	25	6	**25,70**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	**19,60**

3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	**19,00**

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**12,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**13,50**
394100	170	170	55	0,75	6	**17,50**
394111	230	230	67	1,80	6	**43,20**

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	**16,90**
394140	Spodek	-	180	180	-	-	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	**14,10**

7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	**18,10**
394134	290	230	25	6	**23,20**

8 TACA

9

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	**394113**	230	115	10	6	**13,50**
9.	**394114**	250	150	15	6	**13,10**

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	**14,10**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	**9,08**

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	**13,00**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**10,10**
4.	**394154**	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	**12,10**
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	**10,10**
5.	**394155**	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	**11,80**
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	**11,20**



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	**116,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	**15,60**
395901	290	230	30	6	**22,60**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	**17,40**

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395913	380	290	30	6	**50,60**



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	**7,34**
395201	260	20	6	**13,40**
395211	320	32	6	**17,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	**11,10**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	**5,17**
395213	170	50	0,50	6	**8,41**
395214	230	65	1,10	6	**18,60**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	**72,60**

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	**16,20**
6.	**395206**	Dzbanek	115	90	0,22	6	**11,00**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	**13,50**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	**6,69**
395241	Spodek	135	-	-	6	**3,89**

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	**7,59**

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	**11,00**
395210	330	230	27	6	**23,20**

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	**17,40**

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	**62,90**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	**5,33**
394019	190	85	1,50	6	**8,03**
394020	210	95	1,80	6	**13,50**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	**6,66**
394001	190	20	6	**6,81**
394002	210	20	6	**8,35**
394024	240	20	6	**11,70**
394003	270	20	6	**13,50**
394017	320	25	6	**20,60**

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	**10,60**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**12,20**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**24,40**

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	**7,60**
394040	Spodek	150	-	-	6	**4,74**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	**15,40**
394015	310	220	25	6	**26,40**
394016	360	265	30	6	**33,50**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	**20,60**



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	**10,30**

2 **SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	**16,70**

3 **CUKIERNICA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	**12,20**

4 **FILIŻANKA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	**6,90**
394042	Spodek	145	-	-	6	**4,58**

5 **KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	**9,39**

Apulia F

1 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	**38,70**

2 **CUKIERNICA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	**14,10**

3 **DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	**10,60**
395604	140	143	0,59	6	**20,60**

4 **FILIŻANKA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	**6,80**
395641	Spodek	160	-	-	6	**6,90**

5 **FILIŻANKA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	**4,12**
395640	Spodek	115	-	-	6	**3,45**

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	**45,20**

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	**31,60**
394406	360	250	45	1	**49,60**

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330		30	3 x 0,26	1	**78,50**

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**15,30**

5 PÓŁMISEK

6

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**19,30**
6.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**18,60**

7 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	**52,80**

8 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**14,80**

9 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**9,93**

10 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	**6,52**

11 DIP

12

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	**394409**	80	40	0,14	6	**6,00**
12.	**394408**	60	45	0,14	6	**6,52**

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



stalgast



Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	**72,60**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	**6,81**
395001	210	27	6	**8,55**
395002	265	25	6	**13,40**
395023	320	30	6	**19,10**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	**12,20**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	**9,66**
395040	Spodek	160	-	-	6	**6,21**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	**7,40**

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	**8,35**
395016	230	65	1,20	6	**17,70**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	**11,00**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	**15,10**
395020	280	205	30	6	**19,10**
395021	320	230	30	6	**24,30**
395022	355	273	30	6	**30,10**

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	**19,10**

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	**38,60**

2 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395025	40	140	0,23	6	**15,40**

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395024	225	70	0,38	6	**15,40**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395008	105	100	0,26	6	**9,95**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	**14,10**

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	**7,16**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**5,21**
7.	**395051**	Filiżanka	93	56	0,22	6	**6,75**
	395042	Spodek	150	-	-	6	**5,21**

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	**6,97**
395701	250	25	6	**13,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	**11,10**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	**62,90**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**7,76**
395740	Spodek	150	-	-	6	**4,39**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	**8,15**

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	**6,41**
7.	**395751**	Filiżanka	100	55	0,25	6	**6,91**
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	**4,39**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	**12,30**

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	**10,00**
395401	190	22	6	**12,20**
395402	210	25	6	**12,60**
395403	265	25	6	**18,50**
395428	320	35	6	**35,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	**18,50**

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	**18,10**
4.	**395457**	Bulionówka	97	58	0,27	6	**18,10**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	**11,10**
395444	Spodek	150	-	-	6	**8,91**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	**14,80**

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	**13,30**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	**35,40**

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	**20,20**
395802	250	250	25	6	**28,20**
395803	270	270	25	6	**18,50**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	**17,90**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	**19,30**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	**12,80**

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	**19,10**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	**15,10**

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	**19,70**
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	**12,60**

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	**6,17**
9.	**395832**	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	**12,20**
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	**11,70**

10 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	**3,33**



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	**9,02**
394201	210	15	6	**15,40**
394202	270	20	6	**22,50**
394205	320	23	6	**31,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	**18,10**

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	**28,80**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	**17,40**
394240	Spodek	180	-	-	6	**11,10**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	**10,30**
394242	Spodek	145	-	-	6	**7,79**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	**31,90**

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	**15,10**
395101	290	20	6	**22,60**
395113	320	30	6	**30,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	**21,40**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	**94,30**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	**12,60**
395116	230	70	1,40	6	**30,20**
395117	250	95	2,60	6	**29,10**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	**15,50**
395141	Spodek	160	-	-	6	**12,30**

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395111	310	217	25	6	**26,40**

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	**30,90**

stalgast
ekspert gastronomiczny

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



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330	-	30	3 x 0,26	1	**78,50**

2 PÓŁMISEK
3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**18,60**
3.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**19,30**

4 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**13,50**

5 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	**14,10**

6 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	**15,30**

7 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**12,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**13,50**

8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**9,93**

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**14,80**

10 DIP
11
12
13
14

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**395332**	55	18	0,013	6	**2,84**
11.	**395333**	58	30	0,046	6	**2,98**
12.	**394408**	60	45	0,14	6	**6,52**
13.	**395335**	70	20	0,032	6	**2,69**
14.	**394409**	80	40	0,14	6	**6,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny







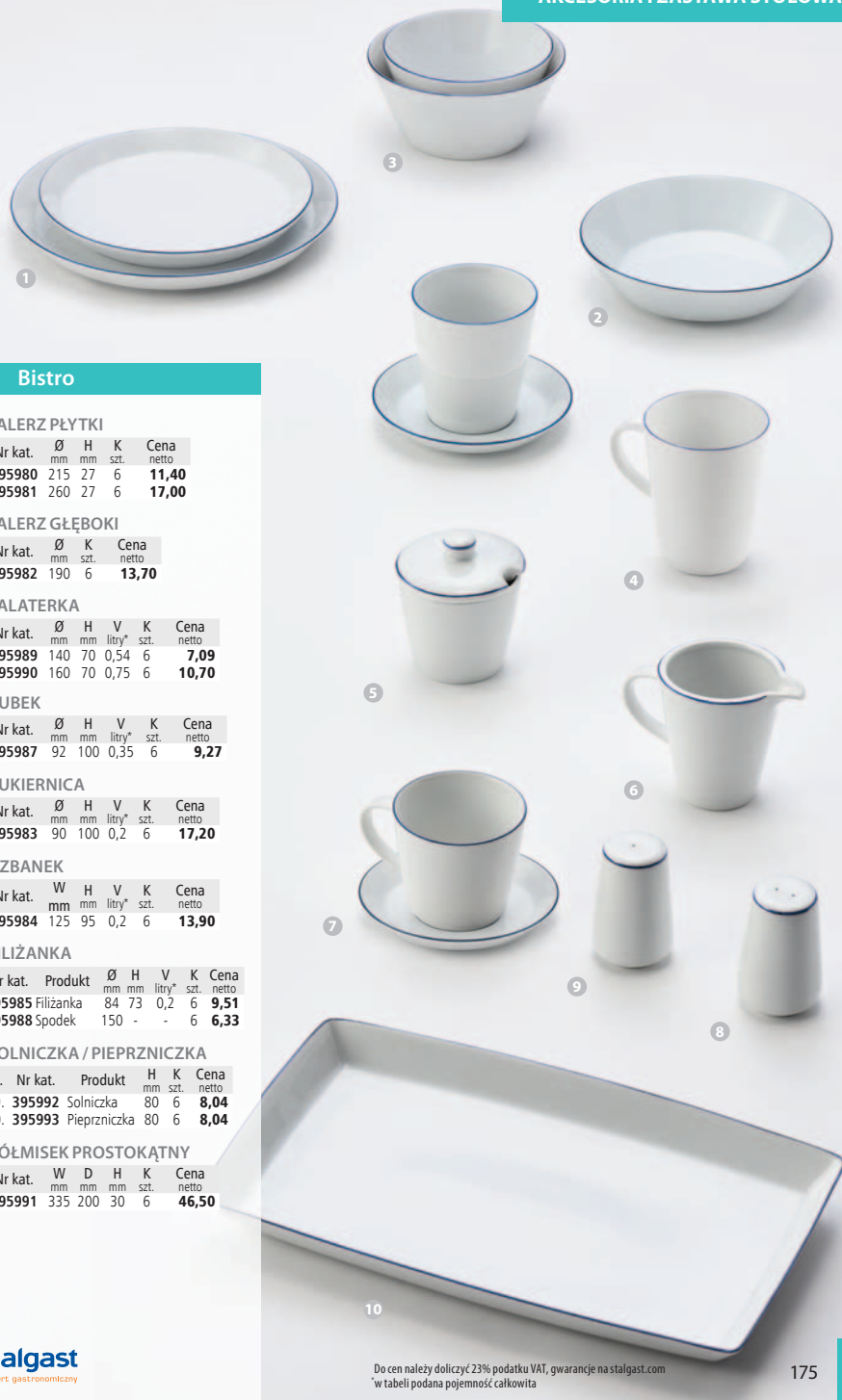


PORCELANA BISTRO

- 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	**11,40**
395981	260	27	6	**17,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	**13,70**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	**7,09**
395990	160	70	0,75	6	**10,70**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	**9,27**

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	**17,20**

6 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	**13,90**

7 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	**9,51**
395988	Spodek	150	-	-	6	**6,33**

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA
9

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395992**	Solniczka	80	6	**8,04**
10.	**395993**	Pieprzniczka	80	6	**8,04**

10 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	**46,50**

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	**8,56**
395961	210	15	6	**11,30**
395962	270	20	6	**18,20**
395979	240	20	6	**15,10**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	**15,20**

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	**94,30**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	**12,30**
395976	Spodek	160	-	-	6	**7,11**

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	**8,52**
395968	160	70	0,90	6	**11,30**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	**10,70**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	**18,80**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	**9,06**
395978	Spodek	145	-	-	6	**5,74**

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

10

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	**395970**	Solniczka	60	6	**6,67**
10.	**395971**	Pieprzniczka	60	6	**6,67**

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	**4,52**

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	**3,89**

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	**18,80**
395966	310	220	27	6	**30,20**



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	**4,25**
388102	180	22	6	**5,85**
388103	200	23	6	**6,90**
388104	230	23	6	**9,37**
388105	240	23	4	**10,30**
388106	250	25	4	**10,50**
388107	260	25	4	**11,00**
388108	280	33	3	**16,90**
388109	310	30	3	**21,10**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	**6,16**
388153	170	43	0,350	5	**6,92**
388154	220	40	0,500	6	**7,48**

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	**4,56**
388123	200	40	0,210	6	**8,03**
388124	230	40	0,300	4	**11,30**
388125	250	45	0,350	4	**16,90**
388126	305	45	0,550	3	**16,00**

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	**3,97**

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	**3,97**

6 DIP
7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388234**	75	28	0,065	12	**4,04**
7.	**388233**	50	18	0,030	24	**2,71**

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**6,36**
388240	Spodek	145	20	-	12	**3,77**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**6,36**
388238	Spodek	140	20	-	12	**3,31**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	**4,18**
388236	Spodek	120	18	-	12	**2,31**

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**7,64**
388166	Spodek	140	20	-	12	**4,19**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**10,40**
388168	Spodek	140	25	-	12	**5,42**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	4	**15,70**
388146	350	250	25	4	**18,50**
388147	400	290	30	2	**28,70**



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



Isabell

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	**65,50**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	**3,56**

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	**15,40**

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	**9,63**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	**4,18**
388212	180	21	6	**4,96**
388213	200	26	6	**6,57**
388214	230	26	4	**9,84**
388215	250	29	4	**13,70**
388216	300	35	4	**28,10**
388217	360	35	3	**30,10**
388218	410	42	3	**39,80**

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**5,31**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**6,92**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**14,70**
388184	170	120	0,640	2	**21,40**

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	**3,62**
388192	Spodek	120	-	-	12	**2,09**

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	**5,77**
388194	Spodek	155	24	-	12	**3,15**
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	**7,68**
388196	Spodek	160	24	-	12	**4,53**

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**9,31**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	**10,90**
388243	410	290	29	3	**21,70**
388244	470	330	34	3	**44,20**

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	**5,67**
388136	150	150	65	0,550	4	**9,63**
388137	200	200	90	1,700	4	**15,20**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**38,90**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	**6,92**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**6,79**
388176	115	110	0,290	6	**12,00**
388177	130	125	0,450	6	**17,40**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388133	175	175	20	6	**8,38**
388134	235	235	25	4	**22,80**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	**8,31**
388172	230	95	135	0,500	6	**24,80**

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	**8,04**

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**38,00**

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	**4,50**
388156	130	55	0,400	12	**8,03**
388157	145	65	0,550	12	**10,40**

10 DIP

11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**3,86**
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**3,91**

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**3,03**
388186	80	35	0,100	24	**2,87**
388187	90	40	0,130	12	**3,84**
388188	100	50	0,300	12	**5,48**
388189	135	53	0,480	12	**5,36**

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	**38,00**



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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

Bormioli Rocco

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400611**	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	**1,67**
2.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**3,08**
3.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**3,22**
4.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**3,84**
5.	**400615**	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	**3,48**
6.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**4,13**





*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	**6,33**

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	**5,33**

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	**9,65**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**10,60**

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	**4,42**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**7,53**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**8,14**

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	**9,47**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**12,10**

SZKLANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**6,71**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**7,57**

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	**7,66**
2.	**400636**	Szklanka niska	80	101	0,350	6	**8,05**
3.	**400637**	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	**9,70**



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	**8,84**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**8,84**
3.	**400567**	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	**11,60**
4.	**400568**	Szklanka	85	105	0,430	3	**6,79**
5.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**52,60**

*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

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400542**	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	**2,85**
2.	**400543**	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	**3,21**
3.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**6,02**
4.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**4,47**
5.	**400116**	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	**5,75**

SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	**2,32**
400582	73	155	0,400	12	**4,74**



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**4,49**
400592	90	136	0,500	12	**4,38**



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	**7,54**
400576	83	84	0,200	6	**8,69**
400577	98	100	0,350	6	**9,11**

KUBEK SŁOIK Paşabahçe PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	**5,02**

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**9,37**

ZAKRĘTKA





Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	**1,54**
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	**1,29**

*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	**5,31**
400572	253	0,500	12	**6,92**



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	**6,24**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**9,74**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**6,81**



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400621**	104	94	0,260	6	**5,28**
2.	**400623**	125	180	0,300	6	**14,90**

Luigi Bormioli ITALY

SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- 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.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**31,20**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**35,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**39,40**

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane 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	**41,80**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**31,20**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	**35,00**

*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	**4,28**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**5,48**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**5,86**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**5,53**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	**3,97**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**4,98**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**4,94**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**4,67**

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



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	**4,59**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**5,36**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**6,03**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**5,04**



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	**7,59**
2.	**400161**	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	**8,65**
3.	**400163**	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	**7,64**
4.	**400162**	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	**7,16**

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400150**	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	**3,18**
2.	**400151**	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	**3,18**
3.	**400153**	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	**3,18**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZKLANKI I KIELISZKI AMBER



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400371**	Szklanka	81	62	0,350	12	**4,90**
2.	**400372**	Szklanka	94	120	0,570	6	**5,71**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**5,03**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	**5,30**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	**6,10**
6.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**5,17**
7.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	**5,17**

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	**8,63**
2.	**400357**	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	**9,02**
3.	**400358**	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	**9,54**

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	**5,61**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**8,95**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**8,51**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**7,93**

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400045**	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	**7,16**
2.	**400046**	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	**7,43**
3.	**400047**	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	**9,11**
4.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**8,45**
5.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**7,96**
6.	**400043**	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	**7,71**

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych





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	**8,65**
2.	**400332**	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	**8,90**
3.	**400333**	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	**9,68**
4.	**400334**	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	**8,65**
5.	**400335**	Szklanka	93-55	90	0,370	12	**5,10**

*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	**10,90**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**11,10**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**10,40**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**10,80**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**9,02**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**13,30**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**12,70**

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	0,390	12	**5,62**
2.	**400165**	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	**6,01**
3.	**400166**	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	**6,86**
4.	**400167**	Kieliszek do szampana	64	215	0,195	12	**5,17**



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	**5,10**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**6,50**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**11,80**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**8,52**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**8,93**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**11,70**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**12,30**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	12	**10,20**
9.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**7,30**
10.	**400340**	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	**10,20**
11.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**7,93**
12.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**9,19**
13.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**8,41**
14.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**10,32**
15.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**9,67**
16.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**11,00**
17.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**13,10**

NOWOŚĆ



*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.	**400330**	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	**13,50**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**9,10**
3.	**400342**	Dzbanek	134	217	1,440	1	**31,30**

NOWOŚĆ

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	**10,50**
2.	**400363**	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	**13,40**
3.	**400362**	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	**11,30**



SZKLANKI PLEASURE

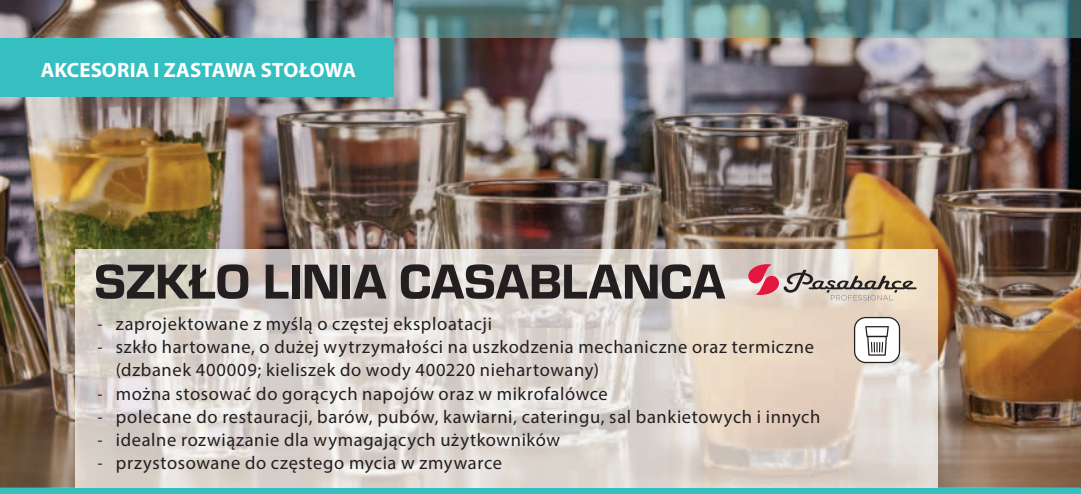


1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400365**	Szklanka niska	82	107	0,350	12	**5,17**
2.	**400366**	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	**5,31**



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	**2,22**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**3,02**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**3,51**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**3,49**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**4,02**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**3,97**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**4,23**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**4,10**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**4,82**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**6,04**
11.	**400017**	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	**6,93**
12.	**400220**	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	**7,49**
13.	**400027**	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	**12,90**
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	**20,60**
14.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**25,10**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SZKLANKI GRANDE-S



1 2 3 4



5 6 7



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**4,23**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**5,09**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**3,01**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**5,41**
5.	**400216**	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	**4,80**
6.	**400217**	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	**4,94**
7.	**400218**	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	**6,04**

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	**3,56**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**3,97**



1 2

SZKLANKI SIDE



1 2 3 4 5

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	**2,93**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**3,06**
3.	**400038**	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	**4,04**
4.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**3,62**
5.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**5,15**
6.	**400032**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	**3,54**
7.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**4,18**
8.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**4,20**
9.	**400037**	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	**4,60**



6 7 8 9

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	**3,17**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**3,13**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**3,13**

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	**3,08**
2.	**400131**	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	**4,46**
3.	**400132**	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	**5,99**
4.	**400133**	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	**4,96**
5.	**400134**	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	**5,13**
6.	**400135**	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	**5,84**

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	**3,97**
2.	**400025**	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	**3,91**

*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	**3,05**	
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**2,86**	
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**3,23**	
4.	**400182**	49-37	108	0,050	12	**4,56**	
5.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**3,04**	
6.	**400235**	46	66	0,060	12	**5,50**	NOWOŚĆ

KIELISZKI DO KOKTAJLI







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**8,67**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**7,13**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**6,16**
4.	**400185**	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	**5,47**
5.	**400186**	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	**6,94**
6.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**6,98**

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	**9,42**
2.	**400227**	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	**9,63**
3.	**400228**	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	**9,88**

SZKLANKA TIN CAN





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400231**	73	88	0,280	12	**5,36**
2.	**400232**	77	98	0,350	12	**5,10**
3.	**400233**	79	123	0,490	12	**6,31**

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	**8,88**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**9,82**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**10,80**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**9,40** NOWOŚĆ
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**5,50** NOWOŚĆ
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**10,60**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**16,50**

*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	**4,35**
2.	**400108**	88-61	147	0,410	12	**5,46**
3.	**400111**	102	166	0,665	48	**7,30**

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	**3,92**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**4,26**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**4,67**

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400352**	66	123	0,270	12	**6,44**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**6,35**



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**5,90**

SZKLANKI GRANDE SUNRAY





1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400265**	Szklanka niska	90	98	0,290	12	**6,27**
2.	**400266**	Szklanka niska	98	105	0,390	12	**6,66**
3.	**400267**	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	**6,40**
4.	**400268**	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	**6,92**



SZKŁO LINIA DIONY



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400271**	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	**9,10**
2.	**400272**	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	**8,82**
3.	**400273**	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	**9,10**
4.	**400274**	Szklanka do wody	78	104	0,265	12	**4,34**
5.	**400275**	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	**4,48**
6.	**400276**	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	**5,57**

SZKLANKI LEAFY



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400287**	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	**9,23**
2.	**400288**	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	**10,05**
3.	**400289**	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	**11,00**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**8,33**
400257	64	57	0,09	6	**5,71**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**8,47**



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	**4,67**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**7,16**
400196	84-75	162	0,360	6	**7,34**
400197	91-75	175	0,455	6	**9,53**

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	**5,91**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**8,41**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**4,81**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**6,99**

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	**5,08**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**6,77**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**8,17**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**8,19**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**5,99**
	400258	116-70	133	0,17	6	**6,37**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**9,10** NOWOŚĆ

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**6,94**
400085	94	0,170	12	**12,00**

POPIELNICZKA



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**4,64**
2.	**400113**	72	37	24	**3,72**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**3,57**

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**8,63**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**9,85**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**11,10**

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400116	90	157	0,67	6	**5,75**

SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	120,5	0,285	48	**3,66**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**5,62**



1 2

POKAL DO PIWA



1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400189**	70	142	0,390	12	**6,63**
2.	**400168**	67	202	0,410	6	**6,72**
3.	**400187**	67	188	0,380	6	**6,27**
4.	**400188**	75	210	0,570	6	**7,05**
5.	**400373**	72	180	0,395	12	**5,17**



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	**5,90**

SZKLANKA DO PIWA

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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**4,20**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**6,54**
3.	**400136**	77	197	0,480	12	**6,50**
4.	**400137**	81,5	211	0,598	12	**7,08**
5.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**6,96**
	400191	75-70	220	0,510	6	**7,06**
	400192	80-73	235	0,660	6	**7,54**



1



4



2



5



3

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

1



2



3



4



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	**5,81**
400177	78-60	153	0,500	6	**8,11**
400008	97-72	201	1,000	6	**9,88**
400175	112-86	240	1,850	6	**16,30**

2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,450	6	**17,50**

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	**2,85**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**4,82**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**6,65**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**9,93**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**13,50**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**14,90**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**18,70**

DZBANEK

4

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400169	104	227	1,5	6	**17,40**

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	**7,29**
400207	64-80	203	0,50	6	**8,47**
400208	79-94	249	1,00	6	**14,10**

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux"



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	**5,27**
400173	76-87	213	0,50	6	**6,43**
400172	93-107	262	1,00	6	**8,18**

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	**11,10**

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**26,80**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	**29,30**

3 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	**37,60**

4 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	**31,30**

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
362901	Solniczka/pieprzniczka	**6,01**



5

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	**13,70**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**19,30**

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	**23,00**

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**33,00**

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	**17,70**

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	**17,90**

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	**36,30**

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	**23,30**

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA
2 - cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	**4,39**
400082	120	24	**2,90**

3 CUKIERNICA
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	**7,01**



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	**7,24**
2.	**400279**	157	0,260	12	**7,06**

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	**12,20**



KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**2,68**

SOSJERKA
- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	**6,94**
400085	94	0,170	12	**12,00**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**12,90**
369250	0,25	**16,50**
369450	0,45	**22,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

SERWETNIKI



1



2

Cr



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**14,50**
2.	**364100**	-	-	80	**22,40**
3.	**364204**	195	195	190	**33,90**
4.	**364111**	-	-	75	**17,80**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3



1

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	**17,90**

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	**8,83**

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	**3,30**



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	**49,20**



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	**55,10**
362413	300	**85,40**
362414	400	**101,00**







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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**48,90**
362402	300	**75,00**

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	**60,50**
2.	**362422**	„Król"		200	**60,50**

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	**50,50**

1 CUKIERNICA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	**24,40**

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**33,30**



3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**8,50**



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	**6,82**
5.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**5,90**





KOSZYK DO PIECZYWA

INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	**360230**	250	180	45	-	**28,20**
	360300	300	240	50	-	**34,30**
2.	**360251**	-	250	55	250	**23,20**


1


2

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361242**	-	232	178	50	**8,81**
4.	**361230**	-	230	150	65	**7,31**
	361371	-	375	150	70	**12,00**
5.	**361241**	240	-	-	50	**8,62**


4


5


3

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

- można stosować pokrywę Roll Top 419000 str. 280

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	**361530**	GN 1/1	530	325	70	**61,60**
7.	**361380**	owalny	380	270	90	**47,00**
8.	**361235**	owalny	235	150	70	**19,80**


7


6


8

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

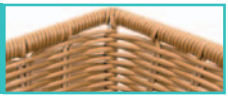
PP





Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**71,70**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**50,50**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**36,60**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**32,30**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**22,10**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**55,70**
2.	**361301**	GN 1/1	530	325	80	**77,10**
	361302	GN 1/2	325	265	80	**46,90**

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	**90,10**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**23,90**

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	**161,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419202	395	**124,00**

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	**99,50**
2.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**25,50**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**51,10**

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**366800**	Kociołek do gulaszu	0,80	**124,00**
2.	**366050**	Chochelka (dodatkowa)	0,05	**20,80**

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 218-234
Regał ociekowy na pojemniki GN 255
Termosy transportowe
i pojemniki termoizolacyjne ... 237-240, 243-245
Wózki transportowe i kelnerskie 251-253
Regały ze stali chromowanej 254
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 235-236
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 246-249
Torby do pizzy 241
Torby termiczne - Lunchboxy 242
Zgrzewarka do tacek 250



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.

INOX 18/10

str. 220

STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyty i z uszczelką silikonową.

INOX

str. 221-224

BASIC



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od –40 do +300°C. Ofertę uzupełniają podstawowe pokrywy.

INOX

str. 225

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. 226-227

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. 228-231

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. 232-234

Akcesoria dodatkowe:







POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 224

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	**71,20**
111042	530	325	40	5,0	**80,60**
111062	530	325	65	8,8	**81,80**
111102	530	325	100	13,7	**120,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

Al Teflon



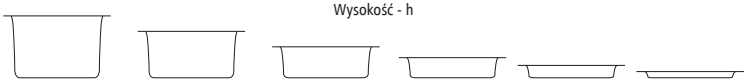
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**112,00**
171040	530	325	40	5,5	**121,00**
171060	530	325	65	9,0	**146,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	**83,00**

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	**97,00**
117040	650	530	40	9,0	**99,40**
117060	650	530	65	18,0	**131,00**
117100	650	530	100	30,0	**152,00**
117150	650	530	150	42,0	**170,00**
117200	650	530	200	58,0	**268,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**44,60**
111040	530	325	40	5,0	**48,80**
111060	530	325	65	8,0	**54,10**
111100	530	325	100	14,0	**66,70**
111150	530	325	150	19,0	**104,00**
111200	530	325	200	26,0	**113,00**

POJEMNIK GN 2/3



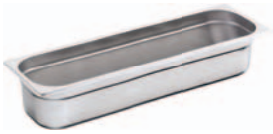
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**40,00**
115040	325	354	40	3,5	**42,10**
115060	325	354	65	5,5	**42,10**
115100	325	354	100	8,0	**58,20**
115150	325	354	150	12,0	**80,50**
115200	325	354	200	18,0	**113,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**25,20**
112040	325	265	40	2,0	**29,00**
112060	325	265	65	3,5	**32,80**
112100	325	265	100	6,0	**39,40**
112150	325	265	150	8,5	**65,50**
112200	325	265	200	11,5	**80,50**

POJEMNIK GN 2/4



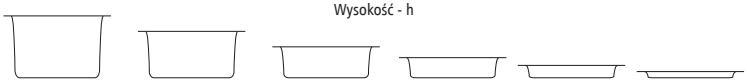
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**39,10**
118060	162	530	65	3,50	**40,00**
118100	162	530	100	5,50	**46,20**
118150	162	530	150	8,50	**67,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**21,80**
113040	325	176	40	1,5	**25,10**
113060	325	176	65	2,5	**28,60**
113100	325	176	100	3,7	**34,80**
113150	325	176	150	5,7	**50,10**
113200	325	176	200	7,3	**56,30**

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**16,30**
114040	265	162	40	1,0	**22,10**
114060	265	162	65	1,7	**25,80**
114100	265	162	100	2,8	**29,30**
114150	265	162	150	3,6	**43,80**
114200	265	162	200	5,0	**56,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,00**
116100	176	162	100	1,6	**23,40**
116150	176	162	150	2,0	**32,80**
116200	176	162	200	2,8	**45,60**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**14,10**
119100	176	108	100	0,8	**21,30**
119150	176	108	150	1,4	**28,60**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**23,40**

POKRYWA GN

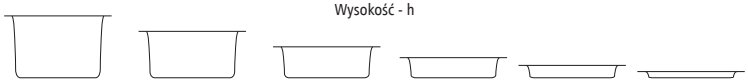


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**113,00**
111000	GN 1/1	**43,20**
115000	GN 2/3	**38,70**
112000	GN 1/2	**27,40**
118000	GN 2/4	**25,10**
113000	GN 1/3	**21,00**
114000	GN 1/4	**18,40**
116000	GN 1/6	**14,10**
119000	GN 1/9	**10,70**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**128,00**
115014	GN 2/3	**109,00**
112014	GN 1/2	**95,40**
113014	GN 1/3	**69,00**
114014	GN 1/4	**65,20**
116014	GN 1/6	**57,10**



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. 224

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	**79,80**
131154	530	325	150	19,0	**88,20**
131204	530	325	200	26,0	**102,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	**88,20**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**49,70**
132154	325	265	150	8,5	**58,60**
132204	325	265	200	11,5	**71,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	**44,70**
133154	325	176	150	5,7	**48,60**
133204	325	176	200	7,3	**61,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	**50,30**
134204	265	162	200	5,0	**64,10**

POJEMNIK GN 1/6



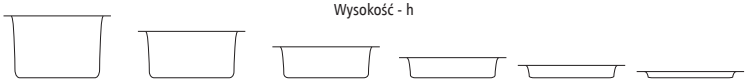
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**29,80**
136204	176	162	200	2,8	**47,80**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	**38,40**
132000	GN 1/2	**27,80**
133000	GN 1/3	**19,60**
134000	GN 1/4	**23,00**



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	**51,50**
121044	530	325	40	5,0	**56,10**
121064	530	325	65	8,0	**61,60**
121104	530	325	100	14,0	**70,00**
121154	530	325	150	19,0	**114,00**
121204	530	325	200	26,0	**134,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**53,20**
125104	325	354	100	8,0	**69,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**36,80**
122104	325	265	100	6,0	**47,00**
122154	325	265	150	8,5	**84,60**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**10,50**
100531	530	**12,40**

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	**122,00**
107061	650	530	65	18,0	**137,00**

POJEMNIK GN 1/1

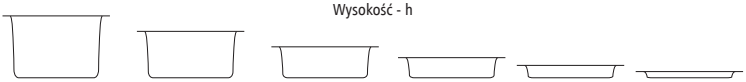
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**65,20**
101041	530	325	40	5,0	**76,10**
101061	530	325	65	8,0	**84,60**



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	**50,30**

Wysokość - h



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

stalgast ekspert gastronomiczny

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

- listwy wspornikowe patrz str. 224



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**24,30**
111046	530	325	40	5,0	**28,40**
111066	530	325	65	8,0	**29,90**
111106	530	325	100	14,0	**38,00**
111156	530	325	150	19,0	**59,80**
111206	530	325	200	26,0	**70,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,50**
112046	325	265	40	2,0	**16,40**
112066	325	265	65	3,5	**17,60**
112106	325	265	100	6,0	**25,80**
112156	325	265	150	8,5	**35,40**
112206	325	265	200	11,5	**46,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,40**
113106	325	176	100	3,7	**25,20**
113156	325	176	150	5,7	**31,20**
113206	325	176	200	7,3	**43,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**15,00**
114106	265	162	100	2,8	**20,40**
114156	265	162	150	3,6	**30,00**
114206	265	162	200	5,0	**36,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,20**
116106	176	162	100	1,6	**17,60**
116156	176	162	150	2,0	**25,80**
116206	176	162	200	2,8	**34,10**

POJEMNIK GN 1/9



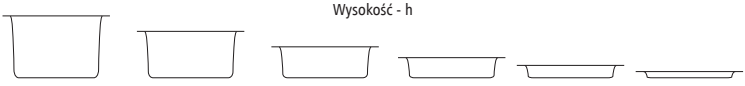
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**10,80**
119106	176	108	100	0,8	**15,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**27,20**
112006	GN 1/2	**15,00**
113006	GN 1/3	**12,20**
114006	GN 1/4	**10,80**
116006	GN 1/6	**9,59**
119006	GN 1/9	**8,15**

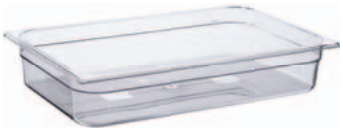
Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno–parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	**52,00**
141101	530	325	100	13,3	**62,60**
141151	530	325	150	20,0	**73,20**
141201	530	325	200	26,4	**96,90**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	**26,50**
142101	325	265	100	6,1	**32,90**
142151	325	265	150	9,0	**44,40**
142201	325	265	200	11,9	**47,60**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	**23,60**
143151	325	175	150	5,5	**32,90**
143201	325	175	200	7,1	**41,40**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	**21,20**
144151	265	164	150	3,8	**23,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	**16,90**
146151	176	162	150	2,3	**20,10**
146201	176	162	200	2,8	**23,80**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	**12,40**

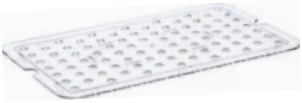
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	**37,50**
142001	GN 1/2	**22,30**
143001	GN 1/3	**14,90**
144001	GN 1/4	**12,40**
146001	GN 1/6	**11,40**
149001	GN 1/9	**8,39**

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



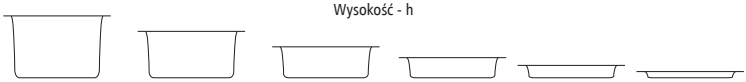
Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	**22,80**
142018	GN 1/2	**13,20**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	**32,30**
142014	GN 1/2	**17,90**
143014	GN 1/3	**13,70**
144014	GN 1/4	**11,40**
146014	GN 1/6	**9,50**
149014	GN 1/9	**6,26**

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	**57,00**
151101	530	325	100	13,3	**70,10**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	**26,10**
152101	325	265	100	6,1	**28,90**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	**20,70**
153101	325	175	100	3,8	**22,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	**16,20**
154101	265	164	100	2,6	**18,60**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	**12,10**
156101	176	162	100	1,6	**15,70**

POJEMNIK GN 1/9



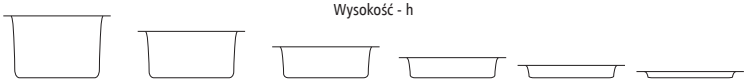
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	**12,40**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	**33,50**
153001	GN 1/3	**14,30**

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	**24,10**
161102	530	325	100	14,0	**28,20**
161152	530	325	150	19,0	**32,60**
161202	530	325	200	26,0	**41,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	**12,50**
162102	325	265	100	6,0	**15,20**
162152	325	265	150	8,5	**18,50**
162202	325	265	200	11,5	**21,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**12,00**
163102	325	176	100	3,7	**14,30**
163152	325	176	150	5,7	**16,40**
163202	325	176	200	7,3	**17,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**8,18**
164102	265	162	100	2,8	**10,10**
164152	265	162	150	3,6	**15,20**

POJEMNIK GN 1/6



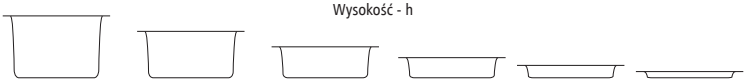
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**7,52**
166102	176	162	100	1,6	**8,86**
166152	176	162	150	2,0	**13,10**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	**15,20**
162002	GN 1/2	**8,32**
163002	GN 1/3	**6,43**
164002	GN 1/4	**5,77**
166002	GN 1/6	**4,70**

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	**41,50**
141102	530	325	100	14,0	**51,70**
141152	530	325	150	19,0	**61,80**
141202	530	325	200	26,0	**80,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	**22,70**
142102	325	265	100	6,0	**26,20**
142152	325	265	150	8,5	**36,20**
142202	325	265	200	11,5	**40,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**18,10**
143102	325	176	100	3,7	**21,40**
143152	325	176	150	5,7	**29,30**
143202	325	176	200	7,3	**33,60**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	**14,70**
144102	265	162	100	2,8	**16,70**
144152	265	162	150	3,6	**20,80**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,39**
146102	176	162	100	1,6	**13,40**
146152	176	162	150	2,0	**16,70**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,73**
149102	176	108	100	0,8	**10,10**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	**30,10**
142002	GN 1/2	**18,50**
143002	GN 1/3	**12,30**
144002	GN 1/4	**10,70**
146002	GN 1/6	**8,73**
149002	GN 1/9	**6,70**

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

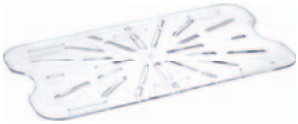
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**27,00**
142011	GN 1/2	**17,00**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,91**

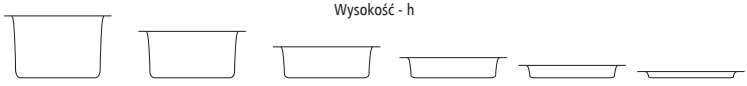
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	**34,60**
142019	GN 1/2	**17,00**
143019	GN 1/3	**10,20**
144019	GN 1/4	**9,31**
146019	GN 1/6	**5,74**

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	**39,60**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	**18,70**
182102	325	265	100	6,0	**25,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	**13,50**
183102	325	176	100	3,7	**16,90**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	**12,40**
184102	265	164	100	2,8	**14,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	**9,02**
186102	176	162	100	1,6	**9,59**
186152	176	162	150	2,0	**15,20**

POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	**24,20**
182002	GN 1/2	**13,50**
183002	GN 1/3	**10,10**
184002	GN 1/4	**8,46**
186002	GN 1/6	**6,77**

POKRYWA GN SZCZELNA

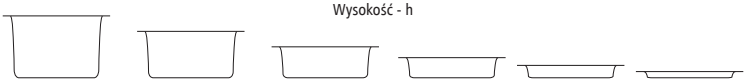
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**27,00**
142011	GN 1/2	**17,00**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,91**



Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

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	**48,40**
151102	530	325	100	14,0	**65,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	**23,50**
152102	325	265	100	6,0	**26,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**18,50**
153102	325	176	100	3,7	**21,40**
153152	325	176	150	5,7	**31,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**13,60**
154102	265	164	100	2,8	**17,30**
154152	265	164	150	3,6	**19,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**11,60**
156102	176	162	100	1,6	**13,40**
156152	176	162	150	2,0	**18,80**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	**27,80**
152002	GN 1/2	**13,40**
153002	GN 1/3	**13,40**
154002	GN 1/4	**13,40**
156002	GN 1/6	**8,73**

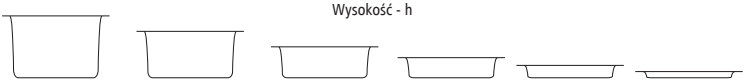
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	**27,00**
142011	GN 1/2	**17,00**
143011	GN 1/3	**11,00**
144011	GN 1/4	**8,62**
146011	GN 1/6	**6,91**



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	**110,00**
161205	530	325	200	28,0	**129,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**99,00**
165205	325	354	200	19,0	**112,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**72,50**
162155	325	265	150	10,0	**85,40**
162205	325	265	200	12,5	**99,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**50,30**
163155	325	176	150	6,0	**60,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**36,90**
164155	265	162	150	4,3	**36,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**31,90**
166155	176	162	150	2,6	**32,50**

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	**20,50**
169105	176	108	100	1,0	**22,20**
169155	176	108	150	1,5	**30,60**

Etykieta

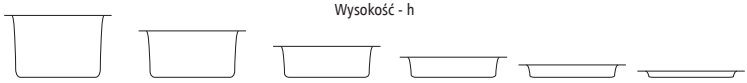


System ColorClip





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	**39,20**
161101	530	325	100	13,3	**40,70**
161151	530	325	150	20,0	**45,00**
161201	530	325	200	26,4	**54,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	**20,30**
162101	325	265	100	6,1	**21,70**
162151	325	265	150	9,0	**25,40**
162201	325	265	200	11,9	**26,40**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	**21,70**
163151	325	175	150	5,5	**23,30**
163201	325	175	200	7,1	**27,70**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	**17,40**
164151	265	164	150	3,8	**21,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	**11,70**
166101	176	162	100	1,6	**15,40**
166151	176	162	150	2,3	**17,40**
166201	176	162	200	2,8	**19,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	**9,54**
169101	176	108	100	0,9	**11,20**

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

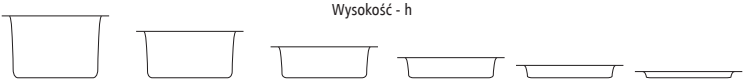
Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	**18,50**
162014	GN 1/2	**10,50**
163014	GN 1/3	**8,14**
164014	GN 1/4	**7,03**
166014	GN 1/6	**5,76**
169014	GN 1/9	**5,76**





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	**10,40**
067102	180	105	2,0	**23,00**
067104	180	212	4,0	**29,20**
067106	220	195	6,0	**38,60**
067107	220	270	7,5	**25,50**
067110	310	210	10,0	**49,20**
067120	310	375	20,0	**65,90**

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	**8,95**
067192	Pokrywa	180	**13,40**
067193	Pokrywa	220	**20,40**
067194	Pokrywa	310	**28,70**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

PP

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



1

2

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**		710	440	270	53	**159,00**
	062761		710	440	380	79	**200,00**
2.	**062532**		710	440	270	53	**159,00**
	062762		710	440	380	79	**200,00**

POJEMNIK FIFO

PP

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**90,90**
064101	415	340	200	16,0	**71,40**
064102	395	200	200	7,0	**47,80**

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	**144,00**

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

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



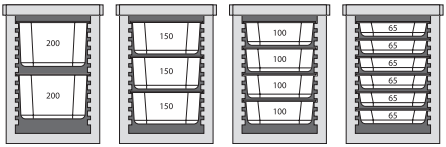
Zawór odpowietrzający



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. 251
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





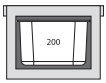
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1022,00**

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	**699,00**

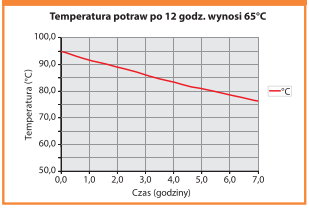
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

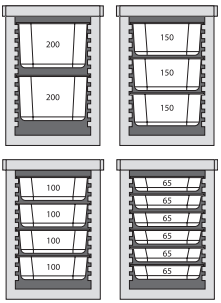
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1092,00**

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	**104,00**

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	**176,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**185,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**184,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**273,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201		675	400	290	37	**274,00**
058251		675	400	335	45	**309,00**

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	**166,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**273,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**241,00**
056303	685	485	360	80	**314,00**

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	**132,00**

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	**184,00**

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	**78,60**

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	**74,80**

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym







Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	**563106**	6 opakowań	490	310	310	420	260	240	**310,00**
2.	**563112**	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	**390,00**

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	**482,00**
051154	330	295	15	**564,00**
051204	330	365	20	**616,00**
051254	330	440	25	**659,00**
051304	330	475	30	**750,00**
051354	330	585	35	**700,00**
051504	480	400	50	**919,00**

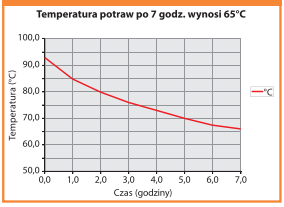


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	**529,00**
052154	330	295	15	**568,00**
052204	330	365	20	**689,00**
052254	330	585	25	**689,00**
052504	480	400	50	**798,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**405,00**
051151	330	270	15	**503,00**
051201	330	365	20	**525,00**
051251	330	390	25	**663,00**
051301	330	450	30	**660,00**
051351	330	560	35	**686,00**

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. 249
- 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	**2900,00**

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	**3669,00**

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	**4124,00**
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	**4460,00**



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	**3752,00**



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**10670,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**8170,00**



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE

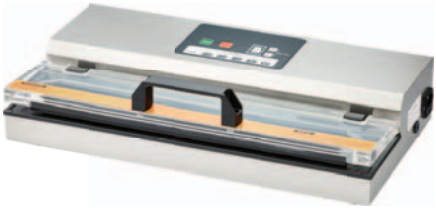
- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

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
- obudowa wykonana z tworzywa ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	**631,00**





PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	**1568,00**

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	**1125,00**





PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	**1403,00**

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

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	**67,20**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	**169,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**43,60**
691922	200	300	do 120	100	**69,00**
691923	250	350	do 120	100	**103,00**

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	**19,50**
691915	200	300	-18 do 99	100	**27,50**
691916	250	350	-18 do 99	100	**34,40**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**26,40**
691908	200	300	-18 do 99	100	**45,10**
691909	250	350	-18 do 99	100	**66,90**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



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	**41,20**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	**61,40**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	**73,90**



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

NOWOŚĆ



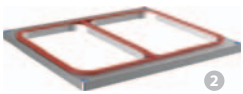
W zestawie matryca jednokomorowa

1

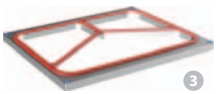
MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję





2



3

Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	**2350,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**229,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	**229,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	**319,00**

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	**852,00**

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	**690,00**
	662211	590	670	1735	**1090,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**877,00**



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	**299,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**390,00**

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	**390,00**
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	**450,00**

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	**392,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**454,00**

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	**367,00**

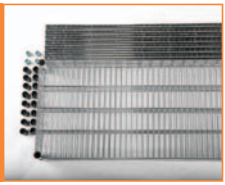


REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- 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	**335,00**

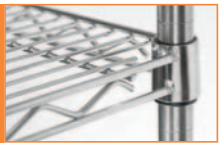
REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- 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	**478,00**
680093	900	450	1800	**567,00**
680092	910	455	1800	**537,00**
680123	1200	450	1800	**630,00**
680122	1220	455	1800	**671,00**
680152	1525	455	1800	**837,00**
681062	610	610	1800	**543,00**
681093	908	610	1800	**749,00**
681123	1213	610	1800	**902,00**
681092	910	610	1800	**657,00**
681102	1060	610	1800	**783,00**
681122	1220	610	1800	**810,00**
681152	1525	610	1800	**958,00**
681182	1825	610	1800	**1095,00**

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	**457,00**

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	**1042,00**



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.....258-263
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 265-269
Dzbanki, termosy stołowe.....271-273
Tace.....276-279
Lampy grzewcze do potraw.....257
Półmiski.....276
Naczynia do finger food 283-288
Płyty do finger food z łupka.....282
Kolumny bufetowe 281
Urządzenie do schładzania napojów, granitor...275

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**366,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW
- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**429,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**22,20**

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	**232,00**
692601		173	0,25	230	**232,00**
692602		173	0,25	230	**232,00**

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	**278,00**
692611		290	0,25	230	**278,00**
692612		290	0,25	230	**278,00**



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	**162,00**
431750	420	320	7,5	**209,00**



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	**157,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**131,00**

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	**414,00**

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	**503,00**

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	**466,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**327,00**

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	**424,00**



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm

Mocowanie grzałki

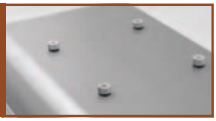


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	**503,00**

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	**570,00**





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	**485,00**

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	**509,00**



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	**620,00**



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	**604,00**

SUNNEX



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**654,00**

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

SUNNEX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**736,00**

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	**890,00**

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	**4,81**

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	**3,27**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**11,20**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**51,50**

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	**19,80**

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	**181,00**



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	**224,00**
430400	230	200	0,40	230	**125,00**

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	**152,00**
430700	250	200	0,70	230	**254,00**



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

stalgast ekspert gastronomiczny

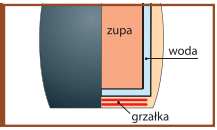
KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	**266,00**

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	**261,00**

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



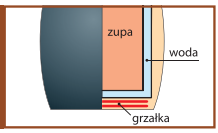
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**377,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**120,00**



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	**245,00**

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	**610,00**



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



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	**281,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**332,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**56,70**

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	**241,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**280,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**56,70**

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	**353,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**463,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**56,70**



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	**303,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**359,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**56,70**

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	**611,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**822,00**

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	**449,00**
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**625,00**
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**672,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	**56,70**

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	**604,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**872,00**

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	**158,00**

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	-	**23,20**
2.	**420022**	Widelec do serwowania	300	-	**24,40**
3.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**27,00**
4.	**420042**	Łopatka do serwowania	315	-	**23,20**
5.	**420052**	Chochla	310	0,08	**31,90**

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	**6,82**
2.	**486022**	Herbata	100	43	37	**6,82**
3.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**6,82**
4.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**5,90**

STOJAK NA KARTĘ MENU



Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**8,50**

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	**195,00**
	385140	Termos	230	560	14,0	**269,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**22,40**

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	**82,50**
	383250	Termos	-	360	2,5	**88,70**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**22,40**

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	**127,00**
	383500	Termos	-	430	5,0	**154,00**
2.	**383140**	Tacka ociekowa	140	20	-	**22,40**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**44,70**
382200	2,0	**47,30**



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	**45,90**
382151	245	1,5	**54,00**
382201	285	2,0	**60,10**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**125,00**
386150	250	1,50	**134,00**
386200	295	2,00	**139,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**21,90**
373101	1,0	**32,70**
373151	1,5	**42,70**
373201	1,9	**58,10**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	**12,10**
374020	75	0,25	**23,00**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**23,50**
372060	0,60	**30,00**
372100	1,00	**35,30**
372150	1,50	**62,30**
372200	2,00	**68,30**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**74,80**



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**27,40**



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	**40,00**







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	**17,40**
2.	**400178**	62-48	120	0,25	12	**5,81**
	400177	78-60	153	0,50	6	**8,11**
	400008	97-72	201	1,00	6	**9,88**
	400175	112-86	240	1,85	6	**16,30**
3.	**400176**	114-90	234	1,45	6	**17,50**



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	**295,00**

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	**366,00**

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	**548,00**

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	**286,00**

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	**3386,00**

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	**9913,00**





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	**229,00**

PÓŁMISEK

- rant 3 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**13,60**
401302	302	202	**16,70**
401352	348	233	**18,90**
401402	392	262	**28,60**
401452	448	300	**34,50**
401502	498	346	**43,00**
401552	545	380	**52,60**
401602	599	413	**64,60**



TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	**34,50**
407411	410	20	**39,00**



TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**38,50**
406280	300	235	25	**43,10**
406310	325	250	25	**40,80**
406340	355	275	25	**57,00**
406400	420	295	25	**71,40**
406460	580	365	25	**95,50**
406550	580	365	25	**156,00**



PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX®

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	**55,30**



POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**60,40**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**18,40**
	412400	405	-	-	25	**26,10**
2.	**415510**	-	510	635	25	**83,10**
	415600	-	600	735	25	**111,00**
3.	**411450**	-	405	305		**31,80**
	411500	-	460	360		**46,70**
	411560	-	510	380		**65,00**
	411650	-	650	450		**79,70**


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	**49,90**
2.	**414000**	-	530	325	-	**52,20**
3.	**414010**	-	530	325	-	**78,20**
4.	**414020**	-	530	325	-	**40,40**
5.	**410450**	-	450	340	-	**37,90**
	410500	-	500	360	-	**49,20**
	410550	-	550	400	-	**56,30**
	410600	-	600	450	-	**71,20**

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	**29,40**
2.	**413001**	530	325	-	**38,40**
3.	**413010**	530	325	-	**92,80**



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	-	**31,30**
2.	**413033**	456	356	-	**20,80**
3.	**413032**	415	305	-	**16,60**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**19,20**

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	**8,50**
413252		250	350	**8,50**
413253		250	350	**8,50**
413254		250	350	**8,50**
413255		250	350	**8,50**
413256		250	350	**8,50**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**9,69**
413302		300	400	**9,69**
413303		300	400	**9,69**
413304		300	400	**9,69**
413305		300	400	**9,69**
413306		300	400	**9,69**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**14,50**
413352		350	450	**14,50**
413353		350	450	**14,50**
413354		350	450	**14,50**
413355		350	450	**14,50**
413356		350	450	**14,50**

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	**185,00**

NOWOŚĆ

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	**99,00**

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	**130,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**325,00**
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	**23,50**

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	**130,00**
414000	Taca GN 1/1 brzozowa gładka	530	325	-	**52,20**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**40,40**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**38,40**

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	-	-	-	**130,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**485,00**

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	**130,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**54,10**

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	**11,50**
399102	200	100	5	**6,87**
399103	300	300	5	**23,20**
399104	300	200	5	**13,40**



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	**51,50**
816800	500	250	8	**87,50**
816810	800	250	8	**117,00**



KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**		Wysoka	150	150	570	**237,00**
2.	**815621**		Niska	150	150	355	**155,00**
3.	**815600**		Wysoka	150	150	570	**363,00**
	815620		Niska	150	150	355	**239,00**



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	**47,20**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**25,70**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**18,30**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**14,90**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**11,50**
399103	300	300	5	1	**23,20**
399117	100	100	5	4	**12,60**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	**40,80**
399119	300	5	1	**19,30**
399120	330	5	1	**21,70**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**43,00**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**24,40**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna

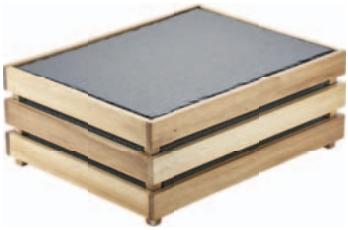


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**6,87**
399104	300	200	5	1	**13,40**
399115	400	250	5	1	**23,30**
399116	400	120	5	1	**13,20**

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu





Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399430**	Podstawa	420	320	55	**55,10**
2.	**399431**	Płyta	400	300	7	**20,80**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę


1


2


3


4


5


6


7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**400282**	Miseczka finger food	96	-	6	**3,35**
2.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	6	**3,35**
3.	**400284**	Miseczka finger food	96	-	6	**2,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**2,07**
5.	**400285**	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	**3,97**
6.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**3,92**
7.	**400341**	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	**7,30**



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	**14,10**

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	**12,20**
394110	130	130	45	0,37	6	**13,50**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	**6,00**

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	**6,52**

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	**2,84**

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	**2,69**

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	**2,98**

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	**3,33**

2 **SALATERKA FALA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	**15,30**

3 **ZESTAW MINI SALATEREK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	**78,50**

4 **ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	**14,80**

5 **PÓŁMISEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	**19,30**

6 **PÓŁMISEK**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	**18,60**

7 **TACA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	**13,50**

8 **SALATERKA KROPLA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	**9,93**

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	**3,70**
2.	**546043**	72	48	0,12	**4,85**

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**4,34**
2.	**546045**	72	48	0,12	**5,23**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**14,40**

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**28,60**

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	**12,90**
546034	95	95	0,400	**15,00**
546035	120	120	0,900	**22,00**

KUBEK NA FRYTKI
- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**10,90**
2.	**546025**	88	85	0,41	**16,20**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**12,30**

STOJAK NA FRYTKI
- pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	**13,10**

PAPIER DO FRYTEK





Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	**144,00**

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	**17,00**
2.	**546051**	-	100	80	70	**19,40**
3.	**546054**	-	100	100	70	**17,00**







KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546061**	100	80	70	**21,90**
2.	**546064**	100	100	70	**19,40**





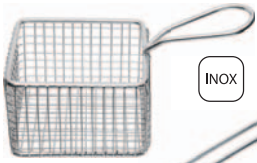
Cu

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**546002**	80	-	-	80	**15,20**
2.	**546014**	-	95	95	60	**19,50**
3.	**546004**	-	100	90	60	**25,60**
4.	**546005**	-	100	90	60	**31,50**





INOX





MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

Cu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	**26,70**

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	**22,80**

MINI PATELNIA FINGER FOOD

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	**18,20**

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546009**	68	43	0,13	**20,80**
2.	**546010**	110	60	0,38	**37,60**

MINI CEDZAK

INOX

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	**14,40**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**12,30**

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX

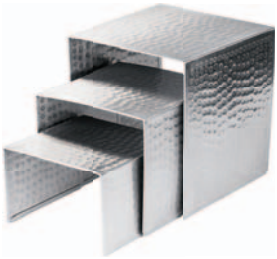


Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	**6,62**

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
  203x203xx220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	**115,00**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**12,20**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**9,26**

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.....290-292
Wiszące lampy grzewcze 291
Stolik barowy.....294
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...293
Meble cateringowe 294
Pokrowce na meble cateringowe.....295
Słupek hotelowy.....295

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	**907,00**

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

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	**633,00**



3

2 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	**484,00**

Parasol z zamontowanym systemem grzania



3 LAMPA GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	**517,00**

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

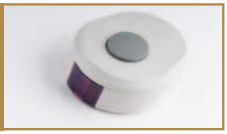
AI



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	**464,00**

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	**988,00**

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	**1185,00**

2 STOLIK GRZEWCZY

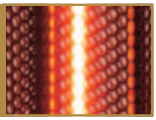
- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**1104,00**



1

Specjalna powłoka ochronna





2

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**1990,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**91,00**



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	**999,00**
2.	**693226**	-	2210	-	-	-	**91,80**



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 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	**224,00**

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	**318,00**

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	**293,00**

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	**123,00**

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	**241,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**229,00**

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	**42,20**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	**42,20**
2.	**950164**	Pokrowiec na stół 950131	biały	**52,50**
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	**54,50**
3.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	biały	**36,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	**34,60**
4.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	biały	**43,60**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	**43,60**
5.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	**28,40**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	**29,50**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	**204,00**

NOWOŚĆ

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czarnym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689011	320	900	**190,00**

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	**167,00**

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002		1500	**42,50**
689003		1500	**42,50**



1



2



4



3



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe 297-300
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 311-315
Wyciskarka do cytrusów 301, 308-309
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 302-303
Miarki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie 303-304
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska 305-306
Chłodnictwo barowe 317-318
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 307-308
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych 309



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

WARING COMMERCIAL

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

BPA FREE
All materials that come in contact with food.





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	**855,00**
2.	**484006**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**413,00**

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse"
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce

BPA FREE
All materials that come in contact with food.





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	**1637,00**
2.	**484007**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**591,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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"





Panel sterowania



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	**2041,00**
2.	**484008**	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**689,00**

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	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**484100**	Blender Xtreme	220	260	480	2	1,5	230	**3150,00**
2	**484001**	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	**899,00**

WARING COMMERCIAL

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	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**484110**	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	**3916,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	**899,00**

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	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**484150**	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	**4507,00**
2.	**484001**	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	**899,00**

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	**1,19**
2.	**475972**	żółty	65	12	**1,19**
3.	**475973**	pomarańczowy	65	12	**1,19**
4.	**475975**	czarny	65	12	**1,19**
5.	**475977**	zielony	65	12	**1,19**

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475970**	85	12	**1,20**
2.	**475980**	103	1	**6,25**

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	**5,57**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**49,70**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

AI



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	**29,00**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**15,80**



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472092**	200	**15,50**
2.	**472090**	130	**12,30**

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	**12,30**

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	**472999**	120	**18,20**
5.	**472140**	110	**8,50**

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**19,90**

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	**19,90**

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	**8,97**

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	**7,28**

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	**16,20**
2.	**476003**	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	**23,00**
3.	**476000**	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	**18,20**
4.	**476001**	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	**32,80**



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476050**	0,5	**54,50**
	476070	0,7	**59,90**
2.	**476051**	0,5	**28,60**
	476071	0,7	**38,50**



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	**472014**	305	0,53	**11,90**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	**10,80**
474301	0,020-0,040	**13,10**
474302	0,025-0,050	**11,90**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	**13,00**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**22,00**

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**13,70**
2.	**472011**	285	1	**10,40**
3.	**472012**	202	12	**2,21**
4.	**472020**	210	1	**12,40**
5.	**472013**	280	1	**7,28**
6.	**476004**	310	1	**7,90**



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**16,60**
340351	350	250	10	**33,30**



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	**13,40**

*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	**33,20**
2.	**473910**	450	300	10	**54,50**

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	**31,80**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**40,60**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**91,00**

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	**54,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**42,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	**131,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	**40,80**



1

PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	**140,00**



2

PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	**165,00**



3

WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**47,40**



4

WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**38,40**

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**275,00**

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	**299,00**

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	**20,80**

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	**157,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	**263,00**

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	**19,50**

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	**96,20**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**209,00**

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	**26,80**
478030	295	255	355	70	**38,80**
478050	480	450	355	70	**61,30**

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811		90	330	1,0	**13,90**
473812		90	330	1,0	**13,90**
473813		90	330	1,0	**13,90**
473814		90	330	1,0	**13,40**
473815		90	330	1,0	**13,40**

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	**1554,00**



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	**3316,00**

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	**711,00**



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku







Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**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

stalgast
ekspert gastronomiczny





KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	**125,00**

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	**3523,00**



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	**1059,00**



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	**11426,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

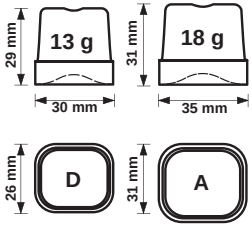
KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

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	**3883,00**
2.	**872213**	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4480,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**5516,00**
4.	**872331**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6315,00**
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**6507,00**
5.	**872461**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**6855,00**
6.	**872651**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**8476,00**
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**9411,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**9535,00**

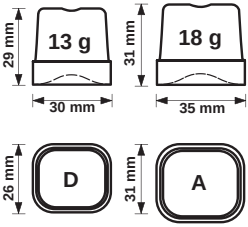
BREMA Ice Makers

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	**3883,00**
2.	**872214**	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4480,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**5516,00**
4.	**872332**	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6315,00**
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**6507,00**
5.	**872462**	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**6855,00**
6.	**872652**	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**8476,00**
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**9411,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**9535,00**
7.	**872132**	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	**13340,00**
8.	**872152**	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	**14128,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



do 26 kg/24h

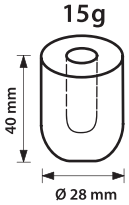
KOSTKARKA

- 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	**2936,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3166,00**

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

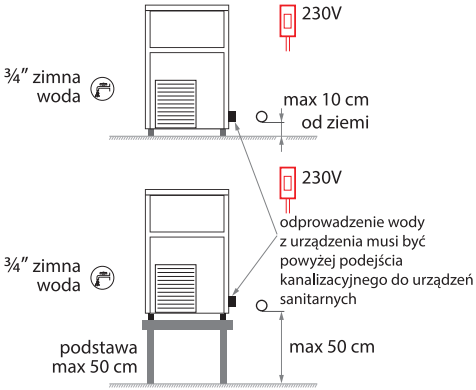


do 155 kg/24h

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	**12518,00**
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**12518,00**
2.	**873151**	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**13430,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	550



Nr kat.	Nr strony
822990	550



Nr kat.	Nr strony
822998	550

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	550

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	547

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	547

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. 500





882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**882151**	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	**2800,00**
2.	**882160**	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	**3600,00**
3.	**882161**	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	**3600,00**

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. 500



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	**7600,00**
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	**9700,00**

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. 500

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	722	**5350,00**
2.	**882171**	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	**8350,00**
3.	**882172**	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	**7600,00**

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. 500



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	**5700,00**

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 320-323
Młynek do mielenia kawy 324
Zaparzacz przelewowy 323
Lodówka na mleko do kawy 325
Stół pod ekspres do kawy 326
Termometr do mleka 327
Wybijak do fusów 327
Szkło do kawiarni 328-329
Chemia do ekspresów 325
Szczotki do czyszczenia ekspresów 325



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. 547-549

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



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	**21285,00**

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	**16340,00**



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	**15125,00**

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	**19329,00**



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	**9344,00**



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	**11283,00**



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	**10546,00**



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	**11525,00**

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

NOWOŚĆ

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**9500,00**

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	**687,00**
2.	**752289**	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	**40,40**

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	**1566,00**

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	**2003,00**

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	**2597,00**

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	**2952,00**

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	**20,80**

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	**22,10**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**18,20**
648050	5	**62,20**
648100	10	**111,00**







SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	**41,60**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia wężyków i ekspresów

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486721	6	165	**8,91**

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 stronach
- 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	0,06	230	**1290,00**

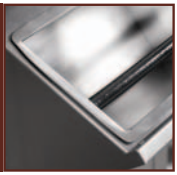
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

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	**2649,00**

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

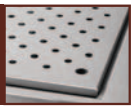


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	**3557,00**

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

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**23,50**
372060	0,60	**30,00**
372100	1,00	**35,30**
372150	1,50	**62,30**
372200	2,00	**68,30**

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	**12,30**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	**79,10**

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**250,00**
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	**200,00**

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbaty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	**18,20**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**59,30**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

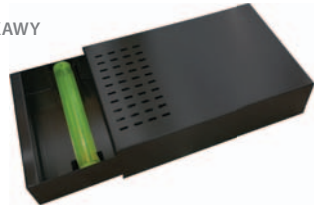
INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**23,50**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**29,10**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**26,00**

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	**257,00**

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. 140-181

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)






1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**5,91**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**8,41**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**4,81**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**6,99**






1 2 3 4

1 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**8,47**

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	**8,33**
400257	64	57	0,09	6	**5,71**

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	**3,02**

4 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**7,16**
400196	84-75	162	0,360	6	**7,34**
400197	91-75	175	0,455	6	**9,53**

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	**12,20**

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	**9,26**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

Luigi Bormioli ITALY

FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400901**	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	**31,20**
2.	**400902**	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	**35,00**
3.	**400903**	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	**39,40**



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400904**	Kubek	85	113	0,32	2	**41,80**
2.	**400905**	Szklanka	82	113	0,27	2	**31,20**
3.	**400906**	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	**35,00**

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	**6,44**
2.	**400353**	78	103	0,330	24	**6,35**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....331-335
Maszyny do bitej śmietany 336
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....337-339
Worki, końcówki do wyciskania 340-341
Patery do tortów i owoców.....346-348
Papier do pieczenia, mata do wypieków 343
Urządzenie do gorącej czekolady 344
Miesiarki planetarne 349-350
Palnik, foremki do crème brûlée 348
Noże cukiernicze 345

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	**504,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**49,20**



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	**298,00**
500101	1,0	**356,00**

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	**366,00**
500210	1,0	**489,00**

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

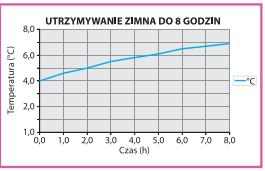


3 końcówki w standardzie

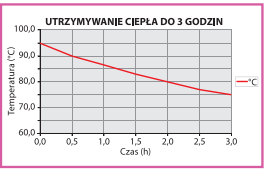


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**465,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip 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



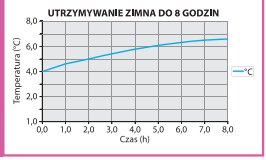
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**814,00**



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	**166,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**171,00**









AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 2 3



6



7



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	25,10

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	24,40

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	67,90

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	84,00

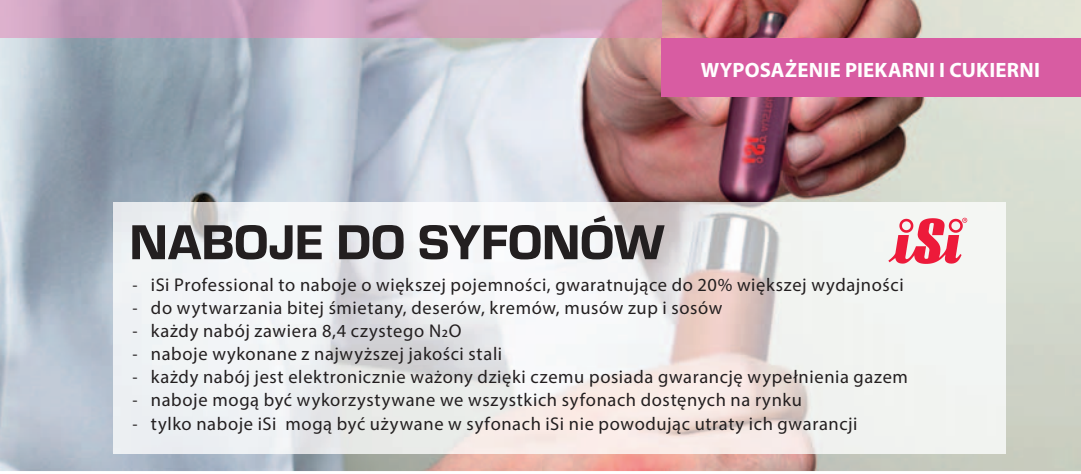
5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	82,90

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00

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



NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwaratnujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**15,90**
500016	Naboje Professional	24	**39,00**
500017	Naboje Professional	50	**80,50**

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	**49,20**

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	**287,00**
500350	1,0	**344,00**

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	**14,50**
500030	24	**36,00**
500040	50	**74,40**



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	**9900,00**



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	2,5	22	0,28	230	**9407,00**

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	**2240,00**



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	**149,00**
2.	**535023**	Pokrywa	-	-	-	**195,00**

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	**50,90**
2.	**535031**	Kuweta	360	250	80	5	**52,20**
3.	**535024**	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	**19,00**
4.	**535025**	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	**15,70**













KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**50,10**
2.	**535017**	360	250	80	5	**55,00**

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	**20,90**
533261		260	**23,50**

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	**80,60**

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	**1009,00**

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	**124,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**120,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**141,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**141,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**141,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**148,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**148,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**148,00**

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 6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**6,24**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**9,74**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**6,81**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**5,28**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**14,90**



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	**5,08**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**6,77**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**8,17**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**8,19**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**5,99**
	400258	116-70	133	0,17	6	**6,37**
6.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**9,10**

NOWOŚĆ

ŁYŻECZKA DO LODÓW

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	**0,86**

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



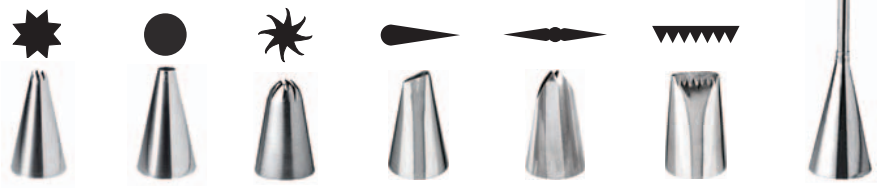
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	**11,60**



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6 7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**4,59**
515030	3	**4,59**
515040	4	**4,59**
515050	5	**4,59**
515060	6	**4,59**
515070	7	**4,59**
515080	8	**4,59**
515100	10	**4,59**
515110	11	**4,59**
515120	12	**4,59**
515130	13	**4,59**
515140	14	**4,59**
515150	15	**4,59**
515180	18	**8,89**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**4,59**
514040	4	**4,59**
514060	6	**4,59**
514080	8	**4,59**
514100	10	**4,59**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,89**
516060	6	**8,89**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**2,74**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**2,74**
517021	10	2	**2,74**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**2,74**
517031	16	2,0	**2,74**

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	**8,13**

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

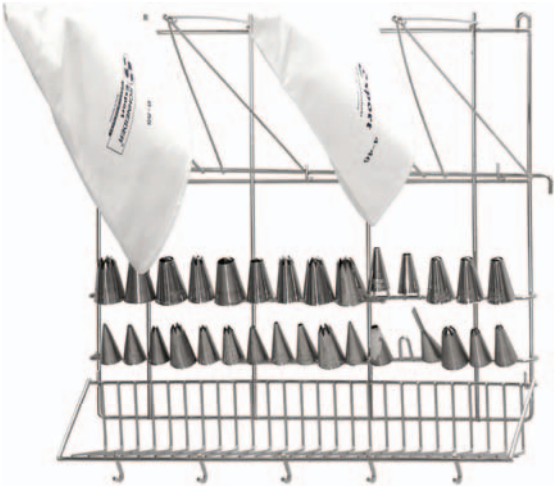
Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	**80,70**

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	**205,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**12,60**
511302	300	**15,20**
511352	350	**16,50**
511402	400	**20,40**
511452	450	**21,60**
511532	530	**26,80**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**62,80**
510011	460	100	**86,50**

ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**12,60**

ROLKA TNĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	**12,30**

WYCINARKI

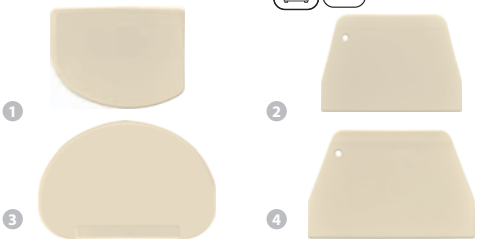
- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**90,60**

SKROBKA PLASTIKOWA

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**501125**	125	97	**3,39**
2.	**501155**	155	107	**3,39**
3.	**501160**	160	103	**3,65**
4.	**501195**	195	127	**3,65**

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	**13,70**

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	**14,30**
522080	50	280	**19,60**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**14,50**
528035	100	45	**18,30**
528036	120	45	**20,30**

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**525252**	250	**15,50**
	525362	360	**29,00**
	525402	400	**28,10**
2.	**525253**	250	**18,60**
	525363	360	**29,10**
	525403	400	**30,30**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**16,00**
313301	300	**16,60**
313401	400	**20,50**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**8,47**
523080	80	**24,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**32,40**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**261,00**

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	**53,90**
521640	585	385	**56,20**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**	biały	325	530	-	-25 + 230	500	**117,00**
2.	**521400**	biały	400	600	-	-25 + 230	500	**157,00**
3.	**521380**	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	**52,90**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	**191,00**
527170	7 noży	**265,00**



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	**235,00**
527270	7 noży	**199,00**





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	-	**147,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	-	**22,60**

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	**220,00**



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	**1917,00**

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	**75,40**
2.	**252360**	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	**98,60**
3.	**252361**	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	**113,00**
4.	**253352**	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	**63,40**
5.	**261260**	Szpatuła do masy cukierniczej	250	**34,90**
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	**41,10**
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	**43,60**
6.	**263260**	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	**41,10**
7.	**334218**	Nóż łopatka do tortów	160	**32,60**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
  B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	**48,50**

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
  B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	**56,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	**28,20**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



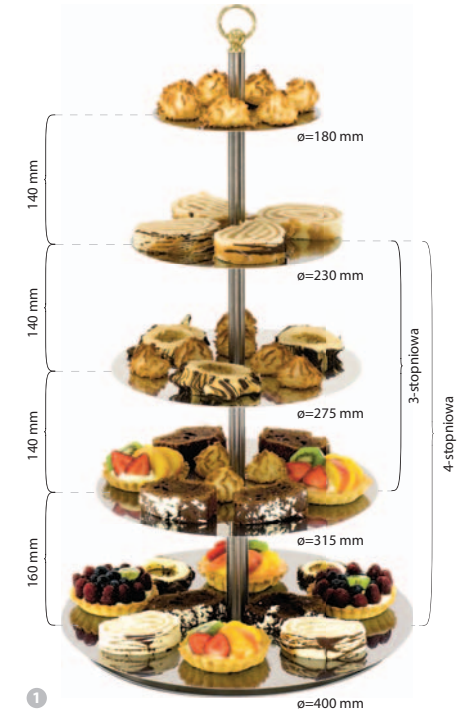
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**17,20**

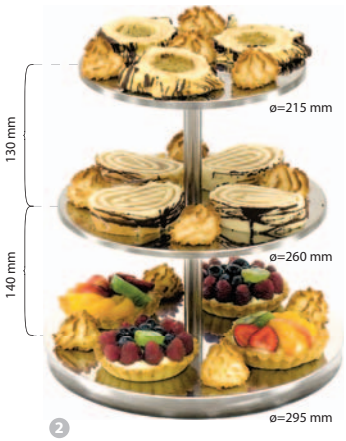
SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**16,10**

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	**381,00**
542040	4-stopniowa	600	**577,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**243,00**

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	**89,80**

4 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	
545009	250	80	**124,80**	NOWOŚĆ
545010	300	65	**152,00**	

5 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**26,60**



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	**19,30**
2.	**545017**	102	1	**18,20**
3.	**545018**	187	1	**18,50**







PATERA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**42,70**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**36,92**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



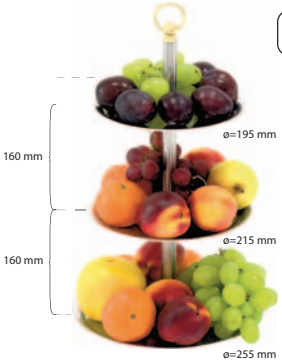
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**44,12**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**65,20**



1

1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**237,00**



2

2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**253,00**



3

3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	**191,00**

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	**143,00**
544037	360	90	~ 15	**182,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Pasabahce



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**3,57**

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

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**103,00**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**122,00**

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	**2299,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**2579,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	**3900,00**

Zestaw 3 końcówek w komplecie



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	**4031,00**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**155,00**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**203,00**
3.	**785214**	Dzieża	**315,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośreni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządznia malowana proszkowo

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	**5450,00**

Zestaw
3 końcówek
w komplecie





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 353-361
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



PODSTAWY DO PIECÓW



PODSTAWA DO PIECA
- konstrukcja skręcana

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto	
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	**999,00**	NOWOŚĆ
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	**999,00**	
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**999,00**	
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	**999,00**	
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**999,00**	
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	**999,00**	
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**999,00**	
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**999,00**	
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**999,00**	
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**999,00**	
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**999,00**	
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**999,00**	
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**999,00**	
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	**555,00**	

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



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

UKŁAD KOMORY PIECA:



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	**2727,00**	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**4974,00**	



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

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



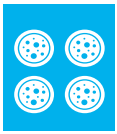
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**3189,00**	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**4651,00**	

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

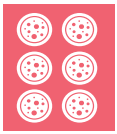
stalgast ekspert gastronomiczny



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	**4684,00**	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**7805,00**	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9297,00**	

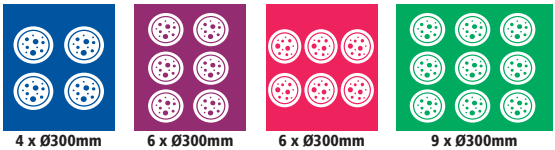


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL STRONG

- 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**



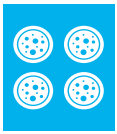
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**5020,00**	
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**9581,00**	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10470,00**	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7043,00**	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**12498,00**	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9403,00**	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15225,00**	

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

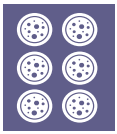
stalgast
ekspert gastronomiczny



UKŁAD KOMORY PIECA:



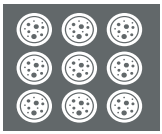
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:** **stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**6225,00**	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10120,00**	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**14373,00**	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18415,00**	

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



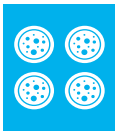
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**4126,00**	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6083,00**	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7352,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY S-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 450°C**
- **wejście do komory ograniczające spadki temperatur**
- **obudowa ze stali ocynkowej**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej

NOWOŚĆ

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	**3499,00**	
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	**5999,00**	



PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL GAS STRONG

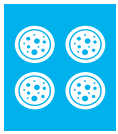
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

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	**10910,00**	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13756,00**	

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

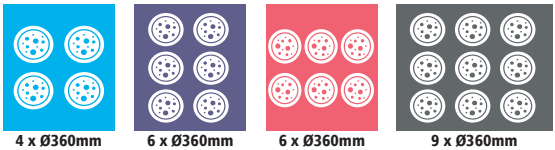


PIECE DO PIZZY
PROFESIONAL EXTRA POWER

- 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	**7624,00**	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12985,00**	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**15915,00**	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10376,00**	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18534,00**	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**22852,00**	

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	**4409,00**

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









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	**4015,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**5147,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4110,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5135,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**5883,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
  prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
  prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	**8668,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**9866,00**

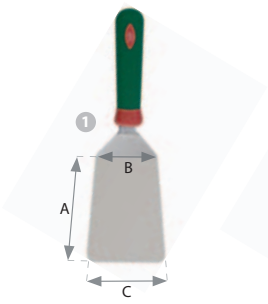


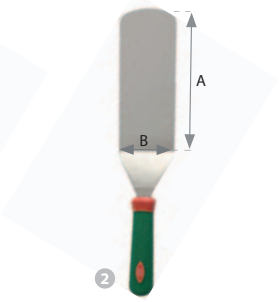


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

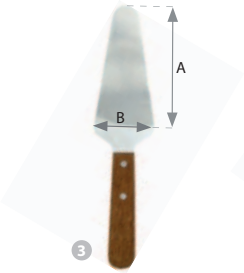
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	**6628,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**8668,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**158,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**199,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**20,50**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**15,00**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**40,10**
564052	300	300	500	**68,30**
564102	300	300	1000	**88,50**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**99,60**
564040	350	350	1100	**137,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**155,00**

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**166,00**

SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**209,00**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	**353,00**





POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

PP

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	**53,80**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**55,00**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**30,30**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**35,80**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**23,90**



6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250 kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**239,00**

TALERZE DO PIZZY

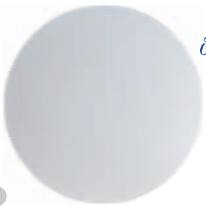
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	**24,20**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**29,80**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**8,83**
3.	**394419**	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	**23,80**



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	**10,80**
560201	200	25	**12,10**
560221	220	25	**11,90**
560241	240	25	**13,70**
560261	260	25	**14,20**
560281	280	25	**14,20**
560301	300	25	**17,20**
560321	320	25	**19,00**
560361	360	25	**24,40**
560401	400	25	**33,30**
560451	450	30	**43,40**
560501	500	30	**47,60**

SIATKA DO PIZZY

Al



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	**11,90**
562281	250	280	**13,20**
562311	280	300	**15,50**
562330	310	330	**16,70**
562361	350	380	**20,40**
562400	380	400	**23,90**
562460	430	460	**23,90**
562500	480	500	**33,50**
562600	570	600	**53,90**

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	**74,80**

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	**78,60**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**184,00**

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	**132,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**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	**56,10**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**118,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**40,90**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**122,00**



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. 500

Ergonomiczne uchwyty





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	**4200,00**

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. 500





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	**9700,00**

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	**12900,00**

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	**13800,00**

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	**15350,00**



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 392-402
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

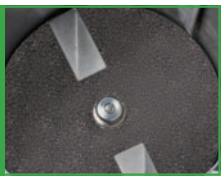




Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania



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	**4600,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**5800,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**699,00**











KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	**4037,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

INOX Al

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	**5711,00**

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	**6963,00**

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	**2035,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**1844,00**

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	**1784,00**

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	**7780,00**



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

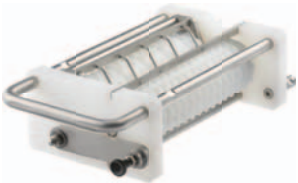
Łatwy montaż



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	**4663,00**

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	**1703,00**

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	**3523,00**

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	**597,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	**1304,00**

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	**2959,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**3477,00**

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	**1990,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**2853,00**


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	**38,40**
	721020	-	721221, 721224	**64,60**
2.	**721011**	2	721121, 721124, 721129	**97,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**88,60**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**88,60**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**88,60**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**85,20**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**88,60**
	721021	2	721221, 721224	**114,00**
	721022	3	721221, 721224	**114,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**110,00**
	721024	6	721221, 721224	**110,00**
	721025	8	721221, 721224	**114,00**
	721026	10	721221, 721224	**114,00**



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	**690,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**765,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**970,00**



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	**353,00**



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	**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



2

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



3

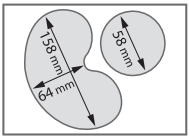


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	**6545,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	**7530,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	**8990,00**

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

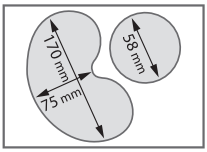


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3165,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

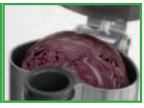
SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- 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

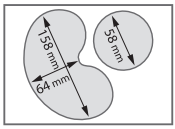
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



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

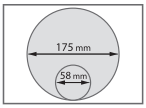


Otwór wsadowy Ø 59 mm



Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę



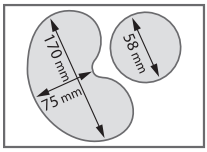


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**9320,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**9320,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	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

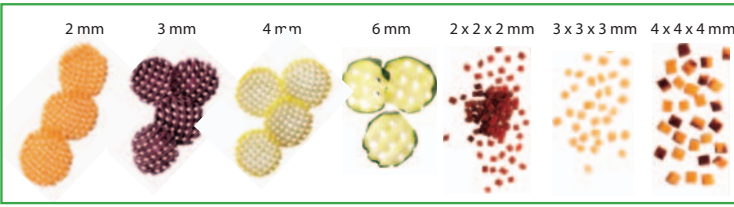
- polecana do restauracji, punktów zywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostke przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczenstwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknieciu 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

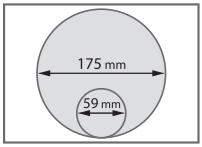
SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- 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

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę





1



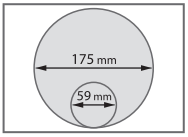
2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**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**

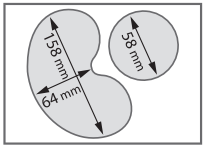
ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- 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



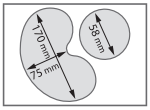


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**9125,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**9125,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**960,00**

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

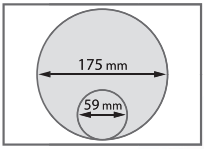
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**11805,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- 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

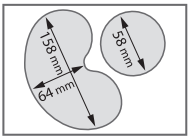
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	**13960,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2485,00**

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

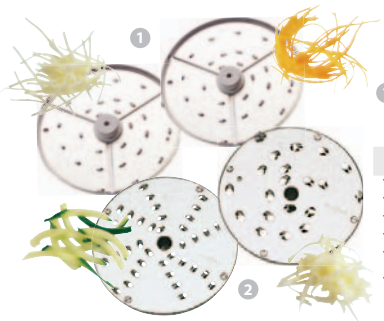
Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	360,00
714112	2 mm	360,00
714113	3 mm	360,00
714114	4 mm	360,00
714115	5 mm	360,00
714118	6 mm	360,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1445,00

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

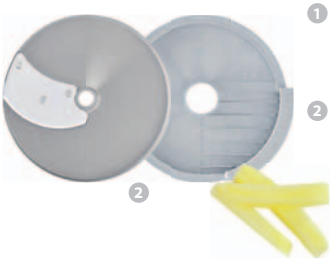
2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

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

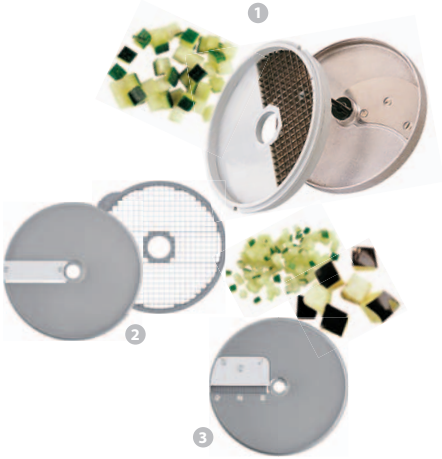
Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	**555,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1035,00**
714142	2 x 2 mm	**555,00**
714145	2 x 4 mm	**555,00**
714147	2 x 6 mm	**555,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**555,00**
714143	3 x 3 mm	**555,00**
714144	4 x 4 mm	**555,00**
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**

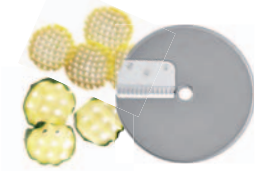
- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

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:

















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**

NA CIEPŁO /lub NA ZIMNO



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



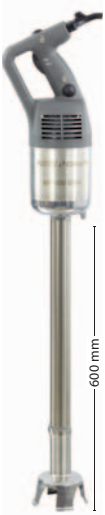
711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W



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

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**

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	**905,00**
710350	280	0,35	220-240	**1554,00**

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	**329,00**

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	**3409,00**

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	**3578,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

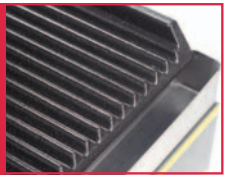
KONTAKT GRILLE

- 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	**560,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**674,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**1077,00**

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	**326,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**381,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**635,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**687,00**

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	**999,00**

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	**683,00**



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

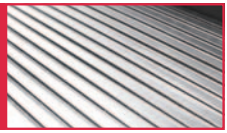


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	**1916,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**2167,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia





Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	1/2 Gładka | 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	**814,00**
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	**683,00**

GREDIL

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

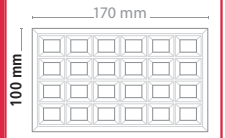
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

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



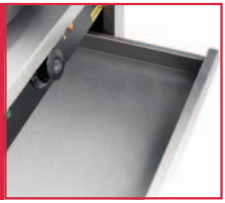


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	**763,00**

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	**697,00**

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	**758,00**

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**917,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1362,00**

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	**490,00**
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**522,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**561,00**
2.	**746043**	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	**902,00**
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**992,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1039,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**763,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1399,00**

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	**1721,00**

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

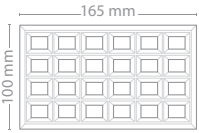
stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**941,00**

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	**941,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	**37,40**

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	**445,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**559,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**588,00**

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	**3024,00**

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	**2326,00**

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	**3811,00**

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	**1029,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1897,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2218,00**

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	**2118,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3097,00**

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	**2902,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**3760,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4304,00**



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	**1968,00**

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	**2443,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**2751,00**

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

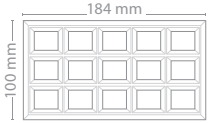


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777173**	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	**2003,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**3247,00**

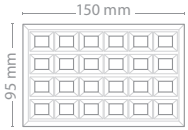
GOFROWNICA

- 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	**3273,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3344,00**

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	**1766,00**

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	**1754,00**

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

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
  777101 – 150 tostów / h
  777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
  777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
  777101 - 350x240 mm
  777102 - (2) 350x240 mm



1

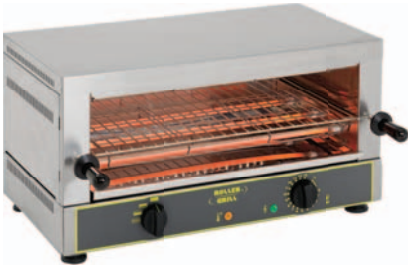


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777101**	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	**1135,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1719,00**

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	**3024,00**

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	**4612,00**

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

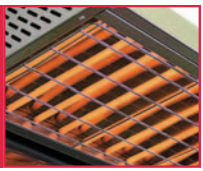

3

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	**2834,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**2893,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**3332,00**

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	**7826,00**

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

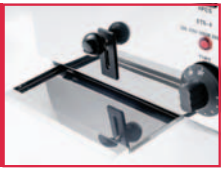
TOSTER

- pojemność:
  model nr kat. 779040 - 4 tosty
  model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy





1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**496,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**630,00**

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	**583,00**
2.	**779161**	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	**739,00**
3.	**779198**	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	**17,00**

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	**2821,00**

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	**9084,00**

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	**3913,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**4133,00**

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
  777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
  777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**4612,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**4969,00**

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	**3310,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3310,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3539,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3539,00**
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3684,00**
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	**3684,00**
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	**5432,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**5613,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	**4181,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**4524,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**5115,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5406,00**

AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	**136,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**4,42**

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	**109,00**

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	**592,00**

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	**324,00**

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



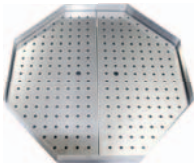
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**84,10**
2.	**777589**	górny	**84,10**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

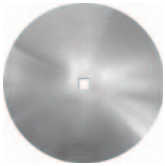
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**423,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**105,00**



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	**169,00**



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	**2531,00**
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3258,00**
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**3620,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**207,00**



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	**1390,00**



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

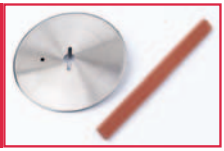
stalgast
ekspert gastronomiczny



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	**630,00**



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	**399,00**



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	**756,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, miesa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**924,00**

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	**2396,00**

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

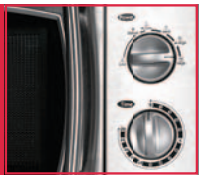
stalgast
ekspert gastronomiczny

KUCHENKA MIKROFALOWA

900 W | KOMORA 25 l

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

Panel sterowania



Talerz obrotowy





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**748,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000 W | KOMORA 25 l

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1721,00**

SAMSUNG

2 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



KOMORA 26 l | 1050 W | INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1658,00**

NOWOŚĆ

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



KOMORA 26 l | 1100 W | INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	**1520,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s -umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



KOMORA 26 l | 1500 W | 1850 W | INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	**3408,00**
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**4226,00**

* 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 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



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	**3408,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



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	**4226,00**

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	**303,00**

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

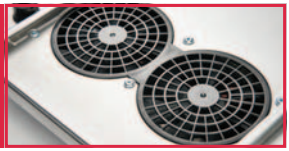
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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	**950,00**

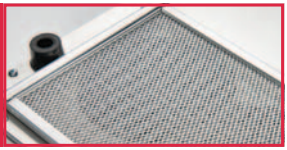
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Filtr przeciwtłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielony timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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. 246-249

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	**779,00**

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	**1271,00**
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**80,70**
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**40,20**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną
- cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb
- profesjonalnych kuchni gastronomicznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**1912,00**

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

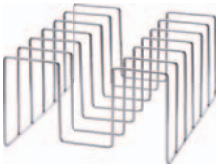
Nr kat.	Cena netto
691251	**169,00**



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	**149,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**23,60**
422302	300	**25,40**
422402	400	**26,20**

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	**67,20**

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



Classic Cook

Smart Cook

Shop Cook

FM **STG**

FM **STB**

FM **RX**

PIECE KONWEKCYJNO–PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook 440
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook 441-442
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN 443
Akcesoria do pieców gastronomicznych ... 444-445
Piece PIEKARNICZE - FM 450-451
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 452
Akcesoria do pieców piekarniczych 454-455
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook 459
Piece ODPIEKOWE - FM RX 460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych 461-462
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 462-463
CHEFTOP MIND.Maps™ 466
CHEFLUX™ 467
BAKERLUX SHOP.Pro™ 468
LineMicro™ 469

ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

ADAM
MARCINIAK



PIOTR
KOSMALA



MACIEJ
BIAŁAS



PAWEŁ
MŁYNARCZYK



"Prowadzimy sesje szkoleniowe i warsztaty z najnowszych technik kulinarnych dla dystrybutorów oraz klientów HoReCa"

Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgast.com

BERNARD
MALINOWSKI



stalgast
ekspert gastronomiczny

WSPARCIE DLA KLIENTÓW

Rocznie prowadzimy **kilkaset** pokazów, prezentacji i działań marketingowych, wspierających sprzedaż.

Przygotowujemy materiały promocyjne dla klientów, filmy instruktażowe, materiały drukowane.

Prowadzimy aktywne dyskusje na forach branżowych, udzielamy bieżących informacji produktowych naszym klientom.



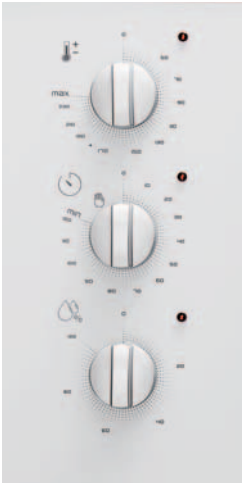






Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



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

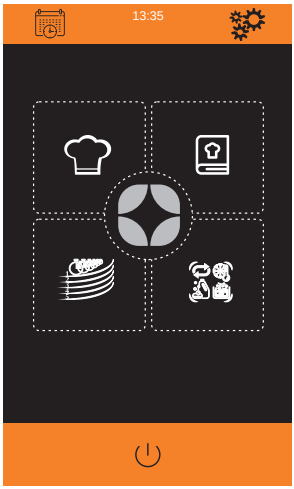
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

MANUAL COOKING
Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL
Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL
10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL
Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T
Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE
Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE
Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW
Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA
Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP
Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX
Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY
Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE
Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING
Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic**.

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**



GN 1/1







Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**9180,00**	**12190,00**	**16940,00**



GN 1/1





Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**24690,00**	**27090,00**

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

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 1/1







Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**17850,00**	**24070,00**	**29960,00**

GN 1/1





Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**38290,00**	**41190,00**

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 2/1



NOWOŚĆ



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**32070,00**	**37330,00**

GN 2/1



NOWOŚĆ



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**42230,00**	**45470,00**

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

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	9100565
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**48060,00**

Nr kat.	9100566
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**60130,00**

GN 1/1

NOWOŚĆ

GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie



9100566

Wózek w komplecie

Nr kat.	9100567
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**76480,00**

Nr kat.	9100572
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**70570,00**

GN 1/1

NOWOŚĆ

GN 2/1



9100567

Wózek w komplecie



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	**9100608**
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**8540,00**



GN 1/1

PODSTAWY

NOWOŚĆ



1



2



3



4



5



6



7

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**730,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**930,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1010,00**
4.	**9057932**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**760,00**
5.	**9057962**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1010,00**
6.	**9057982**	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1120,00**
7.	**9050608**	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**960,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**7910,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**8950,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9040,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**9550,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8430,00**

ZESTAW INSTALACYJNY



Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**820,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**630,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**830,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	**1840,00**

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
9100018	**120,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	**8210,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10450,00**



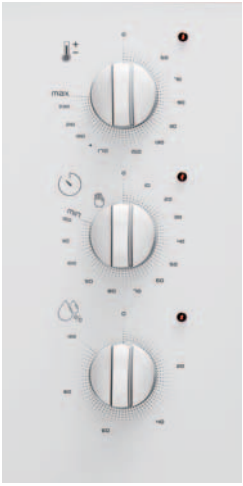
14
MODELI

Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



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

stalgast
ekspert gastronomiczny

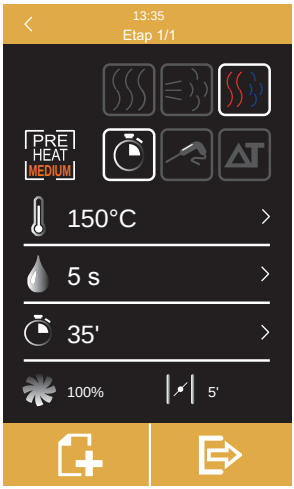
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING
Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL
Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



FAN CONTROL
10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL
Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T
Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE
Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW
Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



KSIĄŻKA KUCHARSKA
Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



REJESTR DANYCH HACCP
Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX
Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY
Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE
Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM

NOWOŚĆ

600x400



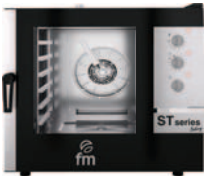




Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**14190,00**	**14900,00**	**19160,00**

NOWOŚĆ

600x400





Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**27740,00**	**30050,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Sterowanie dotykowe

Piece FM

NOWOŚĆ

600x400







Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**21000,00**	**22000,00**	**32180,00**

NOWOŚĆ

600x400





Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**36150,00**	**41400,00**

Piece FM **STB 16 600x400**



Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**45630,00**

600x400

NOWOŚĆ



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500

Wózek w komplecie

Nr kat.	9120500
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**55150,00**

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**75740,00**

600x400

NOWOŚĆ



9120501

Wózek w komplecie

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120580

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców **PIEKARNICZYCH**

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii
- model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem



NOWOŚĆ

Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**13610,00**	**15190,00**

Sterowanie dotykowe - ekran 5"



GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6940,00**

NOWOŚĆ



PODSTAWY







Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**730,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**960,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1060,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	**8360,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	880	1105	345	**8360,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8510,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**820,00**
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**630,00**
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1840,00**
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	**830,00**
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1040,00**
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**2910,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1850,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3130,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**120,00**





WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8210,00**

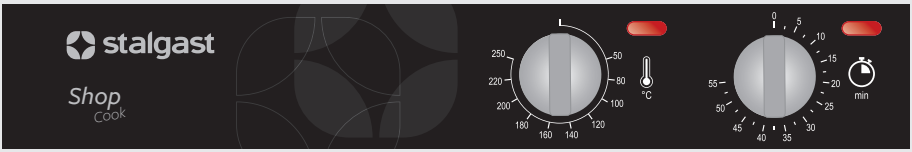


12
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



Piece Stalgast **ShopCook**



Sterowanie manualne





	912057	912058	912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	

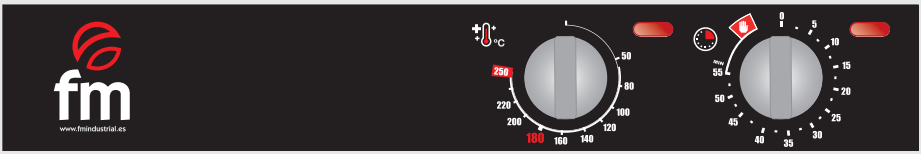


Sterowanie elektroniczne




	912060	912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**



Sterowanie manualne







	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne




	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

stalgast
ekspert gastronomiczny

Piece Stalgast **ShopCook**

Sterowanie manualne

NOWOŚĆ







Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2420,00**	**3240,00**	**7080,00**

Sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ





Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**5530,00**	**8360,00**

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne

NOWOŚĆ





Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2740,00**	**5070,00**	**5570,00**

Sterowanie manualne

NOWOŚĆ




Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**5710,00**	**7080,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

NOWOŚĆ





Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**5530,00**	**8360,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400 / GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**4400,00**

NOWOŚĆ



PODSTAWY





NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**960,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1060,00**

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	**4700,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5150,00**

NOWOŚĆ



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1490,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1490,00**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1430,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2540,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



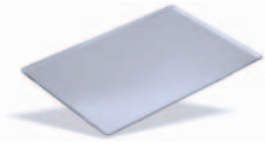
BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**70,00**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**70,00**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**70,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

NOWOŚĆ



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**740,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**470,00**



RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK, WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	**650,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**420,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**660,00**

INOX



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	**80,60**
111062	530	325	65	8,8	**81,80**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	**112,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

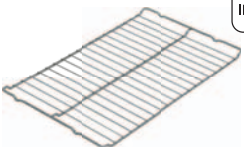
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**65,20**



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**76,10**

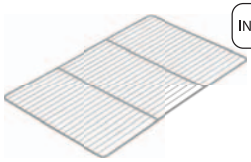
INOX



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**81,30**

INOX

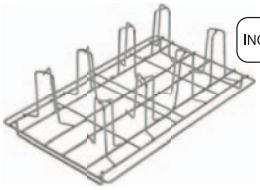


RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 220-225

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**111,00**

INOX



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	**155,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

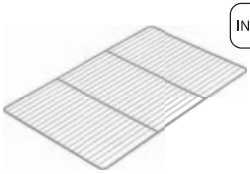
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	**66,60**
911102	600	400	**92,40**



BLACHA WYPIEKOWA

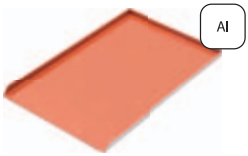
- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**58,70**



RUSZT

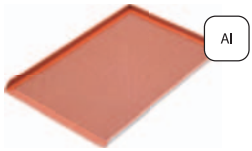
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**118,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	**132,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm,

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**123,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**262,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**75,00**
647106	10	**139,00**



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**131,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**149,00**
647205	20	**288,00**



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	**124,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgast.com/rejestracja



PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1





PLUS	9000565	9000765	9001065
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	10 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x675	750x783x843	750x783x1010
CENA netto	**27277,00**	**40174,00**	**51324,00**
ONE	**9000560**	**9000760**	**9001060**
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	10 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x675	750x783x843	750x783x1010
CENA netto	**22719,00**	**31823,00**	**39360,00**

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	**906,00**
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	**832,00**
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	**1234,00**
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	**1258,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	**1005,00**

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	**7031,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2 x 5l	**358,00**
2.	**908012**	10 x 1l	**443,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

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	**11964,00**	**17227,00**	**26320,00**

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	**1234,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1258,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**1662,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	**119,00**

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

INOX

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m^3/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

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	**4689,00**
611200	1200	900	450	420	230	**5128,00**

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

3 460x330



4 460x330



460X330

STEFANIA

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	**7118,00**	**7657,00**

PODSTAWY DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™



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	**2943,00**
908960	600	546	559	**2813,00**
908970	600	546	150	**1032,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

460X330



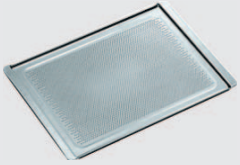


	LISA	ANNA
	904013	904023
Pojemność	3 460x330	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm	75 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	600x587x402	600x587x472
Waga	20 kg	22 kg
CENA netto	**3565,00**	**4103,00**

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	**7076,00**





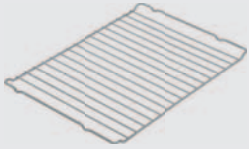
BLACHA ALUMINIOWA
- blacha płaska, perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	
914201	460	330	**116,00**	Al



BLACHA ALUMINIOWA
- blacha płaska

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	
914101	460	330	**86,20**	Al



RUSZT CHROMOWANY

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	
914402	470	330	**52,80**	Cr



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze .472-473, 482, 484-487
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 478-479, 481
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem 474-480, 482-483
Stoły chłodnicze do pizzy..... 480, 483
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....484-485, 488-493
Chłodnictwo w standardzie 600x400... 482-483
Stoły, szafy, witryny barowe..... 494-497
Zamrażarki skrzyniowe 498
Schładzarka szokowa 499
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....500

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

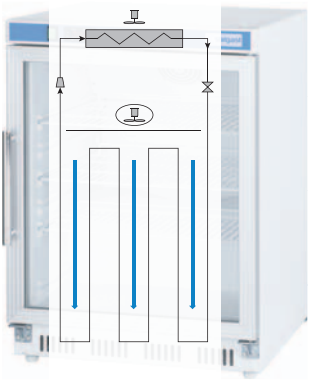
Drzwi uchylne

Drzwi suwane

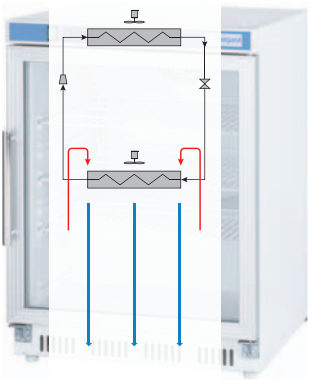
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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	**6200,00**
2.	**840620**	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	**6700,00**
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	**7900,00**



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	**10500,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	**11850,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**9900,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	**5750,00**
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	**6600,00**

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	**8100,00**
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	**10100,00**

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



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	**6850,00**
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	**8400,00**



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	**8100,00**
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	**9800,00**

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	**7650,00**

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	**3880,00**

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	**5850,00**



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	**6680,00**



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	**9300,00**

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	**1950,00**

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	**10880,00**



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
- 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	**3950,00**





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	**6080,00**

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	**4850,00**

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	**5150,00**

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	**7900,00**



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)
- 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	**4200,00**



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)
- 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	**9700,00**

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	**2700,00**

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	**3118,00**

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	**3148,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	**3221,00**

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	**3382,00**



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	**8350,00**
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	**9800,00**



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	**7100,00**



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	**10000,00**

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	**12900,00**

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	**13800,00**

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	**15350,00**



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	643	**6500,00**
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	**8680,00**



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	**9900,00**
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	**14700,00**

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	**6400,00**

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	**5000,00**

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	**3100,00**



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	**5600,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6500,00**



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	**4340,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5150,00**



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	**2740,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2900,00**

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	**6080,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**6450,00**

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	**4900,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5600,00**

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	**3180,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**3800,00**



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	**12088,00**



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	**8980,00**

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	**10600,00**

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	**4861,00**

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	**6700,00**



INOX

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	**3633,00**



INOX

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	**4132,00**



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	**2315,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	**3697,00**

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	**1944,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2008,00**
3.	**852172**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1944,00**
4.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2060,00**
5.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2060,00**
6.	**852175**	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**2060,00**

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 330-350 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	**4132,00**



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	**3646,00**



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	**3160,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**3160,00**
3.	**852105**	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**3275,00**



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	**6495,00**



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	**7600,00**



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	**9700,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	**2800,00**

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	**3600,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	**3600,00**



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	722	**5350,00**



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	**8350,00**



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	**7600,00**



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	**5700,00**

Wyposażenie BAROWE znajdziesz na stronach 296-318 oraz na stalgast.com









ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie

NOWOŚĆ



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883101**	574	564	845	-18	0,105	230	93	2	**1750,00**
2.	**883201**	950	564	845	-18	0,120	230	190	2	**2300,00**
3.	**883301**	1116	644	845	-18	0,130	230	282	2	**2800,00**
4.	**883401**	1275	740	825	-18	0,110	230	354	4	**3550,00**
5.	**883501**	1535	740	825	-18	0,125	230	488	6	**4800,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny



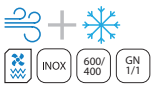
SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- 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	750	770	3	1,15	230	**9945,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**11374,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**12492,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**14871,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

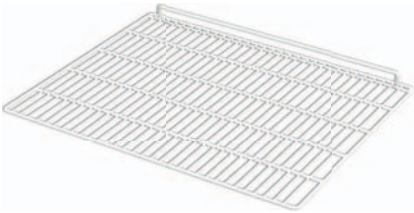
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	**98,00**
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	**86,00**
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**99,00**

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	**54,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	400	**71,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	**71,00**
840652	Półka do modeli 882170	515	335	**59,00**
840653	Półka do modeli 882171	400	360	**118,00**
840654	Półka do modeli 882172	400	335	**61,00**
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	**128,00**
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	**66,00**
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**118,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**55,70**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**26,60**

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..... 509, 513
Szafki, szafy, półki..... 509-510, 515
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki..... 506-508, 513-514
Regały magazynowe 515
Okap przyścienny DriveVent Economic..... 516

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb.
Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com

- **wyceny w 24h**
- **doradztwo konstrukcyjne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**
- PZH **atest PZH**



Proekologiczne technologie

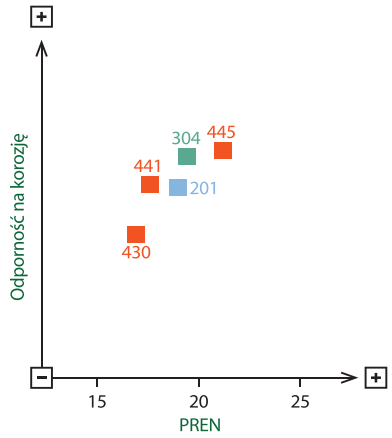
Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

Stal ferrytyczna a korozja wżerowa -nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.
W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

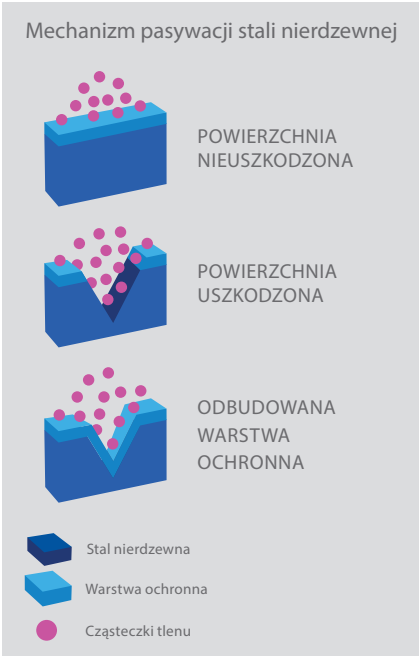
Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



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: 505-510

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	**403,00**





Oferta dozowników patrz str. 522

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. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**701,00**



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. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1186,00**



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. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1420,00**



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. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1420,00**
614126	1200			**1538,00**



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. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	**1816,00**
614707	1000	700		**1891,00**



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. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2742,00**



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. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**2575,00**





Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 551

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1197,00**
611486	800	600		**1303,00**
611506	1000	600		**1420,00**
611487	800	700		**1367,00**



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1431,00**
611706	1000	600		**1580,00**
611687	800	700		**1507,00**
611707	1000	700		**1645,00**



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	**1805,00**
611607	1200	700		**1912,00**



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	**1998,00**



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	**1313,00**
615623	1200	300	600	**1453,00**
615604	1000	400	600	**1410,00**
615624	1200	400	600	**1571,00**

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	**1090,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			**856,00**
612326	1200	600	850	**956,00**
612346	1400			**1045,00**
612307	1000			**918,00**
612327	1200	700	850	**1025,00**
612347	1400			**1132,00**



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	**1869,00**
616126	1200	600	850	**2061,00**
612007	1000	700	850	**1998,00**
616127	1200	700	850	**2190,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**3066,00**



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	**2126,00**



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	**3846,00**



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	**3163,00**





MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane 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: 511-516

MEBLE
DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**566,00**
611086	800	600	850	**649,00**
611106	1000	600	850	**719,00**
611127	1200	700	850	**856,00**

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	**657,00**
611286	800	600	850	**757,00**
611306	1000	600	850	**856,00**
611326	1200	600	850	**956,00**
611346	1400	600	850	**1045,00**
611386	1800	600	850	**1250,00**
611307	1000	700	850	**918,00**
611327	1200	700	850	**1025,00**
611357	1500	700	850	**1186,00**
611387	1800	700	850	**1346,00**

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. 553-559

Zlew z otworem o średnicy 52 mm





24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1079,00**

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. 553-559



24h MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1420,00**

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. 553-559



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1527,00**

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. 553-559



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**1816,00**

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. 553-559



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**2149,00**
613746	1400			**2061,00**

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	**56,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**44,90**
3.	**651220**	Korek	48	200	**41,90**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**34,20**

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	**306,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	**639,00**

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	**872,00**
610084	800	400	1800	**963,00**
610104	1000	400	1800	**1045,00**
610105	1000	500	1800	**1132,00**
610125	1200	500	1800	**1239,00**
610106	1000	600	1800	**1239,00**
610126	1200	600	1800	**1346,00**

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	**1292,00**
610307	1000	700	1800	**1517,00**

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	**4689,00**
611200	1200	900	450	420	200	**5128,00**

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	**7122,00**



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 526-527
Pojemniki na odpady 523-525
Obuwie gastronomiczne 521
Odzież robocza 518-521
Chemia 532-533
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....528-529
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 522, 530
Taboret na kółkach.....529
Szafki BHP 522

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	**64,90**
634073	M	**64,90**
634074	L	**64,90**
634075	XL	**64,90**

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	**67,40**
634053	M	**67,40**
634054	L	**67,40**
634055	XL	**67,40**

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	**73,60**
634063	M	**73,60**
634064	L	**73,60**
634065	XL	**73,60**

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	**69,90**
634104	L	**69,90**
634105	XL	**69,90**

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	**90,20**
634084	L	**90,20**

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	**84,50**
634804	L	**84,50**
634805	XL	**84,50**

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa" od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	**21,10**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	**5,40**
507251	250	20	**5,00**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**21,60**

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	**30,80**
634013		373	**30,80**
634014		373	**23,60**

NOWOŚĆ

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**33,50**
634022		700	**33,50**
634023		700	**33,50**
634025		700	**33,50**

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	**36,20**
634033		1000	**36,20**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	**634041**		920	**52,80**
2	**634042**		920	**52,80**
3	**634043**		960	**50,90**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



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	**57,60**

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	**11,00**
505052	M	**11,00**
505053	L	**11,00**
505054	XL	**11,00**

OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkalosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

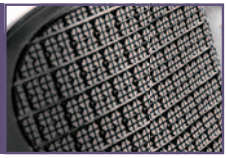


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	**89,70**
635240	39/40	263	**89,70**
635241	41	272	**89,70**
635242	42	280	**89,70**
635243	43	289	**89,70**
635244	44/45	297	**89,70**

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	**328,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**708,00**

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	**159,00**

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	**71,00**



Oferta mydła HACCP
patrz str. 532

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	**108,00**
2	**068202**	połysk	300	440	20	**97,60**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**33,30**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	**068211**	połysk	200	700	15	**154,00**
2	**068212**	satyna	200	700	15	**169,00**
3	**068213**	czarny	200	700	15	**141,00**

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	**221,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**188,00**

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	**66,30**
2.	**068042**	Pojemnik		363	468	440	38	**66,30**
3.	**068043**	Pojemnik		363	468	440	38	**66,30**
4.	**068044**	Pojemnik		363	468	440	38	**113,00**
5.	**068045**	Pokrywa		398	447	52	-	**20,50**
6.	**068046**	Pokrywa		398	447	52	-	**20,50**
7.	**068047**	Pokrywa		398	447	52	-	**20,50**
8.	**068048**	Pokrywa		398	447	52	-	**35,00**

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068751**	Pojemnik		455	558	590	75	**181,00**
2.	**068752**	Pojemnik		455	558	590	75	**181,00**
3.	**068753**	Pojemnik		455	558	590	75	**181,00**
4.	**068754**	Pojemnik		455	558	590	75	**181,00**
5.	**068761**	Pokrywa		500	548	66	-	**29,10**
6.	**068762**	Pokrywa		500	548	66	-	**29,10**
7.	**068763**	Pokrywa		500	548	66	-	**29,10**
8.	**068764**	Pokrywa		500	548	66	-	**42,90**



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	**133,00**
2.	**068126**	Pojemnik		520	630	700	120	**133,00**
3.	**068127**	Pojemnik		520	630	700	120	**133,00**
4.	**068128**	Pojemnik		520	630	700	120	**219,00**
5.	**068135**	Pokrywa		565	614	59	-	**32,60**
6.	**068136**	Pokrywa		565	614	59	-	**32,60**
7.	**068137**	Pokrywa		565	614	59	-	**32,60**
8.	**068138**	Pokrywa		565	614	59	-	**53,60**
9.	**068145**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**78,80**
10.	**068146**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**78,80**
11.	**068147**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**87,50**
12.	**068148**	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	**78,80**



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	**220,00**



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

stalgast
ekspert gastronomiczny





PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**51,60**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**51,60**

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	**52,10**
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	**58,70**

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	**79,00**
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	**81,80**

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	**182,00**
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	**242,00**

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	**130,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**125,00**

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

INOX

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń







Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	**401,00**

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

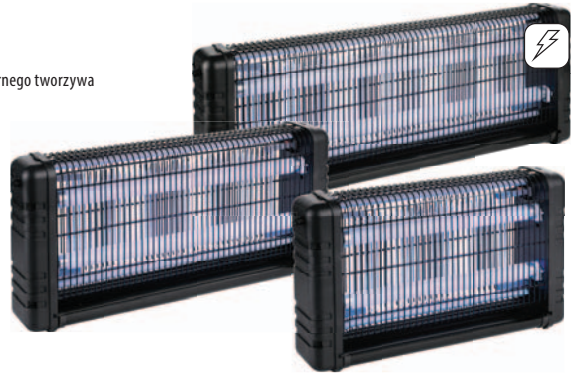


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	**157,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**170,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**196,00**

Nr kat.	Produkt	P1 W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**17,90**
692015	Świetlówka do 692216	15	**20,40**
692020	Świetlówka do 692221	18	**23,20**

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

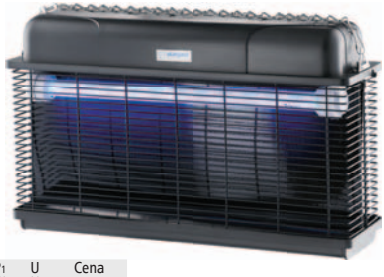


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	**140,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**160,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**184,00**

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Świetlówka LED do 692116	4	**24,30**
692012	Świetlówka LED do 692212	6	**27,00**
692013	Świetlówka LED do 692213	8	**29,70**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m^2
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1 W	U V	Cena netto
692315	Lampa owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**268,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**14,70**
692012	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	**27,00**

*P1 moc świetlówek

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

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNA, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m^2
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**505,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**38,20**

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



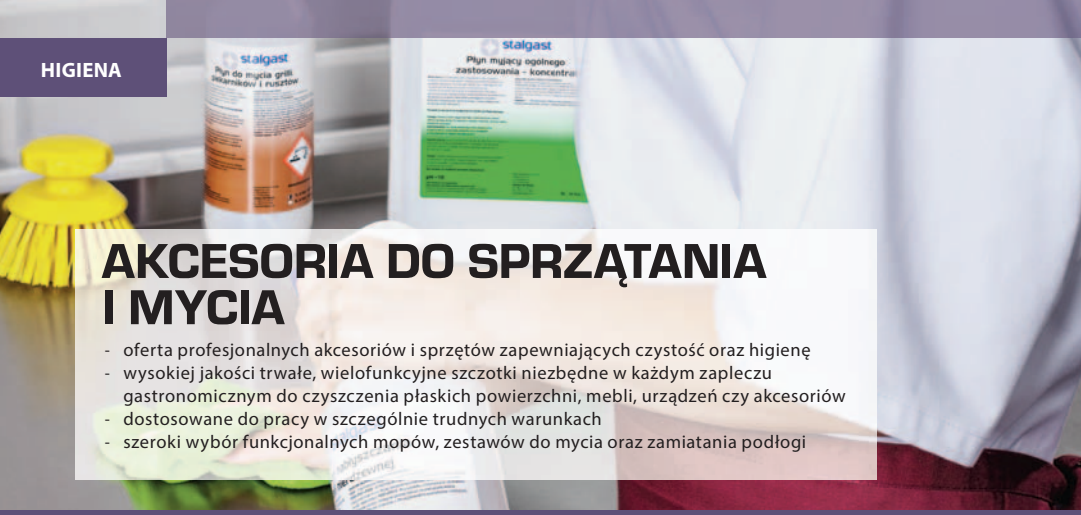
Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	**953,00**



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	**13,90**



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk		127	64	74	**14,90**



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	**27,70**
667143		240	75	75	**27,70**



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053		285	45	75	**22,90**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGŁA

- twarde włosie



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	**57,00**
622333		100	95	**57,00**
622335		100	95	**57,00**



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	**20,40**
666233		320	46	220	**20,40**



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953		450	65	100	**48,90**



SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	**111,00**



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	**223,00**



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	**16,80**



KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	**20,00**

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1 2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**643520**	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	**117,00**
2.	**643530**	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	**126,00**
3.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**120,00**

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	**56,10**

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

stalgast ekspert gastronomiczny



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	**735,00**



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	**1262,00**



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	**1547,00**



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	**2072,00**

CHEMIA

HACCP

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**128,00**
641100	10	**166,00**
641200	20	**362,00**

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	**104,00**
642100	10	**192,00**

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	**62,10**

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	**26,60**

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	**69,10**

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	**18,20**
643150	5	**49,90**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**16,20**
820999	25	**34,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**18,20**
648050	5	**62,20**
648100	10	**111,00**

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	**12,00**

PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	**21,30**
647050	5	**70,50**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**55,70**

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	**119,00**

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	**20,80**

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	**22,10**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....535-543
Kosze do zmywarek.....544-547
Zmiękczacze do wody.....547-550
Umywalki bezdotykowe.....552
Kolumna wodna do linii 700.....559
Napełniacze i baterie.....553-559
Rozdrabniacze odpadów organicznych.551-552
Ociekacz na talerze.....547



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.

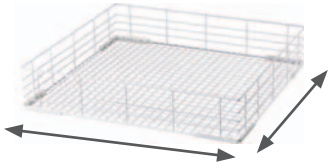
Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY

Wysokość wsadu
aż 620 mm



Wielkość kosza
aż 570/620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





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	**27835,00**

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

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	**24034,00**
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	**24034,00**

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	**21300,00**

SILANOS
QUALITY MADE EASY

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	**12653,00**
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	**13506,00**
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	**15397,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**534,00**

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 547-550, 532-533 oraz na stalgast.com



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

stalgast
ekspert gastronomiczny



ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast - finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu: DOBRY WZÓR 2017

POLISH QUALITY

2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna **Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



INOX 415 6dH 500 KOSZ

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**9600,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



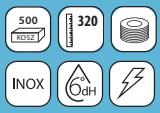
INOX 415 6dH 500 KOSZ

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**10500,00**
803036	Zmywarka kapturowaz dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**12200,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**12800,00**

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

stalgast ekspert gastronomiczny

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	**6200,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**6550,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**6600,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**7200,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**534,00**

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	**4930,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5200,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5500,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**5950,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	**6350,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**354,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540				**390,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**534,00**

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	**4400,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**4700,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**534,00**

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

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	**5590,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**5850,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	**390,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**30,30**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**10,20**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**42,00**

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	**144,00**
2.	**815400**	265	305	200	**155,00**

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	**30,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	**21,90**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**30,60**



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**47,00**

KOSZ DO TALERZY

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**47,00**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**48,40**

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	**47,00**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**54,40**
810400	400	400	**56,40**

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**62,10**

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	**432,00**



KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP











Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**41,00**
811600	16 elementów	500	500	104	**59,00**
812500	25 elementów	500	500	104	**57,70**
813600	36 elementów	500	500	104	**59,00**
814900	49 elementów	500	500	104	**63,00**

NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

PP











Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**21,00**
811610	16 elementów	500	500	45	**24,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**24,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**21,00**
814910	49 elementów	500	500	45	**21,00**

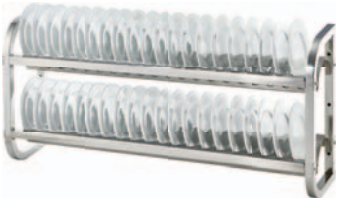
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**356,00**



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	**33,20**

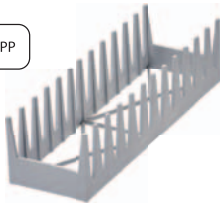


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**14,10**



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej

Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy









1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	**138,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**138,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**677,00**
822827	124	123	476	3464	**435,00**
822829	117	108	421	2086	**287,00**
822831	117	108	265	831	**182,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**355,00**

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	**2472,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**398,00**





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	**1874,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**481,00**



FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

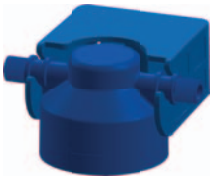
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	**3495,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**676,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**127,00**

NOWOŚĆ

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w kpl



Nr kat.	Cena netto
823850	**198,00**

Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**354,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**398,00**
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	**205,00**

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	**58,70**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**14,30**

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	**1150,00**

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	**805,00**

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	**299,00**
820121	185	510	12	**359,00**
820161	185	610	16	**423,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**16,20**
820999	25	**34,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

INOX

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
  400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651235**	Korek	48	350	**56,70**
2.	**651225**	Korek	48	250	**44,90**
3.	**651220**	Korek	48	200	**41,90**
4.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**34,20**



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	**2990,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**5177,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzwej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**820,00**



INOX

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	**178,00**



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	**999,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	**778,00**

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**658,00**

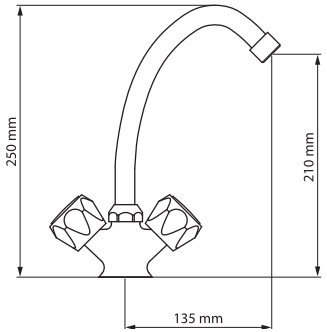
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

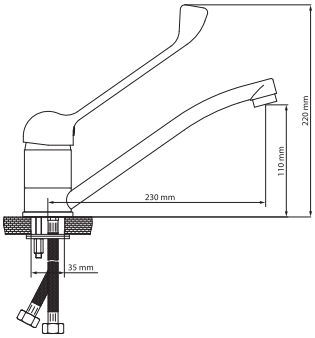


Nr kat.	Cena netto
651100	**216,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



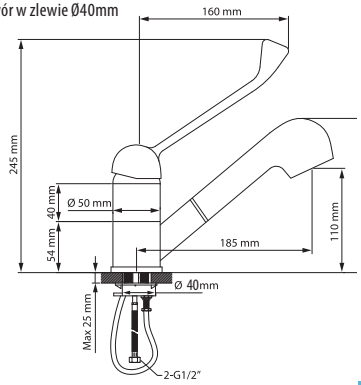
Nr kat.	Cena netto
651110	**306,00**



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm

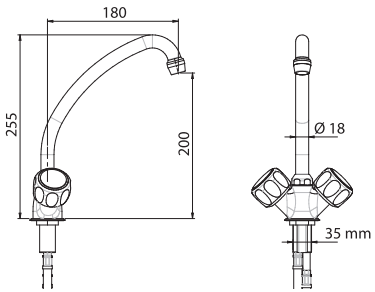


Nr kat.	Cena netto
651111	**466,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



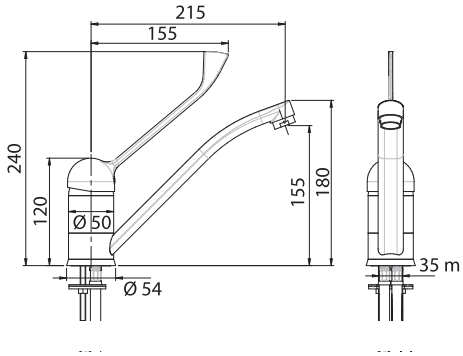


Nr kat.	Cena netto
651102	**288,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



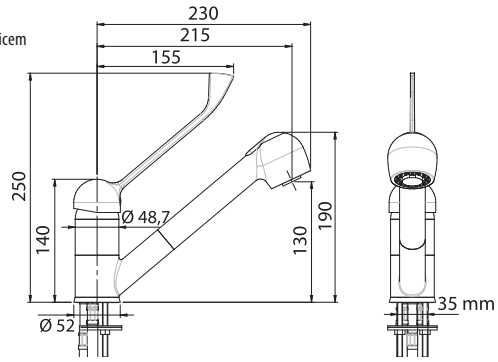


Nr kat.	Cena netto
651112	**353,00**

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	**545,00**

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

stalgast
ekspert gastronomiczny

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	748,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”





wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1093,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

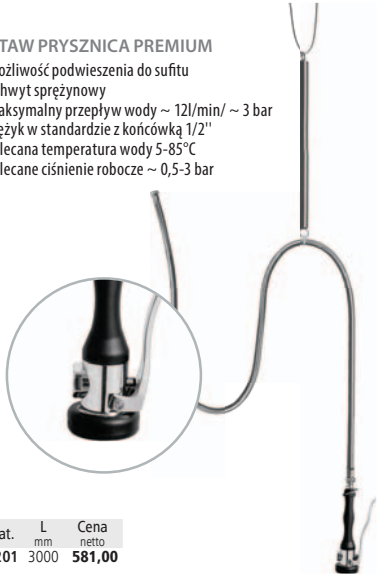
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączemie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	**1636,00**

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2''
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar



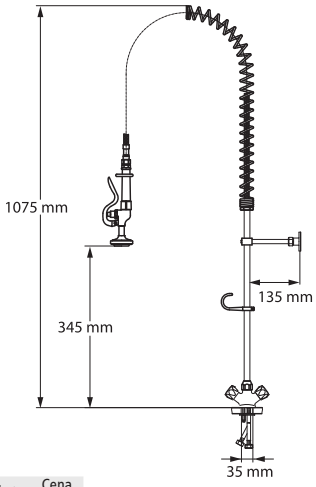
Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	**581,00**

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	**677,00**

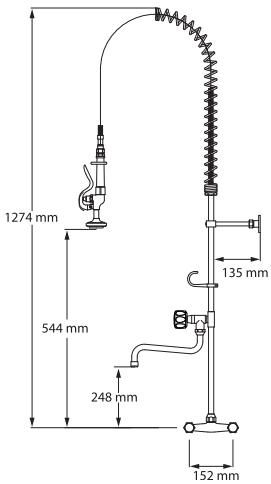
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



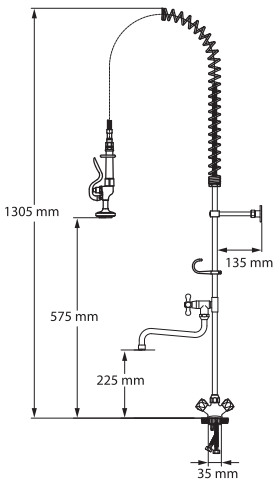


Nr kat.	Cena netto
651542	890,00

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



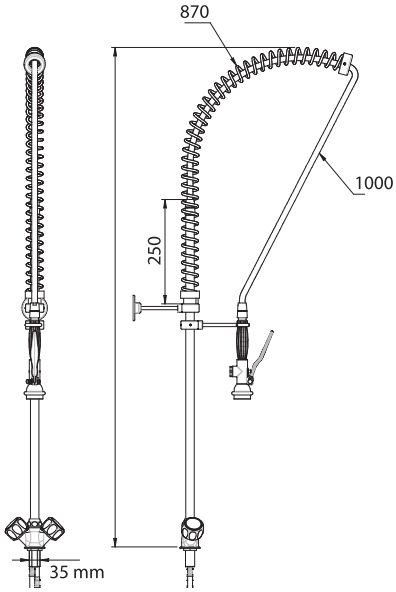


Nr kat.	Cena netto
651522	781,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



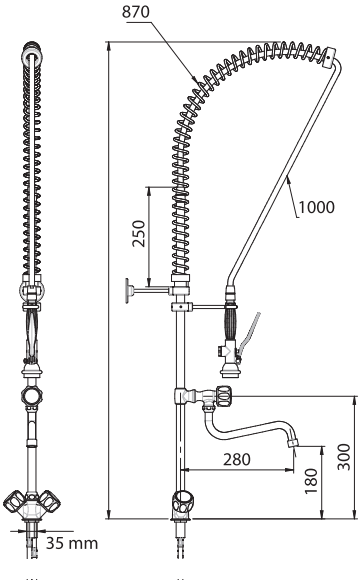


Nr kat.	Cena netto
651513	**786,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





Nr kat.	Cena netto
651524	**1130,00**

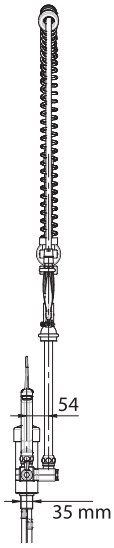
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

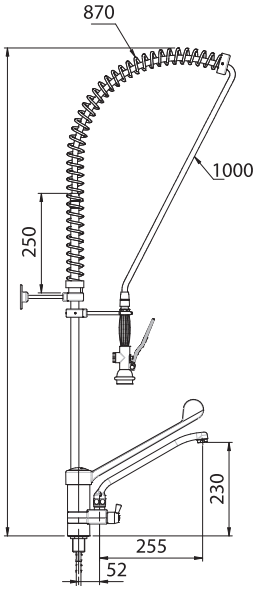
stalgast
ekspert gastronomiczny

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm







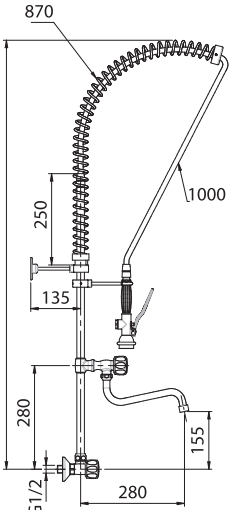
Nr kat.	Cena netto
651525	**1517,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



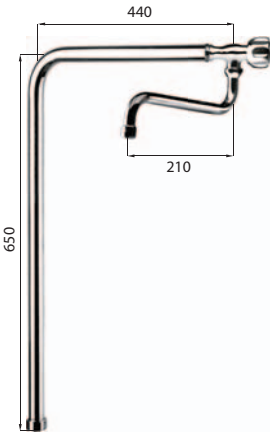




Nr kat.	Cena netto
651543	**1121,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**695,00**

Nr kat.	Strona
010100	547
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
049002	57
049003	57
049004	57
049012	57
051101	245
051104	244
051151	245
051154	244
051201	245
051204	244
051251	245
051254	244
051301	245
051304	244
051351	245
051354	244
051504	244
052104	244
052154	244
052204	244
052254	244
052504	244
053870	237
054030	240
054201	240
054300	237
055106	238
056151	239
056201	239
056203	240
056231	238
056251	239
056301	239
056303	240
057231	240, 367
057301	240, 367
058201	239
058251	239
059001	251
059002	251
061500	236
062531	235
062532	235
062761	235
062762	235
063110	544
063210	544
064100	236
064101	236
064102	236
065002	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	523
067061	523
067101	235
067102	235
067104	235
067106	235
067107	235
067110	235
067120	235
067191	235
067192	235
067193	235
067194	235
068000	525
068041	524
068042	524
068043	524
068044	524
068045	524
068046	524
068047	524
068048	524
068080	525
068081	525
068082	525
068083	525
068084	525
068120	525
068121	525
068122	525
068123	525
068124	525
068125	524
068126	524
068127	524
068128	524
068135	524
068136	524
068137	524
068138	524
068144	524
068145	524
068146	524
068147	524
068148	524
068201	523
068202	523
068203	213, 523
068211	523
068212	523
068213	523
068751	524
068752	524
068753	524
068754	524
068761	524
068762	524
068763	524
068764	524
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	343
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
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	224
100531	224
101021	224, 463
101041	224, 463
101061	224
103114	463
103115	463
103644	464, 500
105041	224
107021	224
107061	224
110100	222
111000	222
111002	220
111006	225
111014	222
111020	221
111022	220
111026	225
111040	221
111042	220, 463
111046	225
111060	221
111062	463
111066	225
111100	221
111102	220
111106	225
111150	221
111156	225
111200	221
111206	225
112000	222
112006	225
112014	222
112020	221
112026	225
112040	221
112046	225
112060	221
112066	225
112100	221
112106	225
112150	221
112156	225
112200	221
112206	225
113000	222
113006	225
113014	222
113020	221
113040	221
113060	221
113066	225
113100	221
113106	225
113150	221
113156	225
113200	221
113206	225
114000	222
114006	225

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
114014	222
114020	222
114040	222
114060	222
114066	225
114100	222
114106	225
114150	222
114156	225
114200	222
114206	225
115000	222
115014	222
115020	221
115040	221
115060	221
115100	221
115150	221
115200	221
116000	222
116006	225
116014	222
116060	222
116066	225
116100	222
116106	225
116150	222
116156	225
116200	222
116206	225
117000	222
117020	221
117040	221
117060	221
117100	221
117150	221
117200	221
118000	222
118040	221
118060	221
118100	221
118150	221
119000	222
119006	225
119060	222
119066	225
119100	222
119106	225
119150	222
121024	224
121044	224
121064	224
121104	224
121154	224
121204	224
122064	224
122104	224
122154	224
125064	224
125104	224
131000	223
131104	223
131154	223
131204	223
132000	223
132104	223
132154	223
132204	223
133000	223
133104	223
133154	223
133204	223
134000	223
134154	223
134204	223
135204	223
136104	223
136204	223
141001	226
141002	229
141011	229-231
141014	226
141018	226
141019	229
141061	226
141062	229
141101	226
141102	229
141151	226
141152	229
141201	226
141202	229, 431
142001	226
142002	229
142011	229-231
142014	226
142018	226
142019	229
142061	226
142062	229
142101	226
142102	229
142151	226
142152	229
142201	226
142202	229, 431
143001	226
143002	229
143011	229-231
143014	226
143019	229
143062	229
143101	226
143102	229
143151	226
143152	229
143201	226
143202	229
144001	226
144002	229
144011	229-231
144014	226
144019	229
144062	229
144101	226
144102	229
144151	226
144152	229
146001	226
146002	229
146011	229-231
146014	226
146019	229
146062	229
146101	226
146102	229
146151	226
146152	229
146201	226
149001	226
149002	229
149014	226
149062	229
149101	226
149102	229
151001	227
151002	231
151061	227
151062	231
151101	227
151102	231
152002	231
152061	227
152062	231
152101	227
152102	231
153001	227
153002	231
153061	227
153062	231
153101	227
153102	231
153152	231
154002	231
154061	227
154062	231
154101	227
154102	231
154152	231
156002	231
156061	227
156062	231
156101	227
156102	231
156152	231
159101	227
161002	228
161014	234
161061	234
161062	228
161101	234
161102	228
161151	234
161152	228
161155	232
161201	234
161202	228
161205	232
162002	228
162014	234
162061	234
162062	228
162101	234
162102	228
162105	232
162151	234
162152	228
162155	232
162201	234
162202	228
162205	232
163002	228
163014	234
163062	228
163101	234
163102	228
163105	232
163151	234
163152	228
163155	232
163201	234
163202	228
164002	228
164014	234
164062	228
164101	234
164102	228
164105	232
164151	234
164152	228
164155	232
165155	232
165205	232
166002	228
166014	234
166061	234
166062	228
166101	234
166102	228
166105	232
166151	234
166152	228
166155	232
166201	234
169014	234
169061	234
169065	233
169101	234
169105	233
169155	233
171020	220, 463
171040	220
171060	220
181002	230
181062	230
182002	230
182062	230
182102	230
183002	230
183062	230
183102	230
184002	230
184062	230
184102	230
186002	230
186062	230
186102	230
186152	230
200001	111
200006	98, 108
200007	100, 109
200008	95, 108
200009	99, 109
201000	110
201180	94
201220	94
202200	94
202240	94
203139	99
203180	94
203209	99
204189	99
204220	94
205280	94
207160	94
208160	94
209148	100
209159	99
209160	94
210208	100
210240	94
211158	100
211189	99
212220	95, 111
212257	98, 111
212259	99, 100, 111
212300	95, 111
212309	100, 111
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
220370	94
225314	103
225330	94
226090	94
226161	95
226180	95
227180	107
227200	102, 107
227240	107
227250	107
227259	100, 107
229180	95
231360	95
240001	113
240004	113
242001	112
242500	112
247030	113
247040	113
247090	113
247500	112
247501	112
247502	112
247510	113
247514	113
247519	113
248308	110
248458	110
248608	110
249338	110
249448	110
249558	110
250012	106
251311	345
252360	345
252361	345
253352	345
261090	72, 345
261260	345
261310	345
261360	345
263260	345
264170	72, 95
270150	72, 95, 364
270260	72, 95, 364
281151	105
281152	105
281153	105
281154	105
281155	105
281156	105
281211	105
281212	105
281213	105
281214	105
281215	105
281216	105
281251	105
281252	105
281253	105
281254	105
281255	105
281256	105
282151	106
282154	106
283062	102
283091	102
283092	102
283094	102
283101	103
283111	103
283114	103
283115	103
283121	103
283142	102
283156	104
283181	102
283182	102
283183	102
283184	102
283185	102
283186	102
283191	103
283201	101
283202	101
283203	101
283231	101, 111
283251	101
283252	101
283256	104
283261	101
283262	101
283263	101
283264	101
283265	101
283266	101
283304	103

Nr kat.	Strona
283306	104
283366	104
284151	102
284181	102
284182	102
284183	102
284184	102
284185	102
284186	102
284205	106
284251	104
284303	106
284311	104
285081	106
285082	106
285083	106
285092	106, 304
285102	106
286062	96
286101	96
286102	96
286182	96
286212	96
286222	96
286242	96
286243	96
286252	96
287070	96
287110	96
287111	96
287112	96
287120	96
287132	96
290200	98
290201	98
290250	98
291150	98
291230	98
292150	98
293065	98
293090	98
293115	98
294230	98
295180	98
296180	98
298100	135
298101	135
298110	135
298111	135
298115	135
298116	135
298121	135
298210	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	342
313300	73
313301	342
313350	73
313400	73
313401	342
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	286
319041	286
319042	286
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
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
333016	86
333114	86
333115	86
333116	86
333214	86
333216	86
333314	86
333315	86
333316	86
333416	86
334006	107
334011	80
334070	82
334080	82
334101	81
334102	81
334103	81
334105	81
334106	81
334107	81
334110	107
334111	81
334112	81
334113	81
334114	81
334115	81
334118	107
334119	107
334120	82, 107
334218	345
334311	72, 345
334324	72, 345
334406	82
336003	85
340250	117
340270	117, 304
340300	117
340350	117
340351	117, 304
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, 215
344400	118
344500	118
344600	118
348030	78
348050	78
349060	114
350210	128
350240	128
350250	128
350260	128
350270	128
350280	128
350510	134
350550	134
350560	134
350580	134
350610	131
350650	131
350660	131
350680	131
351010	133
351011	125
351050	133
351051	125
351060	133
351061	125
351080	133
351081	125
351120	133
351140	133
353010	124
353051	124
353060	124
353081	124
354010	121
354050	121
354060	121
354080	121
354110	120
354150	120
354160	120
354180	120
355011	122
355051	122
355061	122
355081	122
355110	123
355150	123
355160	123
355180	123
355440	346
355610	132
355640	132
355650	132
355660	132
355670	132
355680	132
355710	129
355720	129
355740	129
355750	129
355760	129
355780	129
356610	130
356620	130
356640	130
356650	130
356660	130
356680	130
357010	126
357050	126
357060	126
357080	126
357120	126
357140	126
357300	288
357410	127
357450	127
357460	127
357480	127
358011	136
358051	136
358061	136
358081	136
358110	136
358150	136
358160	136
358180	136
360230	214
360251	214
360300	214
361201	215
361202	215
361203	215
361204	215
361205	215
361206	215
361230	214
361235	214
361241	214
361242	214
361270	215
361301	215
361302	215
361371	214
361380	214
361530	214
362001	209
362002	209
362003	209
362004	209
362005	209
362006	209
362007	209
362009	209
362020	208
362021	208
362030	208
362130	213
362320	208
362401	213
362402	213
362411	212
362412	212
362413	212
362414	212
362421	213
362422	213
362901	208
363150	327
363200	327
363300	327
364010	213
364100	211
364101	211
364111	211
364204	211
364241	210
365011	216
365241	216
365301	216
366050	216
366800	216
368010	211
368020	211
368060	211
369150	210
369250	210
369450	210
370101	340
370105	340
371200	273
372035	272, 327
372060	272, 327
372100	272, 327
372150	272, 327
372200	272, 327
373051	272
373101	272
373151	272
373201	272
374010	272
374020	272
377020	273
377170	273
382101	272
382150	272

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
382151	272
382200	272
382201	272
383140	271
383190	271
383250	271
383300	267-269
383400	271
383500	271
385140	271
385951	271
386100	272
386150	272
386200	272
388101	179
388102	179
388103	179
388104	179
388105	179
388106	179
388107	179
388108	179
388109	179
388120	181
388122	179
388123	179
388124	179
388125	179
388126	179
388127	181
388133	181
388134	181
388135	181
388136	181
388137	181
388138	180
388139	180
388140	179
388145	179
388146	179
388147	179
388149	181
388150	179
388152	179
388153	179
388154	179
388155	181
388156	181
388157	181
388160	180
388161	180
388165	179
388166	179
388167	179
388168	179
388170	180
388171	181
388172	181
388174	181
388175	181
388176	181
388177	181
388181	181
388182	180
388183	180
388184	180
388185	181
388186	181
388187	181
388188	181
388189	181
388191	180
388192	180
388193	180
388194	180
388195	180
388196	180
388211	180
388212	180
388213	180
388214	180
388215	180
388216	180
388217	180
388218	180
388219	180
388233	179
388234	179
388235	179
388236	179
388237	179
388238	179
388239	179
388240	179
388241	180
388243	180
388244	180
388253	181
388254	181
388601	141
388602	141
388603	141
388604	141
388605	141
388606	141
388607	141
388608	141
388610	141
388612	141
388613	141
388615	135, 141, 366
388616	138
388617	138
388618	138
388619	138
388620	138
388625	139
388626	138
388627	138
388628	138
388629	138
388630	138
388651	141
388652	141
388653	141
388654	141
388655	141
388656	141
388659	141
388751	137
388752	137
388753	137
388761	139
388770	139
388771	139
388780	139
388781	139
388791	139
390001	146
390002	146
390003	146
390004	146
390005	146
390006	146
390007	146
390008	146
390009	146
390010	146
390011	146
390012	146
390013	146
390014	146
390015	146
390016	146
390017	146
390018	146
390019	146
390020	146
390021	146
390022	146
390023	146
390101	148
390102	148
390103	148
390104	151
390105	148
390201	150
390202	150
390203	151
390204	151
390205	151
390206	151
390207	151
390208	151
390209	151
390210	151
390211	151
390212	151
390213	151
390214	151
390215	150
390216	150
390217	150
390218	150
390219	151
390220	151
390221	150
390222	151
390223	150
390224	150
390225	150
390226	150
390227	150
390228	150
390229	150
390230	150
390231	150
390232	150
390233	150
390234	150
390235	150
390236	150
390237	150
390238	150
390239	150
390301	135, 366
390302	135, 366
390401	148
390402	148
390403	148
390404	148
390405	148
390407	148
390408	148
390409	148
390410	148
390411	148
390412	148
390414	148
390415	148
390416	148
390417	148
390418	148
390419	148
390420	148
390421	148
390422	148
390423	148
390424	148
390425	148
390426	148
390427	148
394000	159
394001	159
394002	159
394003	159
394004	159
394005	159
394006	159
394010	160
394011	160
394014	159
394015	159
394016	159
394017	159
394018	159
394019	159
394020	159
394021	160
394022	159
394023	160
394024	159
394040	159
394042	160
394051	160
394052	159
394100	156
394102	156
394108	156, 172, 284
394109	156, 172, 284
394110	156, 172, 284
394111	156
394113	156, 172, 285
394114	156
394117	156
394118	156
394119	156
394120	156
394133	156
394134	156
394135	156
394137	157
394140	156, 157
394142	157
394150	156
394153	157
394154	157
394155	157
394200	170
394201	170
394202	170
394203	170
394204	170
394205	170
394240	170
394242	170
394252	170
394254	170
394400	161, 172, 285
394401	161, 172, 285
394402	285
394403	161
394404	161, 172, 285
394405	161
394406	161
394407	161
394408	161, 172, 284
394409	161, 172, 284
394411	161
394412	161, 172, 285
394414	161, 172, 285
394416	161, 172, 285
394419	135, 366
395000	163
395001	163
395002	163
395003	163
395008	164
395009	164
395010	164
395012	163
395014	163
395015	163
395016	163
395018	163
395019	163
395020	163
395021	163
395022	163
395023	163
395024	164
395025	164
395040	163
395042	164
395051	164
395052	164
395053	163
395100	171
395101	171
395102	171
395111	171
395113	171
395115	171
395116	171
395117	171
395119	171
395141	171
395151	171
395200	158
395201	158
395202	158
395205	158
395206	158
395209	158
395210	158
395211	158
395212	158
395213	158
395214	158
395216	158
395217	158
395221	158
395241	158
395251	158
395300	154
395301	154
395302	154
395303	154
395304	154
395309	154
395310	155
395312	154
395313	154
395314	154
395315	154
395317	154
395318	154
395319	154
395320	154
395321	154
395323	155
395325	155
395327	155
395328	155
395329	155
395330	155
395331	155
395332	155, 172, 284
395333	155, 172, 284
395334	155
395335	155, 172, 284
395336	155
395338	157
395340	154, 155
395341	155
395342	155
395350	155
395351	155
395352	155
395353	154
395400	167
395401	167
395402	167
395403	167
395404	167
395428	167
395430	167
395444	167
395453	167
395456	167
395457	167
395458	167
395526	169, 285
395602	160
395603	160
395604	160
395607	160
395640	160

Nr kat.	Strona
395641	160
395650	160
395651	160
395700	165
395701	165
395702	165
395713	165
395717	165
395721	165
395740	165
395751	165
395752	165
395753	165
395801	169
395802	169
395803	169
395804	169
395805	169
395806	169
395827	169
395828	169
395830	169
395832	169
395833	169
395840	169
395842	169
395900	157
395901	157
395902	157
395913	157
395915	157
395950	137
395951	137
395952	137
395953	137
395954	137
395955	137
395960	177
395961	177
395962	177
395963	177
395964	177
395965	177
395966	177
395967	177
395968	177
395969	177
395970	177
395971	177
395972	177
395973	177
395974	177
395975	177
395976	177
395977	177
395978	177
395979	177
395980	175
395981	175
395982	175
395983	175
395984	175
395985	175
395987	175
395988	175
395989	175
395990	175
395991	175

Nr kat.	Strona
395992	175
395993	175
396101	143
396102	143
396103	143
396104	143
396111	143
396112	143
396113	143
396114	143
396151	143
396152	143
396153	143
396161	143
396162	143
396163	143
398000	76
398100	76
398150	76
399101	281, 282
399102	281, 282
399103	281, 282
399104	281, 282
399111	282
399112	282
399113	282
399114	282
399115	282
399116	282
399117	282
399118	282
399119	282
399120	282
399121	282
399122	282
399430	282
399431	282
400001	189
400002	189
400003	189
400004	189
400005	189
400006	189
400007	204
400008	207, 273
400009	196
400010	196
400011	196
400012	196
400013	196
400014	196
400015	196
400016	196
400017	196
400018	196, 328
400019	196
400020	190
400021	190
400022	190
400023	190
400024	198
400025	198
400026	189
400027	196
400028	196
400030	201
400031	197
400032	197

Nr kat.	Strona
400033	197
400034	197
400035	197
400036	197
400037	197
400038	197
400039	206
400040	201
400041	192
400042	192
400043	192
400044	199
400045	192
400046	192
400047	192
400061	199
400062	199
400063	203, 328
400064	198
400065	198
400066	199
400067	199
400068	198
400080	204, 339
400082	210
400083	65, 207
400084	204, 210
400085	204, 210
400086	204, 339
400087	210
400088	204, 348
400089	210
400090	65, 207
400091	65, 207
400092	65, 207
400093	65, 207
400094	65, 207
400095	65, 207
400096	204, 339
400097	204, 339
400098	203, 328
400099	203, 328
400100	203
400104	205
400105	205
400106	205
400107	201
400108	201
400109	205
400110	196
400111	201
400112	189
400113	204
400116	185, 205
400117	183
400118	183
400119	205
400130	198
400131	198
400132	198
400133	198
400134	198
400135	198
400136	206
400137	206
400140	193
400141	193
400142	193

Nr kat.	Strona
400143	193
400144	193
400145	193
400146	193
400150	190
400151	190
400153	190
400160	190
400161	190
400162	190
400163	190
400164	193
400165	193
400166	193
400167	193
400168	205
400169	207, 273
400172	207
400173	207
400174	207
400175	207, 273
400176	207, 273
400177	207, 273
400178	207, 273
400179	210
400180	199
400181	199
400182	199
400183	199
400185	199
400186	199
400187	205
400188	205
400189	205
400190	206
400191	206
400192	206
400193	203, 328
400194	203, 328
400195	203, 328
400196	203, 328
400197	203, 328
400201	206
400206	207
400207	207
400208	207
400210	197
400211	197
400212	197
400213	197
400214	197
400215	197
400216	197
400217	197
400218	197
400220	196
400224	200
400225	200
400226	200
400227	200
400228	200
400229	200
400230	197
400231	200
400232	200
400233	200
400234	200
400235	199, 200

Nr kat.	Strona
400236	200
400237	200
400239	207
400250	191
400252	191
400253	191
400254	191
400256	203, 328
400257	203, 328
400258	204, 339
400263	283
400265	202
400266	202
400267	202
400268	202
400271	202
400272	202
400273	202
400274	202
400275	202
400276	202
400279	210
400282	283
400283	283
400284	283
400285	283
400286	201, 283
400287	202
400288	202
400289	202
400291	210
400307	204, 339
400320	194
400321	194
400322	194
400323	194
400324	194
400325	194
400326	194
400327	194
400328	194
400329	194
400330	195
400331	192
400332	192
400333	192
400334	192
400335	192
400336	194
400337	194
400338	194
400339	194
400340	194
400341	194, 283
400342	195
400343	195, 204, 339
400344	194
400351	186
400352	201, 329
400353	201, 329
400356	191
400357	191
400358	191
400362	195
400363	195
400364	195
400365	195
400366	195

Nr kat.	Strona
400371	191
400372	191
400373	191, 205
400374	191
400375	191
400376	191
400377	191
400390	206
400400	201
400506	183
400507	183
400526	183
400527	183
400528	183
400529	183
400536	185
400537	185
400538	183
400542	185
400543	185
400565	184
400566	184
400567	184
400568	184
400569	184
400571	187
400572	187
400575	186
400576	186
400577	186
400581	186
400582	186
400585	186
400588	186
400589	186
400591	186
400592	186
400595	187, 339
400596	187, 339
400597	187, 339
400611	182
400612	182
400613	182
400614	182
400615	182
400616	182
400621	187, 339
400623	187, 339
400631	183
400632	183
400635	183
400636	183
400637	183
400901	188, 329
400902	188, 329
400903	188, 329
400904	188, 329
400905	188, 329
400906	188, 329
401252	276
401302	276
401352	276
401402	276
401452	276
401502	276
401552	276
401602	276
406250	276

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
406280	276
406310	276
406340	276
406400	276
406460	276
406550	276
407361	276
407411	276
408301	276
409250	276
410360	277
410450	277
410500	277
410550	277
410600	277
411450	277
411500	277
411560	277
411650	277
412350	277
412400	277
413001	278, 280
413010	278
413020	278
413031	278
413032	278
413033	278
413251	279
413252	279
413253	279
413254	279
413255	279
413256	279
413301	279
413302	279
413303	279
413304	279
413305	279
413306	279
413351	279
413352	279
413353	279
413354	279
413355	279
413356	279
414000	277, 280
414010	277
414020	277, 280
414090	278
415000	279
415510	277
415600	277
419000	280
419001	215
419006	280
419100	280
419112	280
419202	215
420012	71, 270
420022	71, 270
420032	71, 270
420042	71, 270
420052	71, 270
421040	79
421050	79
421060	79
421070	80
421080	80
422211	80
422241	79
422242	79, 432
422243	79
422301	79
422302	79, 432
422303	79
422311	80
422401	79
422402	79, 432
423223	79
423224	79
423283	79
423284	79
423285	79
425110	79
425130	79
425410	79
425430	79
430001	263
430002	263
430003	263
430005	263
430010	263
430300	264
430350	264
430400	264
430401	264
430700	264
431400	258
431750	258
432100	266
432101	266
432105	265
432110	265
432115	266
432190	266
433240	259
433241	262
434090	259
434099	260
435090	260, 280
435130	262
436110	258
436120	258
437010	261
437011	260
437020	261
437021	260
437030	261
437041	259
437042	259
438010	262
467001	274
467007	274
468001	274
468002	274
469102	275
469105	344
469112	275
471000	311
471100	80
471101	79
471200	311
472010	304
472011	304
472012	304
472013	304
472014	303
472020	304
472030	301
472090	302
472092	302
472093	302
472100	302
472101	302
472140	302
472200	302
472201	302
472999	302
473000	301
473012	308
473021	301
473500	305
473811	308
473812	308
473813	308
473814	308
473815	308
473900	305
473910	305
474000	80, 301
474101	303
474251	303
474300	303
474301	303
474302	303
474310	308
475970	301
475971	301
475972	301
475973	301
475975	301
475977	301
475980	301
476000	303
476001	303
476002	303
476003	303
476004	304
476050	303
476051	303
476070	303
476071	303
477000	305
477003	275
477100	305
477201	306
477280	305
477351	306
477771	306
478020	308
478030	308
478050	308
478610	306
478680	306
479200	306
480012	309
480021	309
482040	309
482145	299
482155	298
482300	298
483030	393
483080	310, 380
483090	310, 380
483100	310, 380
484001	299, 300
484006	298
484007	298
484008	299
484100	299
484110	300
484150	300
486011	325
486012	327
486014	327
486017	327
486021	270
486022	270
486025	213, 270
486026	213, 270
486031	213, 270
486100	322
486120	321
486125	321
486130	321
486200	322
486220	320
486300	322
486400	322
486500	324
486502	324
486503	324
486504	324
486700	326
486710	326
486721	325
486812	323
500001	334
500002	334
500006	334
500007	334
500009	334
500010	307
500011	334
500015	335
500016	335
500017	335
500020	308
500025	335
500026	331, 335
500030	335
500040	335
500051	332
500101	332
500125	333
500126	331
500150	333
500205	332
500210	332
500250	335
500305	332
500350	335
500410	333
500500	307
500504	307
500505	307
500521	308
500600	348
500700	348
501125	342
501155	342
501160	342
501195	342
502120	345
503200	72
503205	72
503210	364
503220	345
503230	72
503235	72
503240	72
504010	342
504020	342
505011	367
505013	367
505014	367
505020	367, 464
505021	367, 530
505051	521
505052	521
505053	521
505054	521
506010	75
506015	75
506052	75
506053	75
506102	75
506103	75
506202	75
506203	75
506303	75
506503	75
507221	519
507251	519
510000	341
510010	341
510011	341
510020	344
510022	344
510023	344
511252	341
511302	341
511352	341
511402	341
511452	341
511532	341
514020	340
514040	340
514060	340
514080	340
514100	340
515020	340
515030	340
515040	340
515050	340
515060	340
515070	340
515080	340
515100	340
515110	340
515120	340
515130	340
515140	340
515150	340
515180	340
516050	340
516060	340
516950	340
517011	340
517020	340
517021	340
517030	340
517031	340
518100	340
521110	343
521325	343
521380	343
521400	343
521640	343
522040	342
522080	342
523040	342
523080	342
524390	343
525252	342
525253	342
525362	342
525363	342
525402	342
525403	342
527150	344
527170	344
527250	344
527270	344
528010	342
528034	342
528035	342
528036	342
528050	342
530009	338
530300	338
530400	338
531120	80
531300	338
531360	338
531400	338
532300	338
532360	338
532400	338
533260	338
533261	338
535012	337
535014	337
535017	337
535023	337
535024	337
535025	337
535031	337
535032	337
536004	338
542030	346
542031	346
542040	346
544030	348
544032	348
544036	348
544037	348
544100	348
545009	346
545010	346
545011	346
545014	347
545015	347
545016	347
545017	347
545018	347
545024	347
545025	347

Nr kat.	Strona
546001	288
546002	287
546004	287
546005	287
546007	287
546008	288
546009	288
546010	288
546014	287
546017	288, 327
546021	288
546022	286
546024	286
546025	286
546033	286
546034	286
546035	286
546040	286
546042	286
546043	286
546044	286
546045	286
546051	287
546052	287
546054	287
546058	287
546061	287
546064	287
547009	288, 328
547010	288, 328
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	242
563112	242
563407	365
563408	365
563409	365
563410	365
563411	365
563412	365
563452	241, 366
563453	241, 366
564022	364
564030	364
564040	364
564052	364
564102	364
564401	365
564411	365
564412	365
564413	365
603064	529
610000	506
610001	506
610004	552
610005	552
610010	515
610020	515
610064	515
610084	515
610104	515
610105	515
610106	515
610125	515
610126	515
610305	515
610307	515
611000	467, 516
611066	513
611086	513
611106	513
611127	513
611200	467, 516
611266	513
611286	513
611306	513
611307	513
611326	513
611327	513
611346	513
611357	513
611386	513
611387	513
611466	508
611486	508
611487	508
611506	508
611606	508
611607	508
611686	508
611687	508
611706	508
611707	508
611800	516
611806	508
612006	509
612007	509
612306	509
612307	509
612326	509
612327	509
612346	509
612347	509
613306	513
613466	513
613706	514
613726	514
613746	514
614066	506
614106	507
614126	507
614306	506
614706	507
614707	507
615106	514
615386	510
615503	509
615603	509
615604	509
615623	509
615624	509
616126	509
616127	509
616306	507
616407	507
617000	510
617010	510
617106	510
620010	90
620011	90
620110	90
620210	90
620310	90
620412	90, 464
620510	90
620610	90, 327
620711	90
620899	89
622332	529
622333	529
622335	529
630601	519
634003	519
634011	520
634013	520
634014	520
634021	520
634022	520
634023	520
634025	520
634031	520
634033	520
634041	520
634042	520
634043	520
634044	521
634052	518
634053	518
634054	518
634055	518
634062	518
634063	518
634064	518
634065	518
634072	518
634073	518
634074	518
634075	518
634083	519
634084	519
634103	519
634104	519
634105	519
634803	519
634804	519
634805	519
635238	521
635240	521
635241	521
635242	521
635243	521
635244	521
641050	532
641100	532
641200	532
642050	532
642100	532
643000	522
643110	532
643150	532
643500	522
643510	500, 532
643520	530
643530	530
643600	530
644055	532
645050	532
646010	533
647010	533
647050	533
647056	464
647105	464
647106	464
647205	464
648010	325, 533
648050	325, 533
648100	325, 533
648200	325, 533
648210	325, 533
649010	500, 533
649450	531
650001	551
650003	551
650022	552
650025	552
650090	552
651100	553
651102	554
651110	553
651111	553
651112	554
651113	554
651114	555
651115	555
651116	556
651201	556
651202	50, 464
651210	514, 551
651220	514, 551
651225	514, 551
651235	514, 551
651512	556
651513	558
651522	557
651524	558
651525	559
651542	557
651543	559
651601	559
661020	252
661022	252
661030	252
661033	252
661035	253
661040	253
661050	253
662001	522
662006	522
662111	251
662211	251
662461	251
666231	529
666233	529
666389	529
666953	529
667053	528
667141	528
667143	528
667573	528
667825	528
669112	529
669330	529
680062	254
680092	254
680093	254
680122	254
680123	254
680152	254
680200	254
680541	118
681062	254
681092	254
681093	254
681102	254
681122	254
681123	254
681152	254
681182	254
682060	255
684410	118
684411	118
684415	118
684416	118
684510	118
684511	118
684515	118
684516	118
686100	255
689001	295
689002	295
689003	295
689010	295
689011	295
690310	426
690552	527
690620	531
690640	531
691100	431
691190	249, 432
691196	431
691250	432
691251	249, 432
691252	432
691301	248
691303	248
691304	248
691309	247
691310	246
691311	247
691312	246
691313	247
691314	247
691315	248
691350	247
691640	531
691907	249
691908	249
691909	249
691914	249
691915	249
691916	249
691921	249
691922	249
691923	249
691924	249
691925	249
691926	249
691935	250
691936	250
691937	250
692003	526
692010	526
692012	526
692013	526
692015	526
692016	526
692020	526
692116	526
692211	526
692212	526
692213	526
692216	526
692221	526
692265	527
692266	527
692301	290
692310	291
692311	291
692312	291
692315	526
692321	292
692322	292
692333	292
692334	292
692400	257
692500	257
692510	257
692600	257
692601	257
692602	257
692610	257
692611	257
692612	257
693210	293
693211	293
693225	293
693226	293
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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
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	381, 383, 387
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	382, 383, 388
714201	382, 383, 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
722141	373
722221	374
722252	374
722255	374
725001	379
725002	85, 379
730001	87
730002	87
730003	88
730011	87
730012	327
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	267
751102	268
751105	267
751106	268
751185	267
751186	268
751192	268
751205	267
751209	268
751220	268
751900	270
752060	269
752120	269
752150	269
752286	323
752289	323
753060	269
753150	269
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
775313	428
775315	428
775319	428
775412	428
775415	429
775419	429
777101	417
777102	417
777107	417
777134	493
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	489
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
781000	352
781010	359
781020	359
781040	360
781045	360
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	361
781802	361
781812	361
781901	361
781902	361
781912	361
782001	354
782002	354
782010	352
782011	352
782012	352
782013	352
782014	352
782015	352
782016	352
782017	352
782018	352
782019	352
782020	352
782021	352
782022	352
782050	349
782100	353
782120	353
783071	349
783100	349
783210	350
783250	350
785211	350
785213	350
785214	350
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	542
801350	542
801351	542
801400	542
801401	542
801501	543
801502	543
801505	542
801506	542
801507	542
801516	542
801517	542
801555	541
801556	541
801565	541
801566	541
801993	542, 543
802010	538, 541, 542
802200	538
802201	538
802202	538
803021	540
803035	540
803036	540
803037	540
803050	537
803055	537
803056	537

Nr kat.	Strona
804012	542
805020	536
810000	545
810100	545
810120	547
810150	545
810210	545
810300	545
810350	545
810400	545
810401	547
810501	545
810900	546
810910	546
811600	546
811610	546
812500	546
812510	546
813600	546
813610	546
814900	546
814910	546
815010	544
815020	544
815025	305, 544
815100	544
815200	77
815240	77
815250	77
815300	544
815400	544
815500	77
815600	281
815601	281
815620	281
815621	281
816800	281
816810	281
816830	281
820010	549
820011	549
820081	550
820121	550
820161	550
820998	533
820999	550
822060	549
822080	549
822185	549
822800	547
822801	547
822825	547
822827	547
822829	547
822831	547
822850	549
822990	550
822998	550
823045	548
823046	548
823401	548
823402	548
823850	549
823998	547
824130	548
824131	548
840130	472
840145	472
840151	500
840590	472
840602	473
840620	472
840621	472
840643	500
840644	500
840645	500
840652	500
840653	500
840654	500
840655	500
840810	482
840811	482
841000	477
841026	474
841027	474
841036	474
841037	474
841040	482
841041	482
841052	477
841061	476
841443	500
842029	475
842039	475
842041	475
842045	476
842129	478
842139	478
842222	479
842232	479
842328	479
843029	368, 480
843032	368, 480
843271	369, 483
843300	369, 483
843310	369, 483
844100	325
844540	481
844541	481
844641	481
844741	481
844840	481
849033	499
849053	499
849073	499
849103	499
850010	484
850011	484
850020	484
850021	484
852103	492
852104	492
852105	492
852111	489
852120	492
852121	426
852122	492
852130	488
852150	488
852160	490
852161	490
852170	491
852171	491
852172	491
852173	491
852174	491
852175	491
852176	491
852180	490
852230	489
871101	312
871120	315
871126	315
872132	314
872152	314
872211	313
872212	314
872213	313
872214	314
872281	313
872282	314
872331	313
872332	314
872421	313
872422	314
872461	313
872462	314
872651	313
872652	314
872801	313
872802	314
872901	313
872902	314
873151	315
873551	312
873901	315
873902	315
875200	336
875300	336
875310	336
880173	486
880174	486
880175	487
880176	487
880177	485
880180	318, 497
880245	500
880400	486
880401	486
880402	485
880405	487
880406	487
880600	486
880601	486
880602	487
880603	487
880604	485
880645	500
880700	473
880701	473
881400	473
881401	473
882151	317, 495
882160	317, 495
882161	317, 495
882170	318, 496
882171	318, 496
882172	318, 496
882180	317
882181	494
883101	498
883201	498
883301	498
883401	498
883501	498
9000560	466
9000565	466
9000760	466
9000765	466
9001060	466
9001065	466
900390	467
900590	467
900890	467
904013	469
904023	469
904043	469
9041165	468
9041365	468
9050608	444
9051150	466
9051160	466, 467
9051180	466
9051190	466, 467
9051203	454
9051206	454
9051208	454
905123	462
905126	462
905167	467
9057931	444
9057932	444
9057961	444
9057962	444
9057981	444
9057982	444
907718	466
908001	466
908010	466
908011	467, 533
908012	466
908950	468
908960	468
908970	468
9100018	445, 455
9100043	440
9100044	441
9100045	440
9100046	440
9100047	441
9100048	441
9100049	440
9100050	440
9100051	441
9100052	441
9100053	442
9100054	442
9100055	442
9100056	442
9100347	445
9100348	445
9100434	445, 455
9100565	443
9100566	443
9100567	443
9100572	443
9100581	445
9100582	445
9100583	445
9100586	445
9100608	444
9100627	445
9100671	445, 455
9100704	445
9100708	445, 455
9100709	445, 455
9100710	445, 455
911101	464
911102	464
911111	464
911201	464
911211	464
9120346	455
9120489	450
9120490	451
9120491	450
9120492	451
9120493	450
9120494	451
9120495	450
9120496	451
9120497	450
9120498	451
9120499	452
9120500	452
9120501	452
9120514	455
9120515	455
9120519	455
912057	459
912058	459
9120580	454
9120581	454
912059	459
912060	459
912061	459
9120626	454
9120632	455
9120705	455
9120711	455
912522	460
912527	460
912528	460
912529	460
912541	460
912544	461
912545	461
912552	462
912553	462
912554	462
912556	462
912604	461
912631	462
912706	462
914101	469
914201	469
914402	469
917003	463
917028	463
917034	463
917036	463
917037	463
917102	463
917340	462
917430	462
917431	462
920010	404
920110	404
950112	294
950118	294
950120	294
950121	294
950131	294
950141	294
950160	295
950163	295
950164	295
950167	295
950168	295
950171	295
950172	295
950175	295
950176	295
950179	295
960001	51
965001	51
970000	14, 37, 44, 45
9700020	31-33, 35-37
9700040	33, 36, 37
9700041	37
9700042	37
970005	14, 37, 44, 45
9700060	18, 23, 36, 37
9700061	37
9700062	37
9700071	37
9700072	37
9700073	37
9700081	37
9700082	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

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nr kat.	Strona
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
973997	27
973998	27
973999	27
9740000	31
9740010	30
9740030	30
9741000	31
9745000	35
9745110	34
9745130	34
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
9905151	38
9905782	38
9906152	38
9906782	38
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

A

Akcesoria do gyrosów Potis 423
Akcesoria do maszynek do mięsa 377
Akcesoria do pieców ChefLux™ 467
Akcesoria do pieców ChefTop Mind.Maps™ 466
Akcesoria do pieców gastronomicznych 444-445
Akcesoria do pieców gastronomicznych 444-445
Akcesoria do pieców odpiekowych 461-462
Akcesoria do pieców odpiekowych 461-462
Akcesoria do pieców piekarniczych 454-455
Akcesoria do pieców piekarniczych 454-455
Akcesoria do sprzątania i mycia 528
Akcesoria do syfonów iSi 334
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 500
Akcesoria do szatkownic 391
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 462-463
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM 462-463
Automatyczna wyciskarka J80 / J100 . . . . . 310, 380
Automatyczny dozownik do mydła 530
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących 530
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 324

B

Bakerlux Shopp.Pro™ 468
Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 556
Bateria umywalkowa 553-554
Bateria umywalkowa z prysznicem 553-555
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 555
Bemar nastawny 411
Bemar nastawny z kranem 411
Bemary 33
Blacha aluminiowa 462, 469
Blacha aluminiowa perforowana 462
Blacha do jajek i placków GN 1/1 463
Blacha do pizzy 366
Blacha emaliowana do smażenia 463
Blacha emaliowana pełna do pieczenia 463
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 463
Blacha nieprzywierająca do smażenia 463
Blacha wypiekowa 464
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 463
Blender Bar 298
Blender Blade 298
Blender Torq 299
Blender Xtreme 299-300
Blendery Waring 297
Blixer 392
Blixer 2 392
Blixer 3 392
Blixer 4 392
Blixer 5g 392
Bluza kucharska Chef 518
Bluza w serek 519
Bulionówka 146, 148, 150, 154, 156, 159, 163, 165, 167, 169-170, 177, 179
Butelka do oliwy i octu 210
Butelka Quattro Stagioni 186
Butelka Swing 187

C

Cedzak 67
Chemia 532
Chemia do ekspresów 533
Chochelka 216
Chochla 68-71, 216, 270
ClassicCook 440
Cooler akrylowy 305
Cukiernica 146, 148, 151, 155, 158, 160, 164, 175, 177, 180, 210, 213
Cukiernica/dyspenser do parmezanu 209
Cutter-wilk 396
Cutter-wilk r10 396
Cutter-wilk r15 396
Cutter-wilk r2 394
Cutter-wilk r4 395
Cutter-wilk r5g 396
Cutter-wilk r7 396
Cutter-wilk r8 396
Cyrkulator 431
Czajnik 148
Czajnik elektryczny 270
Czapka 519
Czapka budyniówka 519
Czapka kucharska 519
Czapki 519

D

Dekanter 184
Deska do krojenia 116-118, 304
Deska do krojenia Haccp 450x300 114
Deska do krojenia Haccp 600x400 115
Deska do krojenia Haccp GN 1/1 115
Deska do krojenia Haccp GN 1/2 115
Deska do pieczywa z rowkami 118, 215
Deski do krojenia Haccp 114
Dessert whip mini 333
Dessert whip mini plus 333
Dip 148, 155-156, 161, 169, 172, 177, 179, 181, 284, 285
Dodatkowy pojemnik do przypraw 208
Dozownik do mydła 530
Dozownik do napojów 274
Dozownik do płatków 274
Dozownik do płynów 530
Dozownik do ręczników papierowych 522
Dozownik do sosów FIFO 78
Dozownik do sosów z pompką 78
Dozownik mydła 522
Dozownik płynu myjącego 542
Drzwi do podstaw 37
Dyspenser barmański 308
Dyspenser do przypraw 327
Dyspenser do sosów 78
Dzbanek 146, 148, 155, 160, 164, 175, 180-181, 195-196, 207, 272-273, 298-300
Dzbanek miarka 75
Dzbanek na mleko 151
Dzbanek na oliwę 210
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 181
Dzbanek/sosjerka 158
Dzieża 350
Dzwonek recepcyjny 76

E

Ekspozytor 275
Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek 78
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki 78
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek 78
Ekspozytor na pojemniki Gn 77
Ekspozytory 78
Ekspres 1 grupowy 322
Ekspres 1 grupowy z młynkiem 322
Ekspres 2 grupowy 322
Ekspres 2 grupowy, crem, mini onyx 321
Ekspres 2 grupowy, crem, onyx 321
Ekspres 2-grupowy, crem, ex3 320
Ekspres 3 grupowy, crem, onyx 321
Ekspres automatyczny do kawy 323
Ekspresy do kawy 320
Elementy neutralne 36

F

Fartuch 519
Fartuch wodoodporny 521
Fartuchy 520
Filiżanka 139, 146, 148, 151, 155, 157, 158, 160, 164-165, 167, 169-171, 175
Filiżanka cappuccino 328
Filiżanka cappuccino /espresso 203
Filiżanka do cappuccino 139, 188, 329
Filiżanka do espresso 139, 188, 329
Filiżanka uniwersalna 188, 329
Filiżanka ze spodkiem 141
Filiżanki do kawy 188
Filtr do wody 316, 547-548
Filtr do wody, wkład wymienny, One c 549
Filtr do wody, wkład wymienny, One mg+ 549
Filtr do wody, wkład wymienny, One uf 549
Filtr powierzchniowy do zmywarki 542-543
Filtr zgrubny do wody 549
Foremka do crème brûlée 181
Foremka do terin 66
Foremka na crème brûlée 204, 348
Forma do modelowania 342
Frezer-konserwator, maszyna pomocnicza do lodów 336

stalgast
ekspert gastronomiczny

Frytownica 410, 413
Frytownica elektryczna 28, 49
Frytownica elektryczna wolnostojąca 49
Frytownica gazowa 28
Frytownica podwójna 28, 406, 410
Frytownica podwójna pozioma 410
Frytownica podwójna z kranem 410
Frytownica pojedyncza 28, 49, 406, 410, 413
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami 28
Frytownica pojedyncza pozioma 410
Frytownica pojedyncza z kranem 410, 413
Frytownice 28, 413

G

Gama combi 398
Gama mini 399
Gama szeroka 399
Gama średnia 399
Garnek do duszenia 55
Garnek do gotowania ryb 56
Garnek niski 54, 55
Garnek średni 53-55
Garnek wysoki 53-55
Garnek z kranem 56
Garnki gredil 53
Garnki premium line 54
Garownik / komora wzrostowa 454, 461
Generator ozonu 531
Gładka 25
Gładko-ryflowana 25
Głowica 547, 549
Głowica purity c by-pass 0% 547
Głowica purity c by-pass 30% 547
GN 1/1 463
Gofrownica 411, 416
Granitor 275
Grill lawowy 27
Grill lawowy (s ruszt) 27
Grill lawowy (v ruszt) 27
Grill wodny 25
Grille 24
Grille chromowane 26
Grille elektryczne 48
Grzałka do podgrzewaczy 264
Gyros 421
Gyros elektryczny 422
Gyros gazowy 422-423

I

Imbryk 148, 151

K

Kamienie lawowe 27
Karafka do wina 207
Karafka do wina/wody 207
Kaszub / hel 149
Kieliszek do białego wina 184, 189-193, 202
Kieliszek do białego wina, ... 189
Kieliszek do burgunda 192-193
Kieliszek do burgunda / wody 192
Kieliszek do ciężkiego białego wina 193
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux) 192
Kieliszek do czerwonego wina 184, 189-194, 202
Kieliszek do drinków i koktajli 183
Kieliszek do jaj 155, 177, 210
Kieliszek do koktajli 194, 199
Kieliszek do koktajli typu „kir" 189
Kieliszek do koktajlu 200
Kieliszek do koniaku 189, 199
Kieliszek do lekkiego białego wina 193
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti) 192
Kieliszek do likieru 189
Kieliszek do margarity 193, 199
Kieliszek do martini 189, 193-194, 200
Kieliszek do słodkiego wina 192
Kieliszek do szampana 184, 189-194, 200, 202
Kieliszek do wina 194
Kieliszek do wina białego 191
Kieliszek do wina czerwonego 191
Kieliszek do wina i koktajli 191
Kieliszek do wody 196
Kieliszek do wódki 182, 183, 194, 196-198
Kieliszek finger food 283
Kieliszek uniwersalny 190
Kieliszki Bistro 189
Kieliszki do koktajli 199
Kieliszki do wódki 199
Kieliszki Enoteca 193
Kieliszki Hudson 200
Kieliszki Imperial 190
Kieliszki Imperial plus 190
Kieliszki Lyric 192
Kieliszki Montis 191
Kieliszki Primetime 192
Kieliszki Risus 193
Kieliszki Saxon 190
Kij uniwersalny 529
Kloc masarski 118
Kocioł warzelny elektryczny 38
Kocioł warzelny gazowy 38
Kociołek do gulaszu 216
Kociołek do zup 266
Kociołek elektryczny do zup 265, 266
Kociołki elektryczne do zup 265
Kolumna bufetowa 281
Kolumna wodna do linii 700 559
Kolumny 281
Kominek 37
Kominek dla modułów 1200 mm 18, 23, 36
Kominek dla modułów 400 mm 18-20, 23-25, 31, 33, 35, 36
Kominek dla modułów 800 mm 18-20, 23-25, 33, 36
Komplet 4 tarcz (polski) 389
Komplet końcówek dekoracyjnych 340
Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 500
Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145 500
Komplet prowadnic do szafy GN 2/1 500
Kontakt grill 404, 409
Kontakt grill panini 405, 409, 412
Kontakt grill podwójny 405, 412
Kontakt grill pojedynczy 405, 412
Kontakt grille 405, 409, 412
Końcówka do nadziewania 340
Końcówka do ubijania piany 350
Końcówka do ucierania ciast lekkich 350
Końcówka gwiazdka 340
Końcówka liść 340
Końcówka okrągła 340
Końcówka płatek 340
Końcówka prosta 334
Końcówka róża 340
Końcówka tulipan 334
Końcówka wstążka 340
Końcówki dekoracyjne 340
Korek do butelki szampana 301
Korek przelewowy z sitkiem 514, 551
Korek z rurką 301
Kostkarka 312, 315
Kostkarka do kruszonego lodu 312
Kostkarki przeznaczone do zabudowy 314
Kostkarki wolnostojące 313
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 34, 35
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 34, 35
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 215
Kosz do szkła 545, 546
Kosz do sztućców 544, 545
Kosz do tac GN 1/1 545
Kosz do talerzy 545
Kosz na owoce 348
Kosz na śmieci 523
Kosz stołowy 213, 523
Kosz uniwersalny 545
Koszyk do pieczywa 214, 215
Koszyk finger food 287
Koszyk na sztućce 215
Kotleciarka 375, 376
Kotły warzelne 38
Kółko 84
Krajacz do jaj 80
Krajalnica do kiełbasy 85, 379
Krajalnica do wędlin 374
Krajalnica do wędlin i serów 372-374
Krajalnice do kiełbas 379
Krustownica 305

Kruszarka do lodu . . . 311
Kruszarka elektryczna . . . 311
Krzesło cateringowe . . . 294
Kubek . . . 137, 141, 146, 151, 155, 157, 158, 160, 169, 175, 177, 180, 181, 188, 201, 329
Kubek do espresso . . . 139
Kubek do espresso, emaliowany . . . 288, 328
Kubek do gorących napojów . . . 203
Kubek do herbaty . . . 139
Kubek do sztućców . . . 544
Kubek emaliowany . . . 288, 328
Kubek iconic . . . 201, 329
Kubek miarka . . . 75
Kubek na frytki . . . 286
Kubek słoik . . . 186
Kubek słoik Quattro Stagioni . . . 186
Kubek stalowy do przesiewania . . . 343
Kubek stalowy do shakera . . . 303
Kubki/szklanki termiczne . . . 188, 329
Kuchenka indukcyjna . . . 429, 430
Kuchenka mikrofalowa . . . 427-429
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem . . . 14
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, eco . . . 16
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem . . . 15
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, eco . . . 17
Kuchnia ceramiczna . . . 20
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem . . . 21
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem . . . 22
Kuchnia elektryczna nastawna . . . 23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca . . . 47
Kuchnia gazowa nastawna . . . 18
Kuchnia gazowa wolnostojąca . . . 44, 45
Kuchnia indukcyjna . . . 19
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca . . . 46
Kuchnie elektryczne . . . 21, 47
Kuchnie gazowe . . . 14, 44
Kuchnie gazowe eco . . . 16
Kuchnie indukcyjne . . . 19, 46
Kuchnie infrared . . . 20
Kufel do piwa . . . 185, 196, 205
Kufle do piwa . . . 205
Kulki izolacyjne . . . 432
Kuweta do lodów . . . 337
Kuweta okrągła . . . 337
Kuwety do lodów . . . 337

L

Lampa grzewcza . . . 292, 293
Lampa grzewcza do potraw . . . 257
Lampa grzewcza piramida . . . 293
Lampa grzewcza podwieszana do parasola . . . 291
Lampa owadobójcza . . . 526, 527
Lampa owadobójcza z lepem, led . . . 526
Lampa owadobójcza z wentylatorem . . . 527
Lampa owodobójcza . . . 526
Lampy grzewcze . . . 290, 292
Lampy grzewcze do potraw . . . 257
Lampy grzewcze gazowe . . . 293
Lejek . . . 74
Lep do lampy owadobójczej . . . 526
Licznik przepływu wody . . . 316, 547, 549
Listwa do bonowania . . . 76
Listwa łącząca blaty urządzeń . . . 37
Listwa magnetyczna . . . 108-110
Listwa magnetyczna z haczykami . . . 110
Listwa wspornikowa . . . 224
Lodówka na mleko do kawy . . . 325

Ł

Ławka cateringowa . . . 294
Łopata do pizzy . . . 364, 365
Łopata operacyjna do pizzy . . . 365
Łopatka do pizzy . . . 364
Łopatka do przewracania . . . 69-72, 95, 108
Łopatka do przewracania perforowana . . . 95
Łopatka do ryb . . . 69
Łopatka do serwowania . . . 71, 270
Łopatka do tortu . . . 128, 132, 346
Łopatka kątowa . . . 72, 345
Łopatka kątowa (ostrze gładkie) . . . 345
Łopatki . . . 72
Łuskarka do lodu . . . 315
Łyżeczka barmańska . . . 304
Łyżeczka do deserów . . . 136
Łyżeczka do herbaty . . . 120-134
Łyżeczka do kawy . . . 126, 129, 130, 133
Łyżeczka do lodów . . . 340
Łyżeczka finger food . . . 288
Łyżka cedzakowa . . . 68-71, 73
Łyżka do serwowania . . . 69-71, 270
Łyżka do spaghetti . . . 69, 70
Łyżka miarka . . . 75
Łyżka perforowana . . . 69, 71, 270
Łyżka stołowa . . . 120-134, 136
Łyżka wazowa . . . 128, 132
Łyżka/podstawka pod łyżkę . . . 285

M

Makaroniarka . . . 34, 35
Makaroniarka elektryczna . . . 35
Makaroniarka gazowa . . . 34
Makaroniarki . . . 34
Maszyna do bitej śmietany . . . 336
Maszynka do mielenia mięsa . . . 376, 377
Maszynka do ostrzenia noży . . . 112
Mata barmańska . . . 305
Mata do wypieków . . . 343
Matryca . . . 250
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki . . . 250
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . . . 250
Meble cateringowe . . . 294
Meble do samodzielnego montażu . . . 512
Meble skręcane do samodzielnego montażu . . . 511
Meble spawane . . . 505
Miarka . . . 303
Miarka dwustronna . . . 303
Miecz do gyrosa . . . 423
Miesiarka planetarna . . . 349, 350
Mieszadło . . . 73
Mieszadło do kotła . . . 73
Mikser bamix gastro . . . 402
Mikser micromix . . . 397
Mikser ręczny . . . 400-402
Mikser spiralny . . . 362, 363
Mini brytfanna finger food . . . 287
Mini cedzak . . . 288
Mini dip . . . 286
Mini dzbanek . . . 155
Mini naczynia szklane do finger food . . . 283
Mini naczynie na mleko . . . 288, 327
Mini patelnia finger food . . . 288
Mini patery . . . 347
Mini rondelek . . . 288
Mini wiaderko . . . 286
Miotła . . . 529
Miseczka do lodów i deserów . . . 139
Miseczka do zupy . . . 137
Miseczka finger food . . . 283
Miska . . . 64, 65, 141, 148, 151, 181, 207
Młynek do kawy z zasobnikiem, iconic . . . 324
Młynek do mielenia kawy . . . 324
Młynek do przypraw . . . 212, 213
Młynki do mielenia kawy . . . 324
Moduły z szufladami . . . 477
Moździerz . . . 302
Moździerz z tłuczkiem . . . 213
Mydło Haccp . . . 532

N

Naboje do syfonów . . . 335
Naboje do syfonów do wody . . . 307
Naboje do syfonu do wody . . . 308
Naboje nitro . . . 331, 335
Naboje professional . . . 335
Naboje soda . . . 307
Naczynia do finger food . . . 286
Naczynia porcelanowe do finger food . . . 284
Naczynia żeliwne . . . 57
Naczynie do miksowania z wylewką . . . 195
Naczynie do zapiekania . . . 161
Naczynie finger food . . . 194, 283
Nadstawa do kosza . . . 546
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . 480

stalgast
ekspert gastronomiczny

Nadziewarka do kiełbas . . . 378
Nadziewarki do kiełbas . . . 378
Nakładka redukcyjna . . . 37, 44, 45
Nakładka redukcyjna na ruszt . . . 14, 15, 18, 40
Nakładka wok . . . 14, 15, 18, 37, 44, 45
Naleśnikarka . . . 411, 416
Napełniacz . . . 556-559
Napełniacze . . . 556
Napęd do gyrosa . . . 423
Naświetlacz uniwersalny . . . 527
Noże cukiernicze . . . 345
Noże dekoracyjne . . . 81
Noże kute Stalgast Elite . . . 97
Noże Sanelli . . . 96
Noże Sanelli linia Premana professional . . . 92
Noże Stalgast Haccp ze stali walcowanej . . . 105
Noże Stalgast ze stali kutej . . . 99
Noże Stalgast ze stali walcowanej . . . 100
Noże ze stali nierdzewnej premium Haccp . . . 101
Nożyce . . . 107
Nożyce do drobiu . . . 100, 107
Nożyce kuchenne . . . 107
Nożyczki do drobiu . . . 107
Nożyczki do ziół . . . 107
Nóż . . . 84, 135
Nóż dekoracyjny . . . 81
Nóż dekoracyjny do cytrusów . . . 81
Nóż dekoracyjny do masła . . . 81
Nóż dekoracyjny julienne . . . 82
Nóż dekoracyjny prosty . . . 82
Nóż dekoracyjny zakrzywiony . . . 82
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . . 81
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . . 81
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . . . 345
Nóż do bułek . . . 106
Nóż do chleba . . . 94, 96, 98-100, 104, 108, 109
Nóż do filetowania . . . 99, 103, 109
Nóż do filetowania giętki . . . 94, 108
Nóż do jarzyn . . . 95, 96, 98-100, 102, 106, 108
Nóż do krojenia . . . 102, 106
Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane) . . . 345
Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie) . . . 345
Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane) . . . 345
Nóż do łososia . . . 94
Nóż do mięsa . . . 99, 103, 109
Nóż do nacinania . . . 94
Nóż do obierania . . . 81, 95, 96, 98-100, 102, 106, 108, 109, 304
Nóż do obierania cytrusów . . . 81
Nóż do oddzielania kości . . . 100, 108
Nóż do oddzielania kości prosty . . . 94
Nóż do oddzielania kości wąski . . . 94
Nóż do oddzielania kości zagięty . . . 94
Nóż do odzielania kości . . . 103
Nóż do ostryg . . . 94
Nóż do pieczeni . . . 94, 96, 100, 109
Nóż do pomidorów . . . 95, 96, 98
Nóż do ryb . . . 94
Nóż do sera z dwiema rączkami . . . 95, 104
Nóż do serów miękkich . . . 104
Nóż do steków i pizzy . . . 135
Nóż do steków jumbo . . . 135
Nóż do steków/pomidorów . . . 96, 99, 108
Nóż do szatkowania . . . 94
Nóż do trybowania . . . 98, 108
Nóż do twardego sera . . . 95
Nóż do warzyw . . . 102
Nóż do wędlin . . . 94
Nóż do wędlin i kebaba . . . 94
Nóż elektryczny do gyrosa . . . 425
Nóż japoński . . . 95, 101
Nóż kuchenny . . . 94, 96, 98-101, 103, 105, 108, 109
Nóż kuchenny karbowany . . . 98
Nóż łopatka do tortów . . . 345
Nóż masarski . . . 94, 104, 108
Nóż Santoku . . . 98, 108
Nóż stołowy . . . 120-134, 136
Nóż uniwersalny . . . 96, 102, 105, 106
Nożyczki do ziół . . . 102

O

Obieraczka . . . 371
Obieraczka do warzyw . . . 70
Obieraczki . . . 107
Obrączka do serwetek . . . 161
Obuwie gastronomiczne . . . 521
Ociekacz . . . 226
Ociekacz gn . . . 229
Ociekacz na talerze . . . 547
Odkamieniacz . . . 325, 533
Okap . . . 445, 455, 462
Okap Drivevent Economic . . . 516
Okap kondensacyjny . . . 466
Okap przyścienny skrzyniowy . . . 467, 516
Opal Glass . . . 140
Opiekacz . . . 407, 417
Ostrzałka do noży . . . 112
Ostrze 7 noży . . . 86
Ostrze do szatkownicy 6 części . . . 86
Ostrze do szatkownicy 8 części . . . 86
Ostrze z popychaczem 12 mm . . . 86
Ostrze z popychaczem 6,3 mm . . . 86
Ostrze z popychaczem 9,5 mm . . . 86
Otwieracz . . . 80, 302
Otwieracz do butelek . . . 302
Otwieracz do konserw . . . 70, 84
Otwieracz kelnerski . . . 302

P

Pakowarka listwowa . . . 248
Pakowarka próżniowa . . . 246, 247
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów . . . 246
Pakowarka próżniowa listwowa . . . 248
Pakowarki próżniowe komorowe . . . 246
Pakowarki próżniowe listwowe . . . 248
Paliwo do podgrzewaczy . . . 263
Palnik do crème brûlée . . . 348
Papier do frytek . . . 286
Papier do pieczenia . . . 343
Parasol grzewczy . . . 290
Patelnia . . . 31, 50, 58, 60, 61
Patelnia do naleśników . . . 60, 61
Patelnia do ryb . . . 61
Patelnia elektryczna . . . 50
Patelnia głęboka . . . 61
Patelnia grillowa . . . 57
Patelnia nieprzywierająca . . . 58, 59
Patelnia powlekana tytanem . . . 59
Patelnia uchylna . . . 50
Patelnia uchylna elektryczna . . . 31
Patelnia uchylna gazowa . . . 30
Patelnia wielofunkcyjna . . . 31
Patelnia wok . . . 32, 58
Patelnia ze stali węglowej . . . 58
Patelnie . . . 30, 58
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą . . . 61
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą platinum . . . 60
Patelnie powlekane tytanem . . . 59
Patera . . . 347
Patera do ciastek i owoców . . . 348
Patera do tortu . . . 346
Patera na ciastka i owoce . . . 347
Patera na ciasto . . . 161
Patera na owoce . . . 348
Patera talerz szklany z pokrywą . . . 347
Patera z kloszem . . . 347
Patery do tortów . . . 346
Patery i kosze na owoce . . . 347
Pędzelek . . . 342
Pędzelek silikonowy . . . 342
Pęseta . . . 80
Pęseta do usuwania ości . . . 80
Piec do pizzy . . . 353
Piec do pizzy E-line . . . 356
Piec do pizzy E-start line . . . 358
Piec do pizzy F-line . . . 357
Piec do pizzy FR-line . . . 361
Piec do pizzy Gas-line . . . 360
Piec do pizzy Gredil . . . 354
Piec do pizzy S-line . . . 359
Piec do pizzy X-line . . . 355
Piec dwukomorowy . . . 354, 359
Piec jednokomorowy . . . 354, 359
Piec konwekcyjny . . . 418
Piec statyczny . . . 454

Piece do pizzy Compact . . . 353
Piece do pizzy Profesional . . . 354
Piece do pizzy Profesional extra power . . . 361
Piece do pizzy Profesional gas strong . . . 360
Piece do pizzy Profesional strong . . . 356, 358
Piece FM . . . 443, 450-452, 460-461
Piece GASTRONOMICZNE - FM STG 20 GN . . . 443
Piece GASTRONOMICZNE - Stalgast ClassicCook . . . 440
Piece GASTRONOMICZNE - Stalgast SmartCook . . . 441-442
Piece konwekcyjne Linemicro™ . . . 469
Piece ODPIEKOWE - FM RX . . . 460-461
Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook . . . 459
Piece PIEKARNICZE - FM . . . 450-451
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 . . . 452
Piecyk konwekcyjny . . . 417
Piekarnik . . . 51
Pieprzniczka . . . 155, 175, 177, 179
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . 342
Piła do kości . . . 375
Pistolet do sosów i kremów . . . 344
Płuczka do porcjonera do lodów . . . 338
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych . . . 500, 532
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . 325, 533
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . 533
Płyn do mycia pieców unox . . . 466, 467
Płyn do mycia szyb i luster . . . 533
Płyn do mycia w zmywarkach . . . 532
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . 500, 533
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . 532
Płyn myjąco - nabłyszczający do pieców Unox . . . 533
Płyn myjący . . . 464
Płyn myjący ogólnego zastosowania . . . 532
Płyn nabłyszczający . . . 464
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy . . . 532
Płyta do finger food z łupka . . . 282
Płyta grillowa . . . 57, 407, 410, 415
Płyta grillowa elektryczna . . . 24
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . . . 48
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . . 25
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . . . 26
Płyta grillowa gazowa . . . 24
Płyta grillowa gazowa, chromowana . . . 26
Płyta z łupka . . . 281, 282
Podgrzewacz do bułek . . . 414
Podgrzewacz do frytek . . . 29
Podgrzewacz elektryczny . . . 280
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . 260, 262
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup . . . 262
Podgrzewacz GN 1/1 . . . 258, 261
Podgrzewacz okrągły . . . 258, 261
Podgrzewacz owalny . . . 261
Podgrzewacz Roll-Top . . . 259
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . 259, 260
Podgrzewacz Roll-Top okrągły . . . 260
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 . . . 262
Podgrzewacz z kociołkami . . . 259
Podgrzewacze gastronomiczne . . . 258
Podstawa bufetowa . . . 282
Podstawa do pieca . . . 352, 466-468
Podstawa do wiaderka . . . 306
Podstawa do zmywarki 400x400 . . . 542
Podstawa do zmywarki uniwersalnej . . . 538, 541, 542
Podstawa na kółkach . . . 524, 525
Podstawa pod garnki . . . 56
Podstawka pod łyżkę . . . 161, 172
Podstawy . . . 444, 454, 462
Podstawy do pieców . . . 352
Podstawy do pieców BakerLux Shopp.Pro™ . . . 468
Podstawy do urządzeń . . . 37
Podstawy i akcesoria . . . 37
Pojemnik . . . 235, 524
Pojemnik barmański . . . 305
Pojemnik FIFO . . . 236
Pojemnik GN 1/1 . . . 220, 221, 223-232, 234
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający . . . 220
Pojemnik GN 1/1 poliwęglan . . . 431
Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej . . . 280
Pojemnik GN 1/12 . . . 222
Pojemnik GN 1/2 . . . 221, 223-232, 234
Pojemnik GN 1/2 poliwęglan . . . 431
Pojemnik GN 1/3 . . . 221, 223, 225-232, 234
Pojemnik GN 1/4 . . . 222, 223, 225-232, 234
Pojemnik GN 1/6 . . . 222, 223, 225-232, 234
Pojemnik GN 1/9 . . . 222, 225-227, 229, 233, 234
Pojemnik GN 2/1 . . . 221, 224
Pojemnik GN 2/3 . . . 221, 223, 224, 232
Pojemnik GN 2/4 . . . 221
Pojemnik na butelki . . . 308
Pojemnik na ciasto . . . 365
Pojemnik na jajka . . . 236
Pojemnik na kubki do sztućców . . . 544
Pojemnik na odpadki 120 l . . . 524
Pojemnik na odpadki 38 l . . . 524
Pojemnik na odpadki 75 l . . . 524
Pojemnik na odpady . . . 523, 525
Pojemnik na paliwo i żel . . . 263
Pojemnik na sztućce . . . 544
Pojemnik termoizolacyjny . . . 238
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 . . . 240
Pojemnik termoizolacyjny do lodu . . . 306
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy . . . 240, 367
Pojemnik termoizolacyjny do wina . . . 306
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . 238, 239
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów . . . 240
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem . . . 240
Pojemnik transportowy . . . 235
Pojemniki gastronomiczne GN wykonane z tworzywa . . . 219
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą . . . 232
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, premium . . . 234
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, standard . . . 228
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe standard . . . 230
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne premium . . . 227
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne standard . . . 231
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, premium . . . 226
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, standard . . . 229
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej . . . 218
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, standard . . . 224
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, basic . . . 225
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, premium . . . 220
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, standard . . . 221
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, standard . . . 224
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu . . . 238
Pojemniki uniwersalne . . . 524
Pokal do piwa . . . 191, 205
Pokrowce na meble cateringowe . . . 295
Pokrowiec . . . 108, 109
Pokrowiec kucharski na noże . . . 110
Pokrywa . . . 24, 26, 216, 235, 276, 524, 525
Pokrywa do 068080 . . . 525
Pokrywa do 068120 . . . 525
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 . . . 365
Pokrywa do pojemnika 563411 . . . 365
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 . . . 280
Pokrywa GN . . . 220, 222, 225-229, 231
Pokrywa GN szczelna . . . 229-231
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt . . . 223
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 . . . 280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny . . . 280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1 . . . 280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1+ taca GN 1/1 . . . 280
Pokrywa szczelna . . . 222
Pokrywa uchylna . . . 525
Pokrywa z otworem . . . 524, 525
Pokrywa zatrzaskowa GN . . . 226, 234
Pokrywka . . . 55, 63, 230
Połysk . . . 523
Pomocnik barmański . . . 305
Popielnica z koszem na śmieci . . . 523
Popielniczka . . . 204
Popychacz do szatkownicy 6 części . . . 86
Popychacz do szatkownicy 8 części . . . 86
Porcelana Afrodyta . . . 145
Porcelana Apulia . . . 153
Porcelana Bistro . . . 174
Porcelana czarna i kolorowa . . . 142
Porcelana dla dzieci . . . 137
Porcelana Isabell . . . 178
Porcelana Koneser . . . 176
Porcelana Liguria . . . 168
Porcelana Lubiana . . . 144
Porcelana Prato . . . 162
Porcelana Stalgast . . . 152
Porcelana Taranto . . . 166
Porcjoner do lodów . . . 338
Porcjoner do ryżu i purée . . . 80
Porcjonery do lodów . . . 338

stalgast
ekspert gastronomiczny

Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos. 87
Półka do szaf GN 2/1 500
Półka szklana 281
Półka wisząca przestawna podwójna 515
Półka wisząca przestawna pojedyncza 515
Półka z pojemnikami na przyprawy 77
Półki do szaf i stołów 500
Półmisek 57, 141, 154, 157-159, 161, 163, 165, 167, 170-172, 276, 285
Półmisek owalny 141, 146, 148, 150, 177, 179, 180
Półmisek pod talerz 276
Półmisek prostokątny 175
Półmisek żeliwny 57
Produkty uzupełniające do kostkarek 316
Prowadnice do podwieszania kieliszków 308
Prowadnice do szaf i stołów 500
Przybory do serwowania 71, 270
Przybory do ślimaków 211
Przybory kuchenne 70
Przybory kuchenne monoblok 68, 69
Przystawka zgniatająca 375
Pucharek do lodów 340
Pucharek do lodów i deserów 195
Pucharki 204
Pucharki do lodów 339
Pucharki do lodów i deserów 187
Purity 1200 clean 548
Purity 450 548
Purity 450 steam 548

R

Radełko do pizzy 364
Radełko proste 70
Reduktor ciśnienia wody 445, 455
Regał magazynowy GN 1/1 255
Regał magazynowy półki pełne 515
Regał magazynowy półki perforowane 515
Regał ociekowy na pojemniki Gn 255
Regał ze stali chromowanej 254
Ręczna szczotka okrągła 529
Rękawica stalowa 113
Rękawice kuchenne 367
Rękawice lateksowe 367, 530
Rękawice ochronne 521
Rękawice piekarskie 367
Rękawice termiczne olejoodporne 464
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 367
Robot cook 393
Robot wielofunkcyjny r211 XL 387
Robot wielofunkcyjny r301 i r301 Ultra 389
Robot wielofunkcyjny r301 Ultra 389
Robot wielofunkcyjny r402 387
Robot wielofunkcyjny r502 388
Robot wielofunkcyjny r752 388
Roboty wielofunkcyjne 387
Rolka dziurkująca 342
Rolka tnąca 342
Rolkowy podgrzewacz do parówek 414
Rondel 55
Rondel do sosów 55
Rozdrabniacz odpadów organicznych 551, 552
Rożen do kurczaków 420
Rózga 73
Rózga do miksowania 400
Rózga stalowa 73
Ruszt 464
Ruszt chromowany 469
Ruszt do grillowania GN 1/1 463
Ruszt do pieczenia kurczaków 463
Ruszt do piekarnika 600x400 . . . . . .14, 15, 21, 22
Ruszt do piekarnika GN 2/1 15
Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . .21, 22
Ruszt do piekarnika GN 2/1 14
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 27
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 27
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 463
Ruszt ze stali nierdzewnej 463
RX 460-461

S

Salamander 407, 418
Salaterka . . . 138, 141, 143, 146, 148, 150, 151, 154, 156, 158, 159, 161, 163, 165, 167
Salaterka fala 172, 285
Salaterka kropla 172, 285
Schładzarka szokowa 499
Schładzarko-zamrażarki szokowe 499
Separator obierzyn 371
Serwetnik 157, 169
Serwetniki 211
Shaker bez szklanki 303
Shaker bostoński 303
Shaker do koktajli 303
Shaker stalowy bez szklanki 303
Shaker stalowy ze szklanką 303
Shaker ze szklanką 303
ShopCook 459
Siatka do pizzy 366
Siekacz zmiękczający do mięsa 113
Sitko 66
Sitko barmańskie 302
Sitko barmańskie typu julep 302
Sitko stożkowe 66
Sitko stożkowe z gęstą siatką 66
Sitko z lejkiem 334
Sito 67
Sito do przesiewania 66
Skrobak do ryb 80
Skrobka plastikowa 342
Słoik Fido 186
Słoik Quattro Stagioni 186
Słupek hotelowy 295
SmartCook 441-442
Solniczka 155, 175, 177, 179
Solniczka / pieprzniczka 155, 175, 177
Solniczka, pieprzniczka 210
Solniczka/pieprzniczka 208
Sosjerka 148, 150, 155, 160, 164, 181, 204, 210
Spodek 139, 141, 146, 148, 150, 151, 154, 155, 157, 179
Spodnie kucharskie 519
Stalka 95, 99-101, 109, 111
Stalka diamentowa 98, 108, 111
Stalka Sanelli 111
Stalki 111
Stanowisko neutralne 36
Stanowisko neutralne z 2 szufladami 36
Stanowisko neutralne z szufladą 36
Stanowisko podłączenia kostkarki 316
Sterylizator UV do noży 111
Stojak do dozowników 530
Stojak do dozowników automatycznych 530
Stojak do miecza 423
Stojak na 3 hot dogi 78
Stojak na deski 114
Stojak na frytki 286
Stojak na kartę menu 213, 270
Stojak na spodki do kosza 547
Stojak na talerze do kosza 547
Stojak na wafle do lodów 338
Stojak na worek na odpady 525
Stojak pod tace 279
Stolik barowy 294
Stolik grzewczy 292
Stoły chłodnicze i mroźnicze 474
Stoły chłodnicze sałatkowe 478
Stoły, szafy, witryny barowe 494
Stół cateringowy 294
Stół cateringowy okrągły 294
Stół chłodniczy 475-477
Stół chłodniczy barowy 317, 494
Stół chłodniczy do pizzy 368, 480
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 483
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą 368, 480
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 369
Stół chłodniczy lub mroźniczy 474
Stół chłodniczy sałatkowy 478
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 479
Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową 479
Stół mroźniczy 476
Stół mroźniczy 600 x 400 482
Stół pod ekspres do kawy 326
Stół przyścienny bez półki 513
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 509
Stół przyścienny z półką 509, 513
Stół z basenem 1-komorowym 508
Stół z basenem 2-komorowym 508

Stół ze zlewem 1-komorowym z półką . . . 506, 507
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi . . . 507
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi . . . 507
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką . . . 507
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki . . . 514
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką . . . 514
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki . . . 513
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką . . . 513
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac . . . 426
Syfon . . . 331
Syfon do bitej śmietany . . . 333, 335
Syfon do bitej śmietany iSi . . . 332
Syfon do wody sodamaker classic . . . 307
Syfon do wody sodowej . . . 308
Syfon do wody twist'n sparkle . . . 307
Syfon iSi gourmet whip . . . 332
Syfon iSi nitro whip . . . 331
Syfon iSi soda siphon . . . 307
Syfon iSi thermo whip . . . 332
Syfon iSi thermo xpresswhip . . . 333
Syfony . . . 331
Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . 472, 473, 486, 487
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400 . . . 482
Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . 473
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . 510
Szafa porządkowa z umywalką . . . 510
Szafa przelotowa drzwi suwane . . . 510
Szafka BHP . . . 522
Szafka grzewcza . . . 444
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . 509
Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . 509
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . 472
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . . 484
Szatkownica . . . 86
Szatkownica cl30 bistro . . . 383
Szatkownica cl40 . . . 383
Szatkownica do krojenia w cząstki . . . 86
Szatkownica do warzyw (plastry) . . . 86
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka) . . . 86
Szatkownica do warzyw cl20 . . . 381
Szatkownica do warzyw cl20 z kompletem 4 tarcz . . . 381
Szatkownica do warzyw cl30 bistro i cl40 . . . 383
Szatkownica do warzyw cl50 . . . 382
Szatkownica do warzyw cl50 gourmet . . . 384
Szatkownica do warzyw cl52 . . . 383
Szatkownica do warzyw cl52 (2-prędkości) . . . 383
Szatkownica do warzyw cl55 . . . 385
Szatkownica do warzyw cl55 z podajnikiem nr 1 . . . 385
Szatkownica do warzyw cl55 z podajnikiem nr 1 i 2 . . . 385
Szatkownica do warzyw cl60 . . . 386
Szatkownica do warzyw cl60 z dwoma podajnikami . . . 386
Szatkownica mandolina . . . 85
Szczotka czyszczenia pieców . . . 365
Szczotka do blatów . . . 528
Szczotka do czyszczenia . . . 325, 528
Szczotka do czyszczenia ekspresu . . . 325
Szczotka do czyszczenia pieców . . . 365
Szczotka do zamiatania . . . 529
Szczypce . . . 71
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 . . . 184, 188, 191, 192, 196, 329
Szklanka Bistro . . . 201
Szklanka do espresso i wody . . . 328
Szklanka do gorących napojów . . . 203
Szklanka do Irish Coffee . . . 203, 328
Szklanka do latte . . . 188, 203, 328, 329
Szklanka do napojów . . . 202
Szklanka do piwa . . . 185, 205, 206
Szklanka do piwa „shaker" . . . 185
Szklanka do piwa Irish . . . 183
Szklanka do piwa Nonix . . . 183
Szklanka do piwa Tulipe . . . 206
Szklanka do Whisky . . . 202
Szklanka do Whisky/wody . . . 202
Szklanka do wody . . . 202
Szklanka Longue . . . 183
Szklanka niska . . . 182, 183, 185, 191, 194-198, 201, 202
Szklanka Rock Bar . . . 182
Szklanka Stone . . . 183
Szklanka Tin Can . . . 200
Szklanka Wind . . . 183
Szklanka wysoka . . . 182, 183, 185, 194-198, 201, 202
Szklanki Centra . . . 198
Szklanki do gorących napojów . . . 328
Szklanki Grande Sunray . . . 202
Szklanki Grande-s . . . 197
Szklanki Highness . . . 195
Szklanki i kieliszki Allegra . . . 191
Szklanki i kieliszki Amber . . . 191
Szklanki i kieliszki Elysia . . . 200
Szklanki i kieliszki Sorgente . . . 183
Szklanki Imperial . . . 198
Szklanki Istanbul . . . 198
Szklanki Leafy . . . 202
Szklanki Next . . . 197
Szklanki Parma . . . 201
Szklanki Pleasure . . . 195
Szklanki Side . . . 197
Szkło Bormioli Rocco . . . 182
Szkło cechowane . . . 185
Szkło do kawiarni . . . 328
Szkło do serwowania . . . 186
Szkło linia Casablanca . . . 196
Szkło linia Diony . . . 202
Szkło linia Restaurant . . . 184
Szkło linia Timeless . . . 194
Szkło Pasabahce . . . 189
Szkło termiczne . . . 188
Szkło Timeless . . . 195
Sznur do słupka hotelowego . . . 295
Szpachelka . . . 345
Szpatuła do lodów . . . 338
Szpatuła do masy cukierniczej . . . 72, 345
Szpatułka drewniana okrągła . . . 411
Szpikulec do bonowania . . . 76
Sztućce Ardila . . . 127
Sztućce barowe . . . 121
Sztućce Bistro . . . 122
Sztućce cateringowe . . . 120
Sztućce Classic . . . 126
Sztućce dla dzieci . . . 136
Sztućce do steków i pizzy . . . 135
Sztućce Duero . . . 130
Sztućce Ebro . . . 131
Sztućce i porcelana dla dzieci . . . 136
Sztućce kids . . . 136
Sztućce Koneser . . . 123
Sztućce Navia . . . 128
Sztućce przedszkolne . . . 136
Sztućce restauracyjne . . . 133
Sztućce restauracyjne eko . . . 125
Sztućce Segura . . . 129
Sztućce stołówkowe . . . 124
Sztućce Tambre . . . 132
Sztućce Turia . . . 134
Szufelka . . . 74
Szufelka do frytek . . . 76
Szufelka z pokrywą . . . 529
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy . . . 327
Środek do czyszczenia ekspresów . . . 325, 533
Świetlówka uv do 692265 . . . 527

T

Tabletki solne . . . 316, 533, 550
Tabliczka informacyjna . . . 213, 270
Taboret . . . 420
Taboret elektryczny . . . 43
Taboret indukcyjny . . . 42
Taboret na kółkach . . . 529
Taboret podwójny . . . 40
Taboret pojedynczy . . . 40
Taboret pomocniczy standard line . . . 41
Taboret top line power . . . 41
Taborety gazowe . . . 40

stalgast
ekspert gastronomiczny

Taborety indukcyjne 42
Taborety top line 40
Taca 156, 161, 172, 278, 285
Taca ekspozycyjna 276
Taca GN 1/1 brzozowa gładka 280
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 280
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa 280
Taca kelnerska 277, 278
Taca laminowana 277
Tace 278
Tace fast food 279
Tace kelnerskie 277
Tacka na paragony 76
Tacka ociekowa 267, 268, 271
Talerz do makaronu 138, 150, 181
Talerz do pizzy 135, 138, 181, 366
Talerz do pizzy Apulia 135, 366
Talerz do pizzy Tina 135, 366
Talerz do risotto 138
Talerz do ryb 138
Talerz do ślimaków 211
Talerz głęboki 137, 141, 143, 146, 148, 150, 154, 156-159, 163, 165, 167, 169-171
Talerz głęboki do makaronu 170
Talerz owalny do steków 138
Talerz płytki 137, 138, 141, 143, 146, 148, 150, 154, 156-159, 163, 165, 167
Talerz płytki do serwowania 138
Talerze do pizzy 135, 366
Tamper 327
Tarcza plastry 390
Tarcza plastry faliste 390
Tarcza słupki 391
Tarcza waffle 391
Tarcza wiórki 390
Tarka czterostronna 75
Tarka do przypraw 74
Tarka sześciokątna 75
Tasak 95, 98, 103
Technologia sous-vide 431
Termo-higrometr 90
Termometr 90
Termos 237, 244, 245, 271
Termos cateringowy 271
Termos stołowy 271, 272
Termos z kranem 244
Termosy stalowe basic line 245
Termosy transportowe z polietylenu 237
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 243
Timer, minutnik czasowy 89
Tłuczek do mięsa 113
Tłuczek szefa kuchni 113
Torba do pizzy 241, 366
Torby termiczne – Lunchboxy 242
Toster 419
Toster/opiekacz 419

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 70
Ubijak do ziemniaków 69, 73
Ubijak piany 342
Uchwyt do mikserów 402
Uchwyt dolny miecza 423
Uchwyt na kanapki 419
Uchwyt ścienny na 4 tarcze 391
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem 552
Umywalka niezabudowana 506
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 552
Umywalka zabudowana 506
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw 85
Urządzenia uzupełniające 39
Urządzenie do gorącej czekolady 344
Urządzenie do gotowania ryżu 425
Urządzenie do hot-dogów 414
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 84
Urządzenie do schładzania napojów 275

W

Waga kalkulacyjna 88
Waga magazynowa 89
Waga pomocnicza 87, 88, 327
Waga sklepowa 89
Wagi kalkulacyjne 88
Wagi magazynowe 89
Wagi pomocnicze 87
Wagi sklepowe 89
Wałek 343
Wałki zgniatające 376
Wałkowarka do ciasta 362
Wanna 65
Wanna przecedzakowa 67
Warnik 267, 268
Warnik dwuściankowy 268
Warnik Gredil 267
Waza 180, 216
Waza do zupy 146, 150, 154, 157-159, 163, 165, 171, 177, 216
Wazon 155, 164, 181
Wąska szczotka 528
Wersal 147
Wiaderko do szampana 306
Wiadra premium ze stali nierdzewnej 63
Wiadra ze stali nierdzewnej 63
Wiadro 63
Wiadro z pierścieniem 63
Widelczyk do ciasta 126, 129, 133
Widelczyk stołowy 136
Widelec 96, 99, 100, 108, 109, 135
Widelec „prosty” 98
Widelec deserowy 130
Widelec do przewracania 69, 70
Widelec do serwowania 71, 270
Widelec do ślimaków 211
Widelec stołowy 120-134
Wielofunkcyjna szczotka 528
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 51
Wieszak na pokrywki 56
Wieszak na worki i końcówki 341
Wieszak z haczykami 70
Wirówka do sałaty 64
Wisząca lampa grzewcza 291
Wiszące lampy grzewcze 291
Witryna chłodnicza 280, 481, 485, 488-493
Witryna chłodnicza do butelek 317, 318, 495, 496
Witryna chłodnicza lub mroźnicza 484
Witryna do serwowania GN 1/1 280
Witryna ekspozycyjna 489, 491
Witryna grzewcza 426
Witryna mroźnicza barowa 318, 497
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi 493
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron 488
Wkład chłodzący 280
Wkład do głowicy 547, 549
Wkład do kociołka-dodatkowy 266
Wkłady do gotowania 56
Włącznik pneumatyczny 552
Wok 32
Wok indukcyjny 32
Worek do wyciskania jednorazowy 341
Worek do wyciskania standard 341
Worki do pakowania próżniowego 249
Worki do pakowania próżniowego płynów 249
Wózek 445, 455
Wózek 2-półkowy 252, 253
Wózek 3-półkowy 252, 253
Wózek do koszy 545
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 365
Wózek kelnerski 253
Wózek kelnerski eco 252
Wózek kelnerski premium 253
Wózek kelnerski standard 252
Wózek platformowy 251
Wózki kelnerskie 252
Wózki transportowe 251
Wybierak do ciast 342
Wybierz odpowiedni mikser 398
Wybijak do fusów 327
Wycinarki 342
Wyciskacz do cytrusów 301
Wyciskacz do cytryn 80, 301
Wyciskacz do czosnku 80
Wyciskacz do plasterków cytrusowych 301
Wyciskarka do cytrusów 308
Wyciskarka do owoców cytrusowych 309
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 309
Wydrążacz do jabłek 81
Wydrążacz do kulek, podwójny 81

Wydrążacz do pomidorów 80, 81

Z

Zakrętka 186
Zamgławiacz, urządzenie do dezynfekcji 531
Zamrażarka skrzyniowa 498
Zamrażarki skrzyniowe 498
Zaparzacz 269
Zaparzacz dwuściankowy 269
Zaparzacz przelewowy 323
Zapas do mopa fiber mops 529
Zapaska maxi 520
Zapaska midi 520
Zapaska mini 520
Zapaski 520
Zastawa Aromateca 139
Zastawa stołowa 140
Zastawa stołowa Grangusto 138
Zastawa stołowa opal glass 137
Zawleczka do miecza 423
Zespół trenerów i doradców kulinarnych 434
Zestawy do przypraw 208-209
Zestaw 4 sit do przesiewania 66
Zestaw 4 tarcz (polski) 381, 383, 387
Zestaw 6 tarcz (polski) 382, 383, 385, 386, 388
Zestaw desek Haccp 114
Zestaw do carvingu 82, 83
Zestaw do czyszczenia kostki 391
Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581 455
Zestaw do piętrowania 445, 455, 462
Zestaw do przypraw 180
Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm 383, 385, 386
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm 382
Zestaw dwóch koszy 49
Zestaw instalacyjny 445, 455
Zestaw końcówek 334
Zestaw końcówek do nadziewania 334
Zestaw łączeniowy 51
Zestaw mini salaterek 161, 172, 285
Zestaw noży kutych 99
Zestaw noży kutych Elite z pokrowcem 98, 108
Zestaw noży kutych z pokrowcem 109
Zestaw noży Sanelli z listwą 95
Zestaw noży walcowanych z listwą 100, 109
Zestaw podłączeniowy 466
Zestaw podstaw bufetowych 288
Zestaw prysznica 50, 464
Zestaw prysznica premium 556
Zestaw Rapid Infusion 334
Zestaw Sannelii z listwą 108
Zestaw tarcz do frytek 390
Zestaw tarcz do kostek 391
Zestaw zmywarka z podstawą 543
Zestawy do przypraw 208
Zestawy noży 108
Zgrzewarka do tacek 250
Zmiękczacz do wody 316, 550
Zmiękczacz wody 550
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 542
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 542
Zmywarka kapturowa 537
Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody 537
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego 540
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową 540
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 540
Zmywarka uniwersalna 538, 542
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . 541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 541
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody 538
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową . . 538
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego 542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową 542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 543
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie 542
Zmywarka uniwersalna z podstawą 543
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie 536
Zmywarki Silanos evo 2 hy-nrg 535
Zmywarki Stalgast 539
Zmywarko wyparzarka do garnków 536
Zmywarko wyparzarka do szkła 542
Zmywarko wyparzarka kapturowa 540
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1000 evo 2 537
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1300 evo 2 537
Zmywarko wyparzarka uniwersalna 542
Zmywarko wyparzarka uniwersalna n50 evo 2 538
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital 541
Znacznik rozstawny 344

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 257
Żel do podgrzewaczy 263
Żel w butelce 263
Żel w puszce 263
Żel w wiadrze 263

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.

Nowe piece **konwekcyjno-parowe** w ofercie Stalgast

Przetestowane przez najlepszych
Doradców Kulinarnych Stalgast!



Classic Cook



Smart Cook



ST Gastro Big

Postaw na technologię **ze smakiem!**

gastronomiczne · piekarnicze · odpiekowe

stalgast.com

Made in EU

stalgast
ekspert gastronomiczny

Jedyny Salon Partnerski w centralnej Polsce:

gastroproces®
PROJEKTY & WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

tel. 42 676 75 40
biuro@gastroproces.pl

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź

- kompleksowa obsługa od projektu po pełną realizację
- projekty gastronomii i zaplecza
- wsparcie w uzyskaniu niezbędnych zezwoleń HACCP, Sanepid, BHP, PPOŻ
- sprzęt najwyższej jakości dopasowany do specyfiki lokalu
- serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
- meble produkowane na wymiar