KATALOG

WYDANIE 55 | 2026





stalgast

wspieramy gastro od kuchni

Jak zamawiać?

Zobacz jakie to proste!

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00*



Zamawiaj jak Ci wygodnie!

Za pomocą katalogu

Zadzwoń:
801 40 50 63**
22 517 15 75

Napisz e-mail:
stalgast@stalgast.com

U Partnerów Handlowych

Szczegóły pod numerem:
801 40 50 63**

W Internecie

Na stronie:
stalgast.com

W Salonach, Multistrefach i Punktach Stalgast

Sprawdź na:
stalgast.com/adresy

* Wysyłka w dniu przyjęcia zamówienia dotyczy produktów dostępnych na magazynie.
** Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

stalgast

stalgast
wspieramy gastro od kuchni



FIRMA RODZINNA

facebook.com/stalgast
instagram.com/stalgast_com
linkedin.com/company/stalgast

Szanowni Państwo,

wraz z 55. edycją Katalogu Stalgast oddajemy w Państwa ręce również nową wersję naszej strony internetowej – www.stalgast.com.

Zależało nam, aby była bardziej przejrzysta, intuicyjna i wygodna w codziennym użytkowaniu. Rozbudowaliśmy informacje o produktach, uporządkowaliśmy menu oraz ułatwiliśmy dostęp do promocji i nowości. Więcej miejsca poświęciliśmy także szkoleniom, przepisom i praktycznym poradom. Nowa strona została również dostosowana do międzynarodowych standardów dostępności cyfrowej.

Mamy nadzieję, że dzięki tym zmianom jeszcze szybciej i łatwiej znajdą Państwo potrzebne produkty, informacje oraz materiały wspierające codzienną pracę.

W aktualnym katalogu prezentujemy zarówno dobrze znane i sprawdzone rozwiązania, jak i wiele nowości, które warto wziąć pod uwagę podczas planowania wyposażenia kuchni lub lokalu gastronomicznego.

W tej edycji szczególnie polecamy:

- **Profesjonalny ekspres Miura**, który poszerza naszą ofertę ekspresów kolbowych.
- Nowe **akcesoria barowe oraz gotowe bary z linii ArteBar**, produkowane przez Stalgast.
- **Rozszerzoną linię urządzeń Caterina**, dostępną wyłącznie w ofercie Stalgast.
- Szerszy wybór **pojemników GN z polipropylenu wraz z pokrywkami HACCP** przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności.
- **Maszyny do lodów Stalgast by Iceteam** – nowość w naszej ofercie dla lodziarni i punktów gastronomicznych.

Jeżeli nie znajdą Państwo poszukiwanego produktu w katalogu, zachęcamy do sprawdzenia oferty pozakatalogowej dostępnej na naszej stronie internetowej w zakładce „Katalogi". Znajdą tam Państwo jeszcze więcej urządzeń i rozwiązań dla gastronomii.

Zapraszamy również do śledzenia naszych profili w mediach społecznościowych, gdzie regularnie publikujemy informacje o nowościach, promocjach i inspirujących realizacjach.

Życzymy przyjemnej lektury i owocnej współpracy!

Z wyrazami szacunku

Zarząd Stalgast sp. z o.o.

Kotecki
Michał Kotecki

MKotecki
Maciej Kotecki

stalgast
Produkcja

Proekologiczne
technologie

Stalgast

Wspieramy gastro od kuchni



Polska produkcja,
europejska jakość

Ponad 35 lat
w branży HoReCa

20 000
miejsc paletowych

Doświadczony zespół
Ludzie, którzy znają materiał, technologię i potrzeby gastronomii.



Polska produkcja

Meble ze stali nierdzewnej
Trwałe wyposażenie do intensywnej pracy.

Urządzenia gastronomiczne
Sprzęt dla profesjonalnych kuchni.

Rozwiązania na zamówienie
Elementy dopasowane do konkretnej inwestycji.

Kontrola jakości
Większa kontrola nad procesem i detalami wykonania.

Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki
Rzeczpospolita Polska
Dofinansowane przez Unię Europejską
NCBR
Narodowe Centrum Badań i Rozwoju

Radom - centrum produkcji i logistyki Stalgast

To tutaj działa nasza fabryka i Centrum Logistyczne. To tutaj powstają produkty Stalgast, kompletowane są zamówienia i organizowane wysyłki do partnerów w Polsce oraz za granicą.





10 doków
załadunkowych

Ponad 500
pracowników

98% dostępności
produktów

Odpowiedzialność za region

Produkcja i logistyka w Radomiu to kilkaset miejsc pracy oraz realny wkład w rozwój lokalnej gospodarki.





Granitowy Tulipan 2026

Stalgast został wyróżniony w kategorii Odpowiedzialna Firma Roku Regionu Radomskiego 2026.

IZBA PRZEMYSŁOWO-HANDLOWA ZIEMI RADOMSKIEJ

Wspieramy w codziennej pracy i rozwoju
Usługi stworzone z myślą o realnych potrzebach gastronomii

1. **Szeroka sieć dystrybucji**
   Salony Partnerskie, Multistrefy, Punkty Sprzedaży i Partnerzy Handlowi
2. **Serwis i wsparcie techniczne**
   Montaż, naprawy, przeglądy
3. **Stalgast Chefs**
   Szkolenia i prezentacje produktowe
4. **Studio projektowe**
   Projekty technologii gastronomicznej






Działamy lokalnie i globalnie

Ponad 500 Partnerów Handlowych w Polsce

Współpraca z 220 partnerami w 40 krajach



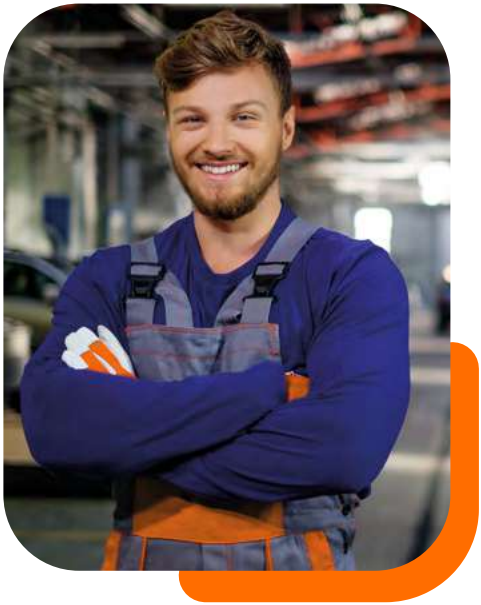
Dlaczego warto z nami pracować?

- Polska produkcja
- Innowacyjność i jakość
- Odpowiedzialność ekologiczna
- Partnerstwo i zrozumienie potrzeb rynku

Więcej na:
stalgast.com

REGISTERED ISOQAR
UKAS MANAGEMENT SYSTEMS 0026
Numer certyfikatu 25766

stalgast
Zespół Serwisowy



Awaria?

Problem techniczny?

Uszkodzenie mechaniczne?

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

Szybki dojazd do Klienta

Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny

Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne

Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i certyfikowanych Partnerów Serwisowych.

stalgast
Partner Serwisowy

Sprawdź listę Partnerów Serwisowych na:

stalgast.com/adresy

Czy wiesz, jak ...

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



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

Zamów pokaz dla swojej placówki!

dlaoswiaty.stalgast.com

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**

Program wsparcia dla samorządów



Planujesz skorzystać z programu *Posiłek w szkole i w domu?*

Skontaktuj się z nami!

Pomożemy w doborze wyposażenia gastronomicznego lub akcesoriów.

Przygotujemy projekt technologiczny.

Przeprowadzimy szkolenie z obsługi i użytkowania pieców konwekcyjno-parowych oraz wybranych urządzeń.

Zapewnimy Partnera Handlowego Stalgast najbliżej Twojej lokalizacji, który udzieli kompleksowego wsparcia w realizacji projektu.

Wypełnij formularz,
a skontaktujemy się z Tobą!

posilekwszkole.stalgast.com

stalgast

Studio Projektowe



Dobra kuchnia zaczyna się od dobrego planu

Profesjonalny projekt technologii gastronomicznej porządkuje cały proces inwestycji – od układu zaplecza i doboru urządzeń po wytyczne do realizacji.

Dobrze przygotowany projekt pomaga uniknąć błędów, usprawnia montaż i daje większą kontrolę nad przebiegiem inwestycji.

Co daje dobrze przygotowany projekt?

- **Lepszą organizację pracy**
  Kuchnia jest zaplanowana tak, aby zespół mógł pracować wygodnie, logicznie i bez niepotrzebnego chaosu. optymalizacje kosztów inwestycyjnych
- **Zminimalizowane ryzyko kosztownych poprawek**
  Wytyczne techniczne i rozmieszczenie wyposażenia są ustalane zanim rozpoczną się kluczowe prace.
- **Dobór sprzętu do realnych potrzeb**
  Urządzenia i meble są dopasowane do rodzaju działalności, liczby wydawanych posiłków, menu i skali pracy.
- **Wsparcie przy odbiorach**
  Projekt może uwzględniać wymagania sanitarno-higieniczne
- **Większą pewność po stronie klienta**
  Inwestor widzi, jak będzie działać jego zaplecze i jakie wyposażenie będzie potrzebne do uruchomienia działalności.



Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

Przykładowy projekt wyposażenia



3D

Projektowanie w 3D usprawnia planowanie profesjonalnych kuchni i pozwala precyzyjnie dobrać wyposażenie. Dzięki bibliotekom produktów Partnerzy Handlowi mogą tworzyć czytelne projekty i wizualizacje dla swoich klientów.



Chcesz projektować z nami?

Dowiedz się, jak uzyskać dostęp do narzędzi przygotowanych dla Partnerów Handlowych.

Umów się na bezpłatną prezentację i poznaj możliwości ich wykorzystania w codziennej pracy.

Masz pytania?

Skontaktuj się z nami.

tel.: 22 509 30 80
e-mail: projekt@stalgast.com

Dlaczego warto z nami projektować?

- **Doświadczenie w gastronomii**
  Projektujemy zaplecza dla restauracji, hoteli, cateringu i obiektów żywienia zbiorowego.
- **Zespół specjalistów**
  Łączymy wiedzę projektantów z doświadczeniem ekspertów z obszaru produktu, sprzedaży, produkcji, serwisu i logistyki.
- **Znajomość przepisów i praktyki**
  Uwzględniamy wymagania formalne oraz realną organizację pracy kuchni.
- **Szerokie możliwości wyposażenia**
  Dobieramy urządzenia, meble nierdzewne oraz rozwiązania wykonywane na wymiar.
- **Nowoczesne narzędzia**
  Korzystamy m.in. z biblioteki produktów w pCon, która ułatwia tworzenie projektów, wizualizacji i aktualnych zestawień wyposażenia.

stalgast Chefs

Wspieramy zdobywanie nowych umiejętności
Szkolenia i pokazy prowadzone przez ekspertów

Poznaj Stalgast Chefs! Nasi kucharze dzielą się doświadczeniem zdobytym w profesjonalnej gastronomii. Prowadzą praktyczne szkolenia z obsługi pieców konwekcyjno-parowych, pokazując ich funkcje, możliwości i zastosowanie w codziennej pracy kuchni. To wiedza oparta na praktyce – od właściwych ustawień po konkretne techniki przygotowania potraw.



ADAM MARCINIAK



PIOTR KOSMALA



MACIEJ BIAŁAS



PAWEŁ MŁYNARCZYK



GRZEGORZ GRĘDA

Umów się na BEZPŁATNY POKAZ!

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



Skontaktuj się z nami:
szkolenia@stalgast.com,
Wspólnie ustalimy termin spotkania.

Nasze szkolenia to warsztaty, podczas których zdobędziesz praktyczne umiejętności, które z łatwością zastosujesz w swojej kuchni. Jako uczestnik poznasz funkcjonalności naszych urządzeń, przetestujesz je w rzeczywistych warunkach pracy i dowiesz się, jak w pełni wykorzystać ich potencjał.



MARIUSZ ĆWIKLAK



BERNARD MALINOWSKI

Nasz zespół szkoleniowy pomaga poznać możliwości urządzeń i świadomie wykorzystywać je w codziennej pracy. Bernard prowadzi szkolenia produktowe obejmujące szeroki zakres oferty, a Mariusz dzieli się wiedzą z zakresu kawy, ekspresów i organizacji stanowiska baristy.

Szkolenia dopasowujemy do potrzeb uczestników i charakteru lokalu. Pokazujemy działanie urządzeń, odpowiadamy na pytania i wyjaśniamy, jak dobrać oraz wykorzystać sprzęt w konkretnych zastosowaniach.





Co zyskujesz dzięki szkoleniu?

- **Praktyczną wiedzę**
  Poznajesz funkcje i zastosowanie urządzeń w codziennej pracy.
- **Lepsze wykorzystanie sprzętu**
  Dowiadujesz się, jak korzystać z jego możliwości i właściwie dobierać ustawienia.
- **Większą pewność pracy zespołu**
  Znajomość urządzeń usprawnia pracę i ogranicza błędy podczas ich obsługi.
- **Bezpośredni kontakt z ekspertem**
  Odpowiadamy na pytania, doradzamy i dzielimy się doświadczeniem z realnej pracy gastronomii.
- **Szkolenie dopasowane do potrzeb**
  Zakres spotkania dobieramy do urządzeń, zespołu i specyfik i danego lokalu.

Nasza odpowiedzialność

Odpowiedzialność rozumiana w Stalgast to nie tylko troska o środowisko, ale także sposób, w jaki produkujemy, współpracujemy z partnerami, rozwijamy lokalną gospodarkę i tworzymy stabilne miejsca pracy.

Od 2008 roku inwestujemy w naszą fabrykę w Radomiu, gdzie powstają profesjonalne urządzenia gastronomiczne oraz meble ze stali nierdzewnej. To ważna część naszej działalności - miejsce, w którym łączymy polską produkcję, innowacyjność i kreatywność konstrukcyjną, nowoczesne technologie wytwarzania, doświadczenie pracowników i realne potrzeby branży HoReCa.

Produkujemy w Radomiu, wspieramy lokalną gospodarkę

Nasza fabryka w Radomiu to ważne centrum produkcyjne urządzeń Stalgast i miejsce pracy dla kilkuset osób. Rozwijając lokalną produkcję, wspieramy kompetencje techniczne, regionalną gospodarkę oraz stabilne relacje z pracownikami, dostawcami i partnerami.
Za odpowiedzialne prowadzenie biznesu i wkład w rozwój regionu Stalgast został wyróżniony Granitowym Tulipanem 2026 w kategorii Odpowiedzialna Firma Roku Regionu Radomskiego.

Zero waste – recykling stali

Stal nierdzewna to surowiec możliwy do odzyskiwania wielokrotnie bez utraty jakości. Dzięki ciągłemu doskonaleniu obszaru rozkładów technologicznych i polityce recyklingu redukujemy odpady, oszczędzamy surowce. W praktyce możemy powiedzieć iż wdrożyliśmy zamknięty obrót w zakresie gospodarki stalą stopową. Proces odzysku stali przekazujemy w ręce ekspertów, którzy dbają o najwyższe standardy środowiskowe i jakościowe.

Kolejne życie tworzyw sztucznych

W procesie wewnętrznego recyklingu odzyskujemy popularne tworzywa, które po przetworzeniu stają się surowcem do produkcji elementów naszych urządzeń, m.in. nóg regulowanych, uchwytów czy komponentów do zmywarek.

Redukcja odpadów

Zrezygnowaliśmy z folii technicznej pokrytej klejem. To rozwiązanie zmniejsza obciążenie środowiska i poprawia efektywność produkcji.

Pakujemy odpowiedzialnie

Opakowania produkujemy we własnym zakresie, dostosowując ich liczbę do potrzeb. Kartonowy odpad wykorzystujemy do wypełniania paczek, osiągając poziom ok. 98% wykorzystania surowca.

Innowacje dla zdrowia i środowiska

Pracujemy nad powłoką biobójczą na meble ze stali nierdzewnej w ramach projektu FENG*. Rozwiązanie to poprawi warunki pracy, zwiększy bezpieczeństwo użytkowników i ograniczy stosowanie chemii.

Dla nas ESG to konkretne działania: produkcja w Polsce, którą możemy w pełni nadzorować i stale doskonalić, inwestowanie w ludzi, wspieranie lokalnej gospodarki oraz ograniczanie wpływu na środowisko

* Funduszy Europejskich dla Nowoczesnej Gospodarki.

Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

W TYM NOWE PRODUKTY **GREDIL**

Termosy stalowe - Gredil 24
Pojemniki z polipropylenu GN, czarne - Gredil .28
Ostrzałka do noży - Gredil 29
Waga kuchenna, pomocnicza - Gredil 29
Termosy cateringowe - Gredil 31
Termosy transportowe z tworzywa - Gredil. . . .31
Termos z kranem z tworzywa - Gredil 31
Tace fast food - Gredil 32
Wózek transportowy - Gredil 33
Miesiarki planetarne - Gredil 43
Bufet grzewczy - Gredil 45
Piec, wędzarnia elektryczna - Gredil 45
Podwójna gofrownica - Gredil 48

Patelnie nieprzywierające Emboss 64
Garnek i patelnie Nostalgia vintage. 70
Naczynia do serwowania vintage 70
Maszynka do makaronu 95
Obieraczka do warzyw 118
Zastawa stołowa Modern. 135
Zastawa stołowa Vintage. 136
Pojemniki stalowe GN - Delux 205
Pojemniki z polipropylenu GN - HACCP. 210
Plecak termiczny 221
Termos stalowy z kranem 35L. 223
Wózek bankietowy grzewczy GN 2/1. 228
Wózek ze stali nierdzewnej 228
Bufet grzewczy, GN 1/1 236
Podgrzewacz elektryczny, przeszklona pokrywa. . 237
Termos stalowy z przyciskiem. 246
Stół cateringowy stalowy, składany 254
Akcesoria barmańskie - ArteBar 263
Naczynia typu Tiki Mug 262
Pistolet wędzarniczy, aromatyzer 275
Syfon do wody Twist'n Sparkle Virtuoso 276

Automatyczna wyciskarka do cytrusów 284
Nowoczesny system dystrybucji wody 287
Bary wolnostojące - ArteBar 299
Ekspres automatyczny do kawy - Miura 317
Urządzenia do produkcji lodów i deserów. . . .331
Pucharek do lodów, stalowy 336
Mikser planetarny, RM 8. 345
Mikser spiralny z podnoszoną głowicą 362
Nóż do krojenia pizzy, ciast 364
Urządzenie do gotowania Caldolux 404
Płyta grillowa gładka, elektryczna - Caterina .405
Frytownica wolnostojąca - Caterina 406
Frytownica, smażalnik - Caterina. 406
Gofrownica na 3 gofry - Caterina 407
Opiekacz do ufo burgerów - Caterina 407
Fontanna do czekolady - Caterina 408
Naleśnikarka - Caterina 408
Rolkowy podgrzewacz do parówek - Caterina .409
Salamander z ruchomą głowicą - Caterina . . .409
Urządzenie do hot-dogów - Caterina 409
Podgrzewacz do nachosów - Caterina. 410
Podgrzewacz do sosów - Caterina. 410
Urządzenie do gotowania - Caterina 410
Kociołek do zupy - Caterina 411
Opiekacze - Caterina 411
Kuchnia indukcyjna nastawna 439
Patelnia uchylna, elektryczna 467
Piec konwekcyjno-parowy, Experience 481
Piec konwekcyjno-parowy, ChefTop-X, Digital.ID. .488
Piec konwekcyjno-mikrofalowy ST- Fast 501
Chłodziarka do sezonowania mięsa 521
Podstawa chłodnicza. 534
Szafa chłodnicza przeszklona. 539
Chłodziarka farmaceutyczna, przeszklona. . .542
Witryna, konserwator do lodów 548
Schładzarko-zamrażarka szokowa 549
Umywalka z włącznikiem kolanowym 567
Pojemnik na odpady, stalowy. 569
Młynek koloidalny. 593
System odwróconej osmozy 593
Separator do tłuszczu 594
Napełniacz z wylewką 597

Nie znalazłeś urządzenia lub wyposażenia w naszym katalogu?

Sprawdź naszą ofertę pozakatalogową stworzoną z myślą o profesjonalnej gastronomii i miejscach wymagających wysokiej wydajności.

Znajdziesz w niej specjalistyczne urządzenia, takie jak:

- sprzęt do obróbki mechanicznej,
- piece, w tym konwekcyjno-mikrofalowe i do pizzy,
- miksery spiralne, wałkowarki,
- kostkarki i łuskarki,
- filtry i zmiękczacze do wody,
- wagi kalkulacyjne, pomocnicze, magazynowe oraz
- wiele rozwiązań dostosowanych do specyfiki Twojego biznesu.



BREMA Ice Makers



BRITA





OHAUS



robot coupe



ROLLER GRILL



LUBIANA



rollis



fm



zanolli



UNOX



Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!

stalgast.com/oferta

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



zgodny z normami HACCP



stal nierdzewna



stal nierdzewna 18/0



stal nierdzewna 18/10



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



wykonane z silikonu


wykonane z drewna



BPA free


przeznaczone do kontaktu z żywnością



powlekane miedzią



pokryte teflonem



powłoka ceramiczna


szkło hartowane


kryształ


szkło cechowane


można piętrować



rekomendowane do Sous Vide


do samodzielnego montażu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h

używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

oświetlenie LED

moc urządzenia

maksymalne obciążenie

posiada legalizację

stalgast


urządzenie chłodnicze


lub



załadunek komory pieca do pizzy


urządzenie mroźnicze


oraz



maksymalna wysokość mytego naczynia


układ statyczny



wymiar WxDxH mm


konstrukcja podwójnych ścianek


układ dynamiczny



zakres temperatur


polecane do stosowania w piecach


drzwi uchylne



maksymalna temperatura



kosz do zmywarki 350x350 mm


witryna otwierana z dwóch stron


przystosowana do mycia szkła



kosz do zmywarki 400x400 mm


drzwi suwane


przystosowana do mycia talerzy



kosz do zmywarki 500x500 mm



do pojemników gastronomicznych


przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 570x620 mm



do blach cukierniczych/ piekarniczych


przystosowana do mycia tac GN 1/1



produkt polski Stalgast Radom



2 lata gwarancji



5 lat gwarancji



nowy produkt

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

SPIS TREŚCI



22-57 GREDIL

Garnki, patelnie, termosy stalowe . . 23-24
Pojemniki GN, zestaw desek 25-29
Sztućce, koszyki na pieczywo 30
Podgrzewacze GN 1/1, tace, wózki . 31-33
Meble skręcane 35-41
Maszynka do mięsa, piec do pizzy 43
Warniki, kuchenki indukcyjne 44-45
Grille, salamander, frytownice 46-47
Gofrownica, naleśnikarka 48
Kuchnie i taborety 50-51, 54
Patelnia uchylna, zmywarka 53
Urządzenia chłodnicze 55-57



58-72 NACZYNIA KUCHENNE

Zestaw naczyń kuchennych 59
Garnki Comfort Line 60
Garnki Premium, garnek z kranem . . 61-62
Podstawa pod garnki. 62
Akcesoria uzupełniające. 62
Patelnie. 63-70
Patelnia WOK 63, 65-66
Patelnie Comfort 66-67
Naczynia żeliwne. 71-72



73-102 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra, wirówka do sałaty 74-75
Miski, wanny. 76
Sitka, cedzaki,
wanny przecedzakowe 77-78
Przybory kuchenne Monoblok,
przybory do serwowania 79-83
Łopatki, rózgi 83-85
Ubijak do ziemniaków 85
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 86-89
Ekspozytory 90-91
Dozowniki, stojaki do sosów 90-91
Pęsety, szczypce, wyciskacze 92-94
Otwieracz do konserw. 95
Szatkownica mandolina 95
Wagi 96-101
Termometry 102



103-122 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 106-116
Listwy magnetyczne 115
Ostrzałki i stalki. 117
Nożyce kuchenne 118
Kloc masarski 118
Tłuczki do mięsa 119
Deski do krojenia, deski HACCP. . 120-122



123-201 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 124-133
Porcelana dla dzieci 134
Porcelana i zastawa stołowa 135-169
Szkło. 170-194
Sosjerki, dzbanki do oliwy i octu 195
Zestawy do przypraw 196-197
Serwetniki, młynki do przypraw . . 198-199
Koszyki do pieczywa, ... 199-201
Lampy stołowe, waza do zupy 201



202-231 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 203-214
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności . 215-216
Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne 217-223
Torby do pizzy 221
Zgrzewarka do tacek. 224
Pakowarki i akcesoria
do pakowarek 225-226
Wózki transportowe i kelnerskie 227-230
Regały. 231



232-252 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 233-234
Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 234-239
Warniki, zaparzacze,
kociołki do zup 240-242
Dzbanki, termosy stołowe. 244-246
Urządzenie do schładzania napojów . 246
Tace 247-249
Naczynia do finger food 250-252
Płyty do finger food z łupka 251



253-256 CATERING

Lampa grzewcza gazowa 254
Stoły cateringowe stalowe 254
Meble cateringowe 255
Pokrowce na meble cateringowe 256
Słupek hotelowy 256



257-309 WYPOSAŻENIE BAROWE

Naczynia i szkło do koktajli 259-262
Akcesoria barmańskie 263-274
Akcesoria do aromatyzowania
drinków 275
Syfony iSi, tablice gastronomiczne 276-277
Blendery barowe 278-281
Wyciskarki do cytrusów 282-286
System dystrybucji wody 287-289
Chłodziarki i lodówki barowe 291-292
Kruszarki, kostkarki,
łuskarki do lodu. 293-298
Bary wolnostojące ArteBar. 299-309



310-325 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Telewizory Samsung 311
Ekspresy automatyczne 313
Podgrzewacz filiżanek 314
Lodówka na mleko do kawy 314
Ekspresy kolbowe 315-317
Młynek do mielenia kawy 318-319
Stół pod ekspres 320
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów,
dyspenser do przypraw 322-323
Szkło do kawiarni. 324-325
Chemia do ekspresów. 325



326-349 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony 327-330
Urządzenia do produkcji lodów i deserów 331-333
Kuwety, porcjonery, stojaki, pucharki do lodów 334-336
Akcesoria cukiernicze 337-339
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 340
Patery do tortów i owoców 342-344
Miesiarki planetarne 345-348
Witryny chłodnicze 349



350-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy 351-359
Wałkowarki do ciasta 360-361
Miksery spiralne 361-363
Łopaty, łopatki do pizzy 364-366
Blachy, siatki i talerze do pizzy .. 366-367
Torby, pojemniki termoizolacyjne 367-368
Rękawice piekarskie 368
Stoły chłodnicze 369



370-402 OBRÓBKA MECHANICZNA

Obieraczka do ziemniaków 371
Krajalnice do wędlin i serów 372-374
Maszynki i mieszarki do mięsa .. 376-377
Nadziewarki do kiełbas 378
Szatkownice, roboty, cuttery ... 379-395
Miksery ręczne 397-402
Sokowirówki 396



403-429 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille 405, 412-413, 425
Frytownice 404, 406, 414
Gofrownice, naleśnikarki .407-408, 416-417
Płyty grillowe 405, 415
Bemary nastawne 407
Rolkowy podgrzewacz do parówek 409, 413
Rożen do kurczaków 421
Opiekacze, salamander .409, 411, 418-420
Gyrosy i akcesoria do gyrosów .. 422-425
Kuchenki mikrofalowe 426-427
Płyta grzewcza 427
Kuchenka indukcyjna 427-429



430-467 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 434-443
Grille 444-447
Frytownice 448
Podgrzewacz do frytek 449
Patelnie 450-451
Wok 452
Bemary 453
Makaroniarki 454-455
Elementy neutralne 456
Podstawy i akcesoria 457-458
Kotły warzelne 459
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 460-462
Kuchnie wolnostojące 463-466
Patelnia elektryczna 467



468-514 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 474
Stalgast SmartCook 475-476
Experience 481-483
Piece Unox ChefTop MIND.Maps™ 487-488
Piece Unox ChefLux™ 489
Piece PIEKARNICZE FM 494-495
Piece ODPIEKOWE
FM ST-Fast 501-504
Konwekcyjno-mikrofalowy Unox ... 504
FM RX 507-509
Unox SHOP.Pro 511
Akcesoria 511-514



515-552 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze 518-522, 536-539
Stoły chłodnicze, mroźnicze 517, 523-525
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 526-528, 530-532
Stoły chłodnicze do pizzy 528-530
Chłodziarki i lodówki barowe ... 540-541
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 542-548
Schładzarka szokowa 549
Zamrażarki skrzyniowe 550-551
Akcesoria do szaf i stołów 552



553-563 MEBLE

Umywalka zabudowana 556
Stoły ze zlewem 556-557, 560-561
Szafka wisząca 558
Stół przyścienny 558, 560
Szafy 559, 563
Stoły przyścienne bez półki 560
Półki wiszące i regały 562-563



564-575 HIGIENA

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 565
Odzież robocza 566-567
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 567
Szafki BHP 568
Pojemniki na odpady 569-570
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 571-572
Chemia 573-575



577-600 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki ELFRAMO 578-579
Zmywarko wyparzarki AQUA ... 580-586
Kosze do zmywarek 587-589
Ociekacz na talerze 590
Zmiękczacze do wody 590-592
Młynki koloidalne 593-594
Korki przelewowe 594
Napełniacze i baterie 595-600



GREDIL

Praktyczna linia urządzeń i akcesoriów gastronomicznych, oferująca funkcjonalne rozwiązania do codziennej pracy w kuchni, idealna dla punktów gastronomicznych oraz usług zbiorowego żywienia.

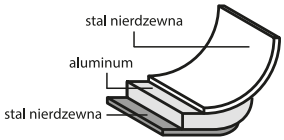
Garnki, patelnie, termosy stalowe 23-24
Pojemniki GN 25-28
Zestaw desek HACCP 29
Sztućce, koszyki na pieczywo 30
Podgrzewacze GN 1/1, tace, wózki 31-33
Meble skręcane 35-41
Maszynka do mięsa, piec do pizzy 43
Warniki, kuchenki indukcyjne 44-45
Grille, salamander, frytownice 46-47
Gofrownica, naleśnikarka 48
Urządzenie do popcornu 49
Kuchnie i taborety 50-51, 54
Patelnia uchylna, zmywarka 53
Urządzenia chłodnicze 55-57

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**

Dno typu sandwich





GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	**110,00**
011285	280	250	15,4	**165,00**
011325	320	260	20,9	**185,00**
011345	320	320	25,7	**270,00**
011365	360	360	36,6	**260,00**
011405	400	400	50,3	**310,00**
011455	450	450	71,6	**535,00**
011505	500	500	98,2	**560,00**



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**140,00**
012325	320	200	16,1	**165,00**
012365	360	220	22,4	**225,00**
012405	400	260	32,6	**275,00**
012455	450	360	57,3	**480,00**

GARNKI GREDIL - LINIA BASIC



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



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	**54,00**
012206	200	120	3,8	**68,00**
012246	240	135	6,1	**88,00**
012286	280	160	9,8	**110,00**
012326	320	220	18,0	**140,00**



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	**50,00**
013206	200	70	2,2	**63,00**
013246	240	80	3,6	**82,00**
013286	280	90	5,5	**100,00**
013326	320	110	8,8	**125,00**



RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	**37,00**
015146	140	55	0,8	**43,00**
015166	160	60	1,2	**50,00**
015206	200	70	2,2	**63,00**
015246	240	80	3,6	**82,00**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ GREDIL

- dobre przewodzenie ciepła dzięki obudowie z aluminium
- powłoka nieprzywierająca
- do wszystkich typów kuchni, w tym indukcyjnej
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej z otworem do zawieszania

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
036245	240	20	**28,00**
036265	260	20	**32,00**



PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
036281	280	58	**43,00**
036321	320	60	**57,00**
036401	400	70	**86,00**



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	
051061	200	220	6	**270,00**	NOWOŚĆ
051081	200	280	8	**300,00**	NOWOŚĆ
051101	330	210	10	**260,00**	
051151	330	270	15	**320,00**	
051201	330	365	20	**340,00**	
051301	330	450	30	**430,00**	

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

+300 / −40 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 206

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**18,30**
111046	530	325	40	5,0	**21,00**
111066	530	325	65	8,0	**23,00**
111106	530	325	100	14,0	**30,00**
111156	530	325	150	19,0	**45,00**
111206	530	325	200	26,0	**59,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**10,40**
112046	325	265	40	2,0	**13,20**
112066	325	265	65	3,5	**14,70**
112106	325	265	100	6,0	**22,00**
112156	325	265	150	8,5	**32,00**
112206	325	265	200	11,5	**39,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**12,00**
113106	325	176	100	3,7	**17,60**
113156	325	176	150	5,7	**24,00**
113206	325	176	200	7,3	**35,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**11,60**
114106	265	162	100	2,8	**15,30**
114156	265	162	150	3,6	**21,00**
114206	265	162	200	5,0	**30,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**8,70**
116106	176	162	100	1,6	**12,30**
116156	176	162	150	2,0	**16,90**
116206	176	162	200	2,8	**26,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**8,40**
119106	176	108	100	0,8	**10,80**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**20,00**
112006	GN 1/2	**12,40**
113006	GN 1/3	**9,90**
114006	GN 1/4	**8,20**
116006	GN 1/6	**7,40**
119006	GN 1/9	**6,50**

POKRYWA SZCZELNA

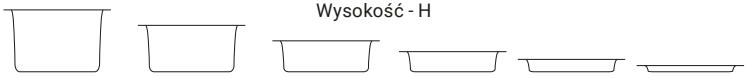
- pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów





Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	**55,00**
112016	GN 1/2	**36,00**
113016	GN 1/3	**30,00**
114016	GN 1/4	**27,00**
116016	GN 1/6	**25,00**
110006	Odpowietrznik do pokrywek	**9,55**

Wysokość - H



200 150 100 65 40 20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 206

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131106	530	325	100	14,0	**30,00**
131156	530	325	150	19,0	**38,00**
131206	530	325	200	26,0	**48,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132106	325	265	100	6,0	**22,00**
132156	325	265	150	8,5	**27,00**
132206	325	265	200	11,5	**39,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133106	325	176	100	3,7	**19,10**
133156	325	176	150	5,7	**22,00**
133206	325	176	200	7,3	**27,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134106	265	162	100	2,8	**15,80**
134156	265	162	150	3,6	**21,00**
134206	265	162	200	5,0	**31,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136106	176	162	100	1,6	**13,80**
136156	176	162	150	2,0	**18,40**
136206	176	162	200	2,8	**29,00**



POKRYWA Z WYCIĘCIEM

- dedykowana do pojemników z uchwytami Basic

Nr kat.	Opis	Cena netto
131006	GN 1/1	**17,10**
132006	GN 1/2	**10,80**
133006	GN 1/3	**8,75**
134006	GN 1/4	**8,40**
136006	GN 1/6	**7,65**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

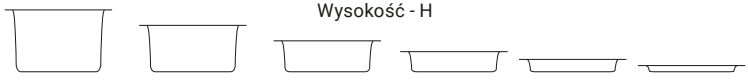
- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	**32,00**
121106	530	325	100	14,0	**39,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFET



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161063	530	325	65	8,0	**19,75**
161103	530	325	100	14,0	**23,00**
161153	530	325	150	19,0	**38,00**
161203	530	325	200	26,0	**45,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162063	325	265	65	3,5	**9,88**
162103	325	265	100	6,0	**11,50**
162153	325	265	150	8,5	**14,85**
162203	325	265	200	11,5	**18,15**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163063	325	176	65	2,5	**7,42**
163103	325	176	100	3,7	**9,08**
163153	325	176	150	5,7	**11,50**
163203	325	176	200	7,3	**14,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164063	265	162	65	1,7	**5,15**
164103	265	162	100	2,8	**5,90**
164153	265	162	150	3,6	**8,15**

POJEMNIK GN 1/6

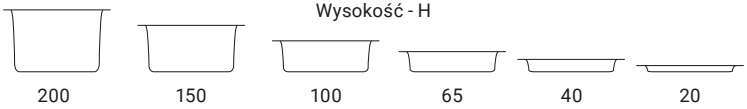


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166063	176	162	65	1,0	**4,12**
166103	176	162	100	1,6	**4,94**
166153	176	162	150	2,0	**7,42**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161003	GN 1/1	**15,80**
162003	GN 1/2	**8,35**
163003	GN 1/3	**4,94**
164003	GN 1/4	**3,70**
166003	GN 1/6	**4,12**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, GREDIL

- pojemniki, pokrywki i ociekacze z czarnego polipropylenu
- do zastosowania z produktami spożywczymi
- nie stosować w bemarach i piecach
- łatwe w utrzymaniu czystości

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161066	530	325	65	8	**23,00**
161106	530	325	100	14	**27,00**
161156	530	325	150	19	**37,00**
161206	530	325	200	26	**44,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162066	325	265	65	3,5	**11,00**
162106	325	265	100	6,0	**13,00**
162156	325	265	150	8,5	**16,00**
162206	325	265	200	11,5	**19,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163066	325	176	65	2,5	**8,00**
163106	325	176	100	3,7	**10,00**
163156	325	176	150	5,7	**13,00**
163206	325	176	200	7,3	**16,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164066	265	162	65	1,7	**6,00**
164106	265	162	100	2,8	**8,00**
164156	265	162	150	3,6	**9,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166066	176	162	65	1,0	**5,00**
166106	176	162	100	1,6	**6,00**
166156	176	162	150	2,0	**8,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169066	175	160	65	0,5	**4,00**
169106	175	160	100	0,8	**5,00**
169156	175	160	150	1,4	**6,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161006	GN 1/1	**16,00**
162006	GN 1/2	**8,00**
163006	GN 1/3	**6,00**
164006	GN 1/4	**5,00**
166006	GN 1/6	**4,00**
169006	GN 1/9	**3,00**

POKRYWA GN Z WYCIĘCIEM

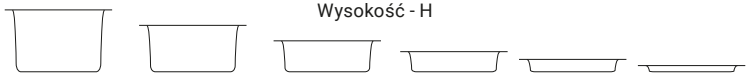


Nr kat.	Opis	Cena netto
162016	GN 1/2	**8,00**
163016	GN 1/3	**6,00**
164016	GN 1/4	**5,00**

OCIEKACZ GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161026	GN 1/1	**10,00**
162026	GN 1/2	**5,50**
163026	GN 1/3	**4,00**
164026	GN 1/4	**3,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

ZESTAW DESEK HACCP

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



Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	**93,00**
341510	GN 1/1	**185,00**
341410	450x300	**130,00**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- wzmocniona konstrukcja i wyprofilowane uchwyty do przenoszenia
- otwory w uchwytach ułatwiające odprowadzenie wilgoci po umyciu
- wymiar wewnętrzny 505x265 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
062530	595	390	270	40	**98,80**

WAGA POMOCNICZA

- kompaktowa waga pomocnicza
- kwadratowa szalka ze stali nierdzewnej
- wyświetlacz elektroniczny

NOWOŚĆ



Nr kat.	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730100	10	1	**69,00**

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
560255	250	15	**5,00**
560285	280	16	**5,90**
560315	310	16	**6,80**
560345	340	14	**7,70**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- część robocza ze stali nierdzewnej
- uchwyt z tworzywa
- otwór do zawieszania



Nr kat.	L mm	M kg	Cena netto
247051	270	0,34	**16,20**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- trzystopniowy system ostrzenia (ostrzenie wstępne - wygładzanie - polerowanie)
- ergonomiczny uchwyt

NOWOŚĆ



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
247505	70	65	200	**35,00**

OTWIERACZ DO KONSERW

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



Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	420	**190,00**

SZTUĆCE BASIC

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354260**	Łyżka stołowa	188	12	**0,89**
2.	**354250**	Widelec stołowy	188	12	**0,89**
3.	**354280**	Nóż stołowy	207	12	**1,90**
4.	**354210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**0,62**



KOSZ DO PIECZYWA

PP

- owalny

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361251**	255	180	80	**10,80**
2.	**361252**	255	180	80	**12,50**



KOSZ DO PIECZYWA

PP

- okrągły

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**361211**	210	80	**9,50**
2.	**361212**	210	80	**9,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- wykonany ze stali nierdzewnej i tworzywa
- rozkładane nogi ułatwiają przechowywanie i transport
- przetłoczone dno dla efektywniejszego opróżniania termosu

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
385120	240	475	12	**145,00**
385800	240	370	8	**120,00**



TERMOS TRANSPORTOWY Z TWORZYWA

- lekki termos do transportu żywności z tworzywa
- środek termosu wykonany ze stali nierdzewnej
- pokrywa i podstawa z przetłoczeniami umożliwia piętrowania
- silikonowa uszczelka
- wentyl odpowietrzający
- wygodne uchwyty transportowe
- podwójne ścianki z izolacją z pianki
- odporny na uszkodzenia



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051155	305	350	15	**239,00**
051205	305	445	20	**229,00**
051305	350	430	30	**349,00**
051405	400	435	40	**399,00**
051505	475	475	50	**469,00**

TERMOS TRANSPORTOWY Z TWORZYWA Z KRANEM

- lekki termos do transportu płynów
- wykonany z tworzywa, środek ze stali nierdzewnej
- pokrywa z silikonową uszczelką
- spód i pokrywa z przetłoczeniami do piętrowania
- wentyl odpowietrzający
- wygodne uchwyty transportowe
- podwójne ścianki z izolacją z pianki
- odporny na uszkodzenia



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052205	305	445	20	**279,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437012	635	485	420	11,2	**450,00**

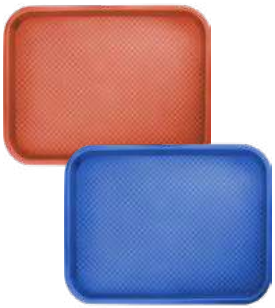


INOX

TACE FAST FOOD

PP

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251		250	350	**7,20**
413252		250	350	**7,20**
413253		250	350	**6,80**
413254		250	350	**6,50**
413255		250	350	**6,90**
413256		250	350	**7,05**



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**8,25**
413302		300	400	**7,80**
413303		300	400	**7,80**
413304		300	400	**7,85**
413305		300	400	**7,85**



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**10,90**
413353		350	450	**10,90**
413354		350	450	**10,90**
413355		350	450	**10,90**
413356		350	450	**12,70**

TACA FAST FOOD

NOWOŚĆ

- okrągła
- max temp. do 90°C



Nr kat.	Kolor	Ø mm	Cena netto
413361		360	**9,90**
413363		360	**9,90**

WÓZEK KELNERSKI

INOX

40kg

- przeznaczony dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecany dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**265,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**315,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

WÓZEK TRANSPORTOWY

INOX

- nowa konstrukcja wózka
- wzdłużny układ pojemników GN 1/1
- 15 poziomów prowadnic
- 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami



NOWOŚĆ

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662113	585	370	1700	**590,00**

WÓZEK TRANSPORTOWY

INOX

- 15 poziomów prowadnic pod GN 1/1
- 4 kółka Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcami



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662115	380	550	1700	**450,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

INOX

- komora rozdrabniacza wykona ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	**675,00**

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

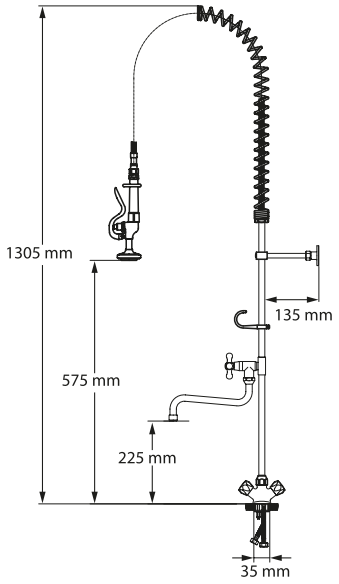
- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000 (patrz str. 262)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
469004	310	310	510	41	1,15	230	**2310,00**

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

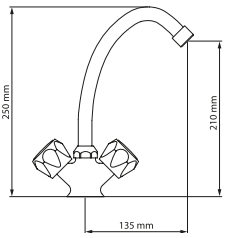


Nr kat.	Cena netto
651522	**725,00**



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm



Nr kat.	Cena netto
651100	**200,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

MEBLE SKRĘCANE GREDIL

- meble dostępne od ręki*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze swojego lokalu w jeden dzień
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- do samodzielnego montażu

INOX

24h

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671066	600	600	850	**350,00**
671086	800	600	850	**420,00**
671106	1000	600	850	**390,00**
671107	1000	700	850	**560,00**
671126	1200	600	850	**500,00**
671127	1200	700	850	**610,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671266	600	600	850	**515,00**
671267	600	700	850	**555,00**
671286	800	600	850	**545,00**
671287	800	700	850	**640,00**
671306	1000	600	850	**595,00**
671307	1000	700	850	**710,00**
671326	1200	600	850	**650,00**
671327	1200	700	850	**785,00**
671346	1400	600	850	**650,00**
671347	1400	700	850	**900,00**
671356	1500	600	850	**915,00**
671357	1500	700	850	**930,00**
671366	1600	600	850	**860,00**
671367	1600	700	850	**920,00**

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676106	1000	600	850	**420,00**
676107	1000	700	850	**600,00**
676126	1200	600	850	**440,00**
676127	1200	700	850	**660,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676266	600	600	850	**440,00**
676267	600	700	850	**540,00**
676286	800	600	850	**485,00**
676287	800	700	850	**560,00**
676306	1000	600	850	**470,00**
676307	1000	700	850	**645,00**
676326	1200	600	850	**625,00**
676327	1200	700	850	**750,00**
676346	1400	600	850	**650,00**
676356	1500	600	850	**790,00**
676357	1500	700	850	**860,00**
676366	1600	600	850	**800,00**
676367	1600	700	850	**750,00**
676647	1400	700	850	**700,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I BLATEM PRZESTAJĄCYM

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 500x500x250 mm
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
672427	P	1000	700	900	**1080,00**
672447	P	1200	700	900	**1180,00**
672527	L	1000	700	900	**1140,00**
672547	L	1200	700	900	**1110,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673306	P	400x400x250	1000	600	850	**1010,00**
673307	P	400x500x250	1000	700	850	**995,00**
673326	P	500x400x250	1200	600	850	**1210,00**
673327	P	500x500x250	1200	700	850	**1180,00**
674106	L	400x400x250	1000	600	850	**915,00**
674126	L	500x400x250	1200	600	850	**1210,00**
674127	L	500x500x250	1200	700	850	**1320,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673466	600	600	850	**755,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
674066	600	600	850	**780,00**
674067	600	700	850	**1050,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komory 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
675106	1000	600	850	**990,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673706	C	400x400x250	1000	600	850	**1150,00**
673707	C	400x500x250	1000	700	850	**1400,00**
673726	C	400x400x250	1200	600	850	**1610,00**
673727	C	500x500x250	1200	700	850	**1810,00**
673846	P	400x400x250	1400	600	850	**2030,00**

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 300 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671466	600	600	850	**955,00**
671467	600	700	850	**1000,00**
671486	800	600	850	**860,00**
671487	800	700	850	**1010,00**
671506	1000	600	850	**935,00**
671507	1000	700	850	**1200,00**
671526	1200	600	850	**1210,00**
671527	1200	700	850	**1330,00**

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 400 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671686	800	600	850	**1080,00**
671687	800	700	850	**1190,00**
671706	1000	600	850	**1200,00**
671707	1000	700	850	**1330,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika o wymiarze 60x60 mm
- półki przykręcane do nóg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670084	800	400	1800	**655,00**
670104	1000	400	1800	**695,00**
670105	1000	500	1800	**760,00**
670106	1000	600	1800	**825,00**
670125	1200	500	1800	**815,00**
670126	1200	600	1800	**910,00**
670145	1400	500	1800	**870,00**

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670001	400	350	150	**425,00**

UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	**550,00**

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: ~ 330x235x130 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**630,00**

WOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +95 °C
- grubość worków 55 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

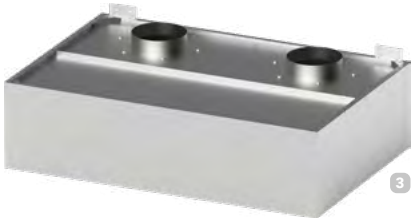


Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691917	160	230	-18 do +95	100	**14,30**
691918	200	300	-18 do +95	100	**22,80**
691919	250	350	-18 do +95	100	**29,90**

OKAPY PRZYŚCIENNE SKRZYNIOWE

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:
  - 619010 i 619012 - 1 lampa
  - 619015 i 619020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**619010**	1010	1000	400	**1500,00**
2.	**619012**	1210	1000	400	**1680,00**
3.	**619015**	1510	1000	400	**1890,00**
4.	**619020**	2010	1000	400	**2350,00**

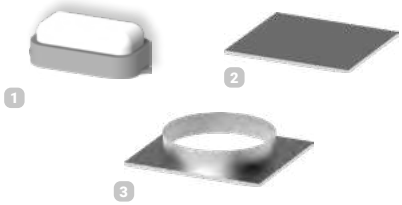
OKAPY DO NISKICH POMIESZCZEŃ





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**619110**	1010	1000	400	**1500,00**
2.	**619112**	1210	1000	400	**1680,00**
3.	**619115**	1510	1000	400	**1890,00**
4.	**619120**	2010	1000	400	**2350,00**

AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**619001**	Lampa oświetleniowa	-	0,02	230	**123,00**
2.	**619002**	Zaślepka króćca	-	-	-	**28,30**
3.	**619003**	Króciec	150	-	-	**66,30**
	619004	Króciec	200	-	-	**75,10**
	619006	Króciec	315	-		**114,00**



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	**289,00**

LAMPA GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (rozm. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr kat. 693211





Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30	**1110,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**76,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- wydajność chwilowa do 90 kg/h
- sitka o średnicy ~68 mm
- w komplecie sitko 5 i 8 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721128	420	210	338	0,55	230	**1160,00**

MIKSER PLANETARNY

- uniwersalne miksery planetarne
- manualna zmiana biegów, dostępne 3 prędkości
- cyfrowy timer 0-99 minut
- 3 końcówki rózga, łopata i hak w komplecie
- max ilość robocza (mąka + płyn):
  783010 - 3,75 kg
  783020 - 7,5 kg
  783030 - 10,5 kg

NOWOŚĆ

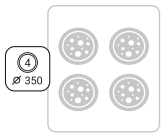


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**783010**	460	400	600	10	120/227/480	42	0,60	230	**3190,00**
2.	**783020**	540	450	740	20	99/177/419	56	1,10	230	**3690,00**
3.	**783030**	550	450	800	30	99/177/419	58	1,50	230	**4600,00**

PIEC DO PIZZY PROFESSIONAL

- przeznaczone do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych
- 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

Układ komory pieca



PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PL STALGAST RADOM

3



2

Lp.	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
1.	**782001**	Piec jednokomorowy	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400	**3370,00**
2.	**782002**	Piec dwukomorowy	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400	**4570,00**
3.	**782010**	Podstawa do pieca	940	850	1000	-	-	-	-	-	-	**1040,00**



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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
751087	225	495	8,7	1,5	230	**325,00**
751205	295	570	20,5	2,5	230	**400,00**

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 kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
751105	280	487	10	1,5	230	**220,00**
751185	365	498	18	2,5	230	**240,00**



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
751106	230	500	10	1,5	230	**280,00**
751186	290	498	18	2,5	230	**375,00**

BUFET GRZEWCZY

- kompatybilny rozmiar 3 x GN 1/3
- ciepło rozprowadzane od góry przez lampy grzewcze (2x15W)

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
852003	●	641	330	448	26	~50	9	0,53	230	**755,00**

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA

- wędzarki elektryczne ze stali nierdzewnej
- podwójne ścianki z izolacją dla lepszej efektywności
- wielofunkcyjne zastosowanie do wędzenia i suszenia
- do zastosowania z mięsem, rybami i warzywami
- termometr temperatury do kontrolowania procesu
- regulowany komin
- manualny timer z czasem pracy do 12 h

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ilość półek	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
770040	5	640	450	910	30-120	33	1,0	230	**1490,00**
770080	9	640	450	1300	30-120	45	1,0	230	**2090,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- 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
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770355	318	403	54	3	230	**325,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

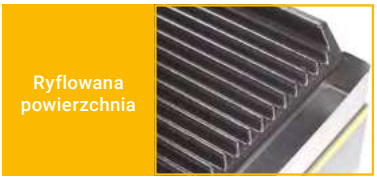


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770357	340	430	117	3,5	230	**490,00**

KONTAKT GRILL

- obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 strefy grzewcze, górna i dolna
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury









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	**360,00**
2.	**742030**	Kontakt grill panini	385	325	200	50–300	24	3,6	230	**485,00**
3.	**742020**	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50–300	18	2,2	230	**755,00**

PŁYTA GRILLOWA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury
- 2 strefy grzewcze



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	250	34	3,5	230	**530,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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	4,0	400	**1360,00**
744000	600	480	530	48	5,6	400	**1560,00**

FRYTOWNICA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik na fryturę
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**746035**	Frytownica pojedyncza	170	420	270	3,5	2,7	2,2	230	**245,00**
2.	**746050**	Frytownica pojedyncza	260	420	270	5	3,0	3,2	230	**285,00**
3.	**746070**	Frytownica podwójna	360	420	270	2x3,5	4,6	2x2,2	230	**415,00**
4.	**746100**	Frytownica podwójna	540	420	270	2x5	5,5	2x3,2	230	**480,00**

GOFROWNICA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury
- rozmiar gofra ~ 100x170 mm

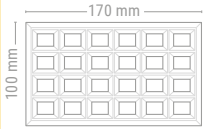
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 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.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	Gofrownica pojedyncza	255	410	265	20	2,0	230	**435,00**
772327	Gofrownica podwójna	375	595	235	-	2x2,0	230	**990,00**

NOWOŚĆ

NALEŚNIKARKA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- szuflada na naleśniki
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników





Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	400	450	450	240	15	3,0	230	**435,00**



URZĄDZENIE DO POPCORNU

- wydajne i energooszczędne urządzenie do produkcji popcornu
- dostępne dwa warianty kolorystyczne: czerwony zdobiony naklejkami oraz minimalistyczny czarny
- obudowa wykonana z aluminium i hartowanego szkła
- misa wykonana ze stali nierdzewnej posiada mechanizm mieszający zapobiegający przypaleniu popcornu oraz rączkę z nienagrzewającym się uchwytem
- pojemność misy 0,235 l
- wydajność: 150 g ziarna kukurydzy w ciągu 2-3 min
- oświetlenie wnętrza komory zapewniające doskonałą ekspozycje popcornu
- szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe czyszczenie z okruchów



1



2

Lp.	Nr kat	Kolor	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**696000**	●	450	375	585	17	1,3	230	**839,00**
2.	**696010**	●	560	420	770	26	1,5	230	**944,00**

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

Al INOX

- doskonała atrakcja na wydarzenia z udziałem dzieci zarówno w przestrzeniach gastronomicznych jak i plenerowych
- łatwo demontowalna misa ze stali nierdzewnej, z możliwością mycia w zmywarce
- praktyczna szuflada z trzema przegrodami zapewniającymi dobrą organizację niezbędnych przyborów
- krótki czas nagrzewania i przygotowania, porcja gotowa w 30-60s
- oddzielny włącznik sterowania zasilaniem i grzaniem
- w zestawie miarka do cukru
- możliwość dokupienia osłony na misę nr kat. 696521



URZĄDZENIE

Nr kat	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
696520	520	520	520	500	15	1,2	230	**899,00**

POKRYWA

Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
696521	520	350	**219,00**

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- 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, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
976511	4-palniki (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G20	**3590,00**
976513	4-palniki (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G30	**3590,00**
976521	4-palniki (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G20	**3590,00**
976523	4-palniki (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G30	**3590,00**
976531	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G20	**3590,00**
976533	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G30	**3590,00**
976591	4-palniki (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G20	**3590,00**
976593	4-palniki (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G30	**3590,00**
976611	6-palników (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G20	**5010,00**
976613	6-palników (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G30	**5010,00**
976621	6-palników (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G20	**5010,00**
976623	6-palników (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G30	**5010,00**

TABORET GAZOWY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 70 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET GAZOWY

- ruszt żeliwny
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40 l
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773071	450	450	380	7,5	G20	**930,00**
773073	450	450	380	7,5	G30	**930,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KUCHNIA ELEKTRYCZNA

- 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

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- cztery płyty grzewcze sterowane niezależnie
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
977500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	**2510,00**

KUCHNIA 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



KUCHNIA CERAMICZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy
- pola grzewcze typu HiLight
- pola grzewcze o średnicy: 225 mm i mocy 2,5 kW
- 2 strefy grzewcze z funkcją TURBO
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
977550	4-pola grzewcze	800	700	850	10	400	**2880,00**

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA

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



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel sterowania grawerowany laserowo; kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej"
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- regulowane nóżki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	V litry	P kW	U V	Cena netto
977250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	do 190	10	9	400	**4540,00**
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	-	**894,00**

GRILLE ELEKTRYCZNE

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



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
977301	Pojedynczy gładki	400	700	850	do 300	4,0	400	**3230,00**
977302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	do 300	4,0	400	**3440,00**
977311	Podwójny gładki	800	700	850	do 300	8,1	400	**4520,00**
977312	Podwójny ryflowany	800	700	850	do 300	8,1	400	**4970,00**
977313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	do 300	8,1	400	**4970,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PATELNIA UCHYLNA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
778003	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	**4040,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**355,00**

ZMYWARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 ramiona myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 300 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801536	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	655	835	3,05	230	**4430,00**
802016	Podstawa do zmywarki Gredil	575	560	450	-	-	**345,00**

ZESTAW KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych wykorzystując energię gazu ziemnego lub energię elektryczną
- stosowane w zestawach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne umożliwiając dobór optymalnego zestawu urządzeń na potrzeby danego lokalu gastronomicznego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

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
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej; 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; regulowane nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
965002	800	610	600	od 30 do 260	6,54	400	**3510,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- możliwość montażu na piekarniku 965002



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965500	2-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**2790,00**

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- palniki o mocach: 3,5kW; 5kW
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- możliwość montażu na piekarniku 965002



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
965561	4-palniki (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G20	**2910,00**
965563	4-palniki (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G30	**2910,00**
965571	4-palniki (4x5)	800	700	250	20	G20	**3070,00**
965573	4-palniki (4x5)	800	700	250	20	G30	**3070,00**
965581	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G20	**3070,00**
965583	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G30	**3070,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- czynnik chłodniczy R600a
- wymuszony obieg powietrza
- drzwi przeszklone z zamkiem
- szkło hartowane
- oświetlenie boczne LED
- mechaniczny sterownik



Lp.	Nr kat.	Ilość półek	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**850217**	5	420	546	1920	217	0/+10	49	0,18	230	**1980,00**
2.	**850285**	4	575	455	1770	285	0/+10	59	0,20	230	**2035,00**
3.	**850347**	5	575	546	1920	347	0/+10	61	0,23	230	**2145,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- czynnik chłodniczy R600a/R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wnętrze z tworzywa
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszraniania/rozmrażania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- oświetlenie LED
- 3 półki 548x598 mm w standardzie





Lp.	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
1.	**860622**	680	887	2100	-2/+8	128	0,260	230	-	-	592	-	-	**3340,00**
2.	**860627**	680	887	2100	-18/-22	138	0,380	230	-	-	592	-	-	**3860,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE GREDIL

- urządzenia wykonane z blachy malowanej proszkowo na kolor szary / czarny, wnętrze wykonane z tworzywa
- nośność półek do ~ 8kg
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafy mroźnicze posiadają półki mrożące



Lp.	Nr kat.	Kolor	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
1.	**886173**		600	585	850	0/+8	36	0,202	230	A+	234	130	115	4	**1510,00**
	886174		600	585	850	-10/-18	37	0,325	230	A+	234	120	93	4	**1560,00**
2.	**886400**		600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	400	360	4	**2170,00**
	886401		600	585	1850	-18/-22	61	0,384	230	B	893	360	306	4	**2290,00**
	886410	●	600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	360	360	4	**2170,00**
3.	**886600**		777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4	**2530,00**
	886601		777	695	1890	-18/-22	82	0,465	230	B	1112	555	539	4	**2650,00**
	886610	●	777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4	**2530,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA

- wymuszony obieg powietrza
- sterownik z wyświetlaczem elektronicznym
- regulacja temperatury w zakresie od +10 °C do -40 °C
- dostępne zaprogramowane 4 cykle oraz możliwość własnego dostosowania ustawień
- alarm wizualny i dźwiękowy końca cyklu pracy
- automatyczne przejście w tryb przechowywania
- komora o wymiarach wewnętrznych 639x595x372 mm zawiera 5 par prowadnic
- sonda igłowa w podstawowym wyposażeniu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	M kg	P kW	U V	Cena netto
849055	760	730	850	5	80	0,76	230	**7899,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa malowana proszkowo (szara)
- czynnik R600a
- klucz z zamkiem
- prosty, mechaniczny sterownik temperatury
- 1 kosz w komplecie
- rozmrażanie ręczne

KOSZ DO ZAMRAŻARKI

Nr kat.	Cena netto
883200	**28,60**


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	V litry	Cena netto
1.	**883230**	950	644	845	-18/-25	34	230	230	**900,00**
2.	**883282**	1116	644	845	-18/-25	41	230	282	**1210,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- obudowa malowana proszkowo (szara) pokrywa ze stali nierdzewnej
- czynnik R600a
- klucz z zamkiem
- prosty, mechaniczny sterownik temperatury
- 1 kosz w komplecie
- rozmrażanie ręczne

KOSZ DO ZAMRAŻARKI

Nr kat.	Cena netto
883200	**28,60**


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**883231**	950	644	845	-18/-25	34	0,102	230	230	**945,00**
2.	**883281**	1116	644	845	-18/-25	41	0,105	230	282	**1200,00**



NACZYNIA KUCHENNE

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

Zestaw naczyń kuchennych. 59
Garnki Comfort Line. 60
Garnki Premium, garnek z kranem. 61-62
Podstawa pod garnki. 62
Akcesoria uzupełniające. 62
Patelnie. 63-70
Patelnia WOK. 63, 65-66
Patelnie Comfort 66-67
Naczynia żeliwne 71-72

ZESTAW NACZYŃ KUCHENNYCH

- garnki wykonane ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno kapsułowe
- szklane pokrywki
- w skład zestawu wchodzą:
  - rondel Ø 16 cm, 1,4 l z pokrywką
  - garnek mały, Ø 18 cm, 2 l z pokrywką
  - garnek średni, Ø 20 cm, 2,8 l z pokrywką
  - garnek duży, Ø 24 cm, 5,5 l z pokrywką
  - patelnia stalowa z powłoką nieprzywierającą Ø 24 cm



Szklana pokrywka umożliwia kontrolowanie gotowania bez podnoszenia, zapobiega pryskaniu i pomaga utrzymać ciepło potraw.



Powłoka nieprzywierająca zapobiegająca przywieraniu jedzenia podczas obróbki.



Ergonomiczne uchwyty



Ergonomiczne uchwyty



Nr kat.	Cena netto
020002	**660,00**

GARNKI COMFORT LINE

INOX

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokryw







GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	**155,00**
011241	240	200	8,5	**190,00**
011281	280	240	14,5	**295,00**
011321	320	320	25,0	**445,00**
011361	360	360	36,0	**590,00**
011401	400	400	47,5	**700,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**87,00**
012201	200	130	3,8	**110,00**
012241	240	150	6,0	**155,00**
012281	280	170	10,0	**225,00**
012361	360	220	20,5	**420,00**
012401	400	250	29,5	**535,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**105,00**
013241	240	105	4,3	**140,00**
013321	320	150	11,0	**290,00**
013361	360	170	16,0	**405,00**
013401	400	190	22,0	**505,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**89,00**
015201	200	90	2,5	**115,00**
015241	240	105	4,3	**160,00**



RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**96,00**
017201	200	60	1,2	**120,00**
017241	240	70	2,2	**150,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	**33,00**
019241	240	**44,00**
019281	280	**60,00**
019321	320	**83,00**
019361	360	**100,00**
019401	400	**120,00**

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	**160,00**





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

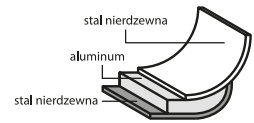
stalgast

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**

5*

Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	**74,00**
011202	200	200	6,3	**110,00**
011242	240	200	9,0	**155,00**
011282	280	250	15,4	**195,00**
011322	320	260	20,9	**295,00**
011342	320	320	25,7	**355,00**
011362	360	360	36,6	**415,00**
011402	400	400	50,3	**550,00**
011452	450	450	71,6	**700,00**
011502	500	500	98,2	**815,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**77,00**
012202	200	140	4,4	**96,00**
012242	240	160	7,2	**130,00**
012282	280	180	11,1	**160,00**
012322	320	200	16,1	**270,00**
012362	360	220	22,4	**320,00**
012402	400	300	37,7	**450,00**
012452	450	360	57,3	**635,00**
012502	500	320	62,8	**690,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**80,00**
013242	240	110	5,0	**115,00**
013282	280	130	8,0	**150,00**
013322	320	160	12,9	**240,00**
013362	360	180	18,3	**330,00**
013402	400	250	31,4	**430,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.
** W tabeli podana pojemność całkowita.

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	**470,00**

POKRYWKA SZKLANA

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



Nr kat.	Pasuje do	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
019100	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	**30,00**
019200	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	**43,00**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	400	**415,00**
010505	500	500	400	**440,00**
010606	600	600	400	**515,00**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**260,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 61)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**340,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**84,00**
015202	200	105	3,3	**94,00**
015242	240	110	5,0	**125,00**
015282	280	130	8,0	**150,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**59,00**
015204	200	105	3,3	**72,00**
015244	240	110	5,0	**89,00**
015284	280	130	8,0	**150,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**61,00**
017242	240	75	2,2	**91,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.
** W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast



PATELNIE

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

PATELNIA

INOX

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**014201**	200	40	**115,00**
	014241	240	45	**140,00**
	014281	280	50	**210,00**
	014321	320	55	**275,00**
2.	**014361**	360	60	**375,00**
	014401	400	60	**485,00**





PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**73,00**
014243	240	42	**79,00**
014283	280	48	**96,00**
014323	320	52	**145,00**
014363	360	65	**225,00**
014403	400	70	**260,00**



PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	**037400**	400	120	200	**59,00**
2.	**037401**	400	120	185	**96,80**





PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**140,00**
014284	280	48	**180,00**
014324	320	52	**250,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**57,00**



PATELNIE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ TYTAN LINE

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- patelnie wykonane z twardego aluminium z powłoką nieprzywierającą
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**185,00**
034280	280	55	**205,00**
034320	320	55	**235,00**





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**215,00**
034281	280	55	**240,00**



PATELNIE NIEPRZYWIERAJĄCE Z POWŁOKĄ PLASTRA MIODU EMBOSS



- patelnia z powłoką nieprzywierającą typu „plaster miodu" zwiększającą trwałość powłoki i równomierny rozkład temperatury zapewniający komfort smażenia
- zewnętrzna warstwa wykonana z magnetycznej stali nierdzewnej, zapewniającej przystosowanie do kuchni indukcyjnych oraz zwiększająca odporność mechaniczną
- wyposażona w ergonomiczny uchwyt ze stali nierdzewnej
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**034244**	240	-	-	45	2,05	**240,00**
	034284	280	-	-	55	2,49	**275,00**
2.	**034254**	-	240	240	50	2,88	**250,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PATELNIE NIEPRZYWIERAJĄCE PRESTIGE LINE

- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- wygodna, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej



PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034245	240	50	**392,00**
034285	280	50	**431,00**
034305	300	50	**510,00**

NACZYNIA ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PREMIUM LINE

- efektywne smażenie dzięki idealnemu przewodzeniu ciepła
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- nienagrzewające się rączki ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach kuchni, w tym indukcyjnej

PATELNIA

- otwór do zawieszania

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
033201	200	40	**40,00**
033241	240	50	**50,00**
033261	260	55	**56,00**
033281	280	58	**63,00**
033301	300	60	**77,00**
033321	320	60	**85,00**
033361	360	65	**110,00**
033401	400	70	**125,00**

PATELNIA WOK

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
033245	240	75	**62,00**
033285	280	80	**76,00**
033325	320	100	**99,00**

GARNEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016240	240	107	4,3	**68,00**
016280	280	120	7,8	**86,00**

RONDEL

- otwór do zawieszania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016160	160	80	1,7	**41,00**
016200	200	88	2,4	**51,00**



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

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

Dno patelni



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	**140,00**
018287	280	30	1,3	**170,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**155,00**
018286	280	51	2,4	**180,00**
018326	320	55	3,5	**210,00**
018366	360	59	4,8	**280,00**
018406	400	63	6,3	**340,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**200,00**
018321	320	95	5,3	**230,00**
018361	360	120	8,5	**335,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

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

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	**120,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**94,00**
018244	240	47	1,6	**120,00**
018284	280	51	2,4	**140,00**
018324	320	53	2,9	**165,00**
018364	360	59	4,8	**230,00**
018404	400	63	6,3	**280,00**



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	**120,00**
018303	300	31	1,5	**145,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**87,00**
018243	240	47	1,6	**115,00**
018283	280	51	2,4	**140,00**
018323	320	55	3,5	**165,00**
018363	360	59	4,8	**235,00**
018403	400	63	6,4	**290,00**

Prosta rączka w modelach 018363 i 018403





PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM

- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa





1 PATELNIA

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	**56,00**
035240	240	45	2,0	**66,00**
035280	280	50	3,0	**84,00**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

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



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	**46,00**
035241	240	40	1,2	**55,00**
035281	280	45	2,0	**70,00**
035321	320	50	3,0	**90,00**
035361	360	55	4,0	**135,00**
035401	400	60	5,0	**160,00**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**71,00**
032301	292 / 255	17	**97,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

Al

- patelnie wykonane z odlewu aluminium z 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	**125,00**
031240	240	40	1,3	**150,00**
031280	280	45	2,0	**170,00**
031320	320	50	3,0	**190,00**
031360	360	50	4,0	**240,00**
031400	400	55	5,0	**330,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**195,00**
036240	240	65	2,6	**225,00**
036280	280	75	3,8	**250,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**120,00**
032280	280	20	1,1	**120,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**370,00**



PATELNIA STALOWA

- stalowe patelnie do serwowania
- nowoczesny design z powłoką w stylu vintage
- wygodne uchwyty mocowane na nity

NOWOŚĆ

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546120	180	35	**29,66**
546124	220	40	**34,01**
546128	280	50	**43,42**

NACZYNIA DO SERWOWANIA NOSTALGIA VINTAGE

INOX

- wykonane ze stali nierdzewnej z wykończeniem w stylu vintage
- przeznaczone zarówno do gotowania jak i serwowania
- dają możliwość nowoczesnej i stylowej prezentacji dań
- ergonomiczny uchwyt, montowany na nity











NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**045020**	Patelnia	-	120	140	36	0,44	**139,00**
2.	**045021**	Patelnia	-	110	170	65	0,50	**99,00**
3.	**045022**	Patelnia z uchwytami	180	-	-	65	0,50	**99,00**
	045023	Patelnia z uchwytami	210	-	-	65	0,56	**115,00**
4.	**045024**	Garnek	70	-	-	30	0,09	**58,00**
5.	**045025**	Garnek	120	-	-	75	0,80	**115,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**62,00**

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	**48,00**

PÓŁMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczanie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	**86,00**

PŁYTA ŻELIWNA

- płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych oraz otwartym ogniu
- doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku
- rozmiar powierzchni roboczej 423x230 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
049001	500	230	**115,00**

PATELNIA ŻELIWNA

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Cena netto
1.	**049007**	150	**40,00**
2.	**049008**	200	**48,00**
3.	**049009**	255	**66,00**







PATELNIA ŻELIWNA

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
049018	255	**89,00**

PÓŁMISEK ŻELIWNY

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
049010	230	190	**53,00**



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 74-75
Wirówka do sałaty 75
Miski, wanny 76
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe . 77-78
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 79-83
Łopatki, rózgi 83-85
Ubijak do ziemniaków 85
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 86-89
Ekspozytory 90-91
Dozowniki, stojaki do sosów 90-91
Pęsety, szczypce, wyciskacze 92-94
Otwieracz do konserw 95
Szatkownica mandolina 95
Wagi 96-101
Termometry 102

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	**205,00**
091101	280 / 200	245	10	**235,00**
091151	305 / 200	310	15	**285,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**310,00**
092151	305 / 202	330	15	**335,00**



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**77,00**
093151	305	**110,00**

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	**150,00**
091103	293/205	245	10	**185,00**
091123	295/230	275	12	**185,00**
091153	300/200	340	15	**260,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**185,00**
092123	290/200	305	12	**240,00**
092153	300/200	354	15	**265,00**



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	**58,00**
093123	290	**69,00**
093153	300	**80,00**



Wężyk odprowadzający wodę



Wyjmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

PP

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



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

WIADRO

araven

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałość termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	**43,00**

MISKA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400090	120	53	0,31	6	**5,25**
400091	140	63	0,55	6	**6,35**
400095	172	76	1,20	4	**11,50**
400092	200	87	1,60	6	**15,50**
400093	230	101	2,50	6	**18,60**
400094	262	113	3,70	6	**24,00**



MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**26,00**
082200	200	80	1,6	**30,00**
082240	240	100	2,7	**36,00**
082280	280	100	4,0	**47,00**
082300	300	110	5,0	**52,00**
082320	320	110	6,0	**61,00**
082360	360	130	8,0	**71,00**



MISKA KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**25,00**
081201	200	90	2	**39,00**
081241	240	110	3.5	**54,00**
081281	280	132	6.2	**65,00**
081301	300	140	7	**76,00**
081351	350	160	11.5	**105,00**
081401	400	180	16.5	**140,00**



WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**290,00**
083450	450	200	21,0	**365,00**
083500	500	220	28,0	**480,00**



MISKA

INOX

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	**87,00**
082500	500	130	14,0	**115,00**
082550	550	145	19,0	**135,00**
082600	600	160	27,0	**185,00**
082700	700	185	45,0	**270,00**
082800	800	205	65,0	**405,00**
082900	900	225	90,0	**415,00**



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**20,00**
076150	150	150	**21,00**
076180	180	170	**28,00**
076200	200	180	**37,00**

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
  098010 -
  098020 -



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	**109,00**
098020	400	50	40	0,4	**109,00**

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	**219,00**
075240	240	180	**280,16**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**58,00**
075241	240	210	**78,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**47,00**
073250	250	75	**57,00**
073300	310	75	**79,00**

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

INOX

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



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	**96,00**

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**320,00**
077260	260	260	**365,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**105,00**
074350	350	430	**115,00**

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**145,00**
071410	375 / 175	185	**105,00**

CEDZAK NISKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071255	255	**28,00**
071285	285	**33,00**
071315	315	**35,00**

CEDZAK WYSOKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071280	280	**39,00**
071320	320	**44,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**570,00**
072502	500 / 330	260	**670,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	**185,00**
072403	400	220	**260,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

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

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia





1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	**30,00**
324121	120	360	**38,00**
324141	140	385	**46,00**
324161	160	415	**64,00**
324201	200	480	**100,00**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**42,00**
324120	120	360	**48,00**
324140	140	380	**54,00**
324160	160	415	**76,00**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**22,00**
323081	80	295	0,12	**30,00**
323101	100	340	0,25	**38,60**
323121	120	365	0,40	**46,00**
323141	145	395	0,75	**68,00**
323201	200	480	2,00	**140,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**26,50**
323082	80	345	0,13	**33,00**
323092	90	362	0,20	**34,00**
323102	100	380	0,25	**36,00**
323122	120	420	0,45	**53,00**
323142	140	440	0,67	**57,00**
323162	160	474	1,00	**80,00**
323182	180	500	1,50	**110,00**



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**42,00**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**31,00**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**28,00**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**28,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**28,00**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**29,00**
7.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**31,00**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**98,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**125,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**52,00**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

• okrągły uchwyt

























Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**22,00**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**18,60**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**20,00**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**16,70**
	321050	Chochla	85	310	**21,00**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**22,00**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**21,00**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**22,00**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**17,40**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**18,10**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**20,00**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**28,00**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**35,80**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**320011**	Chochla	355	**31,60**
2.	**320021**	Widelec	390	**26,00**
3.	**320031**	Łyżka perforowana	395	**28,00**
4.	**320041**	Łyżka	390	**31,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**28,00**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**30,00**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**28,00**
8.	**320082**	Łopatka	385	**28,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**325120**	Szczypce	250	**27,00**
	325130	Szczypce	320	**28,00**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**26,00**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**30,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**30,00**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**26,00**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**30,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	Łyżka perforowana	310	-	**25,00**
2.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**34,00**
3.	**420052**	Chochla	310	0,08	**38,00**

NOWOŚĆ



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- Nr kat.: A=147 mm, B=75 mm
- Nr kat.: A=148 mm, B=75 mm, perforowana

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**321351**	355	**6,00**
2.	**321352**	355	**6,00**



SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,60**

ŁOPATKI









1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334165	165	75	**9,15**

2 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334175	174	71	**12,90**

3 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

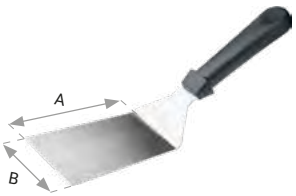
- perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334251	250	73	**15,70**

4 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334252	250	73	**14,70**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**29,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**160,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**175,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**115,00**



ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**32,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**17,90**



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa
- A=100 mm, B=38 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,50**



ŁOPATKA KĄTOWA

- A=135 mm, B=50 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
334321	50	300	**40,00**



ŁOPATKA DO PIECA

- polecana do pieców FM ST-Fast

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909746	300	300	**490,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**25,00**
313350	350	**31,70**
313450	450	**33,50**
313550	550	**37,00**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**21,00**
313400	400	**27,00**
313500	500	**33,00**
313600	600	**32,00**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**105,00**
310200	200	450	**165,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**39,00**
310201	200	590	**41,00**
310241	240	570	**68,00**

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- okrągła część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	**60,20**
314460	460	**70,40**
314610	610	**73,40**

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- prostokątna część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314301	300	**58,10**
314461	460	**68,30**
314611	610	**79,00**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314076	760	**51,00**
314130	1370	**225,00**
314165	1065	**65,00**

8 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**110,00**
314100	1000	**135,00**
314125	1250	**160,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	**18,40**
304073	0,68	**35,00**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**45,00**
304033	0,150	**52,00**
304060	0,450	**62,00**
304101	0,650	**91,90**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	**13,20**
304710	0,710	**21,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

PP INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
319190	382	190	**31,00**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**88,00**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



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

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	**39,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



POKRYWA NA BURGERA

INOX

- pozwala zachować soczystość mięsa podczas grillowania
- doskonała również przy szybkim roztapianiu sera

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
065064	150	**19,50**

DOZOWNIK ROZTOPIONEGO MASŁA

INOX

- polecany do natłuszczania pieczywa przed tostowaniem
- prosty i wygodny w użytku

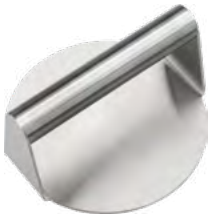


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
065062	180	160	100	**105,00**

PRASA DO BURGERÓW

INOX

- polecana do burgerów „smash”



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
065063	140	73	**42,00**

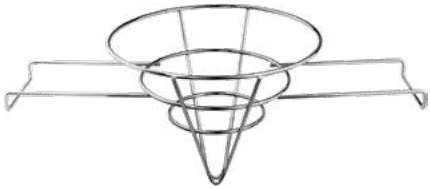
FILTRY DO FRYTURY

- polecane do oczyszczania tłuszczu z pozostałych po smażeniu cząstek jedzenia
- zapewniają dłuższą żywotność frytury



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
319011	254	50	**71,00**

UCHWYT, STELAŻ NA FILTR DO FRYTURY



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	Cena netto
319012	240	477	243	**44,00**

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	**18,00**

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	**24,00**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**8,25**
506103	1,00	**18,40**
506303	3,00	**33,00**
506503	5,00	**53,00**
506203	2,00	**25,00**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**30,00**
506102	1,0	**53,90**
506202	2,0	**94,00**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**302191**	100	80	230	**62,00**
2.	**302192**	-	-	230	**20,00**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**29,00**

WĄSKA TARKA

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

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	**302920**	35	405	**46,00**
2.	**302922**	35	405	**51,00**





LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**32,00**
099103	600	**43,00**
099104	900	**76,00**
099105	1200	**95,00**

TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPRAW

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
302300	325	**22,00**

DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**16,50**

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**20,00**

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	**29,10**

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

PL STALGAST RADOM

INOX

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

PL STALGAST RADOM | INOX

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815200**	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	**210,00**
2.	**815250**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**245,00**
3.	**815240**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**310,00**

POJEMNIK, EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE

- sprzedawany bez pojemników
- pasują pojemniki 815020, 815010
- wykonany z wytrzymałego i odpornego na zarysowania tworzywa ABS
- średnica otworu 97 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815360	350	290	405	**173,00**

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

HACCP | PP

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	**94,00**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**87,00**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**80,00**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów
- 065724, 065725 kolor przeźroczysty



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065722**	■	70	240	0,70	**4,77**
2.	**065721**	■	70	240	0,70	**4,77**
3.	**065723**	□	70	240	0,70	**5,61**
4.	**065724**	□	68	270	0,70	**5,25**
5.	**065725**	□	67	170	0,35	**3,60**

EKSPOZYTORY



INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**065105**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**120,00**
2.	**065115**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**101,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**81,00**
4.	**348031**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**67,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

DYSPENSER Z POMPKĄ

INOX

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065806**	165	270	390	5,25	**565,00**
2.	**065804**	165	180	380	3,00	**640,00**

DYSPENSER Z POMPKĄ

INOX

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065316	162	176	280	3	**320,00**

DYSPENSER DO SOSÓW

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

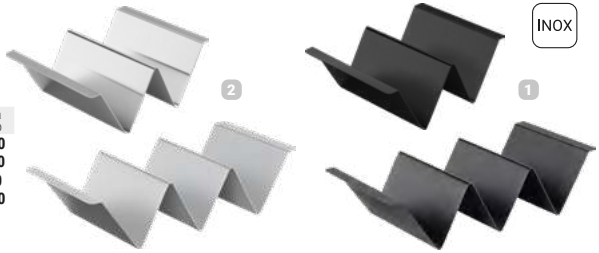


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065902**	270	250	335	2x2	**360,00**
2.	**065903**	390	250	335	3x2	**495,00**

EKSPOZYTOR DO KANAPEK Z UCHWYTEM

INOX

- szerokość zagłębienia 64 mm



Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**348042**	2	150	100	50	**15,10**
	348043	3	215	100	50	**19,10**
2.	**348052**	2	150	100	50	**9,50**
	348053	3	215	100	50	**11,70**

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**348050**	5	347	120	52	**58,00**

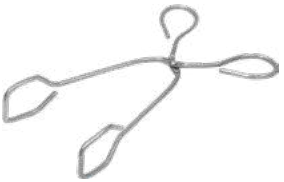
SKROBAK DO RYB



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

SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**12,30**
423284	280	**13,20**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**10,20**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	**15,20**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**14,10**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**16,70**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**10,20**
422301	300	**12,00**
422401	400	**24,00**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	**11,90**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**16,00**
422303	300	**15,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	**16,00**
422302	300	**17,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

INOX

- wykonane ze stali nierdzewnej
- część robocza silikonowana/stal
- blokada otwarcia ułatwia przechowywanie
- nie rysują powierzchni



Nr kat.	L mm	M kg	Cena netto
422275	275	0,16	**18,00**
422340	340	0,19	**19,00**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**8,75**

PĘSETA ZAKRZYWIONA

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
422222	220	**8,00**

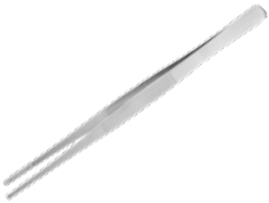
PĘSETA ZAKRZYWIONA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	**9,15**

PĘSETA PROSTA

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
422221	220	**7,70**
422311	300	**11,00**



INOX

NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	**20,00**



INOX

NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	**20,00**

KRAJACZ DO JAJ W PLASTRY



Nr kat.	W mm	D mm	M kg	Cena netto
332072	135	100	0,17	**23,00**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**165,00**

PORCJONER DO RYŻU

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	**62,00**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**37,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

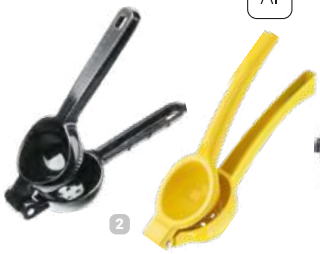


Nr kat.	Ø mm	L mm	M kg	Cena netto
474002	75	218	0,32	**53,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**474000**	55	208	**20,00**
2.	**474001**	80	225	**23,00**

WYCISKACZ PUREE

- praska do ziemniaków na puree
- wykonana ze stali nierdzewnej

INOX



Nr kat	L mm	M kg	Cena netto
314011	290	0,64	**53,00**

KRAJALNICA DO FRYTEK

- umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie ziemniaków na frytki
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia na blacie lub zawieszenia na ścianie z zastosowaniem uchwytu 333044
- w zestawie ostrze tnące 13 × 13 mm idealne do cięcia frytek belgijskich
- dostępne inne rozmiary ostrza



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**333043**	Krajalnica	205	410	280	**360,00**
2.	**333044**	Uchwyt ścienny	210	310	15	**62,00**
3.	**333045**	Ostrze 10 × 10 mm	-	-	-	**53,00**
4.	**333046**	Ostrze 13 × 13 mm	-	-	-	**53,00**
5.	**333047**	Ostrze 8 części	-	-	-	**62,00**

INOX

Al



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

MASZYNKA DO MAKARONU

INOX

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- ręczny napęd korbkowy, nie wymaga zasilania eleketrycznego
- regulowana grubość ciasta w zakresie 0,5–3 mm, umożliwiająca przygotowanie różnych rodzajów makaronu
- dwie szerokości cięcia makaronu: 2 mm – cienkie nitki (np. spaghetti, capellini), 6,6 mm – szersze wstążki (np. tagliatelle)

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336245	210	195	135	**105,00**

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	-	640	**312,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**61,00**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**30,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**67,00**

SITO DO PRZECIERANIA

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



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
336130	240	**120,00**

SZATKOWNICA MANDOLINA

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

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**160,00**



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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

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

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	**1300,00**
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	**1300,00**
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	**1300,00**

SZALKA

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	**159,00**





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

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





Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	**151,00**

WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	**1310,00**
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	**1310,00**
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	**1220,00**



WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

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

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730035	256	280	121	190x242	3	3	1	**2420,00**
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	**2520,00**
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	**2520,00**



SZALKA

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**159,00**

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732063	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	**2560,00**
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**2560,00**
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	**2990,00**

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

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



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	**1290,00**

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



WAGI BEZ LEGALIZACJI

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

WAGA PRZENOŚNA

- polecana dla baristy
- energooszczędna
- ciekłokrystaliczny ekran LCD z podświetleniem
- zasilanie bateryjne 3xAA (w komplecie, ~ 1000 h)
- wskaźnik poziomu baterii
- obudowa z ABS, szalka ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- auto-wyłączenie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730015	135	201	41	142x128	0,5	1,2	0,1	**450,00**



Ekran LCD z podświetleniem



Szalka wykonana ze stali nierdzewnej



3 baterie typu AA



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**320,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**240,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**265,00**



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	**860,00**
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	**970,00**
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	**945,00**
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	**900,00**

Zdejmowana szalka



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast





WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	**1920,00**
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	**1920,00**
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	**1920,00**
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	**2010,00**

Zdejmowana szalka





SZALKA (DODATKOWA)

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	**159,00**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgast.com

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- zakres czasowy do 99 min 59 s
- możliwość nastawy odliczania w górę i w dół
- sprzedawany bez baterii



Nr kat.	Cena netto
620898	**23,00**

TIMER, MINUTNIK ANALOGOWY

- zakres czasowy do 60 min
- dokładność do 1 min
- nie wymaga zasilania
- wyposażony w magnes do mocowania

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
620897	**29,00**

TERMO-HIGROMETR

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

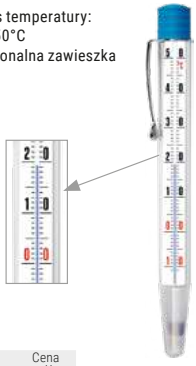
Możliwość wzorcowania za 215,- netto



Nr kat.	Cena netto
620310	**87,00**

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	**18,30**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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





Możliwość wzorcowania za 215,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	**63,00**

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Możliwość wzorcowania za 215,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	**87,00**

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	**14,10**

TERMOMETR SONDA

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	**16,90**

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

- zakres temperatury: -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 215,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	**175,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



NOŻE
I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże i zestawy noży kuchennych 106-116
Listwy magnetyczne 115
Ostrzałki i stalki. 117
Nożyce kuchenne 118
Kloc masarski. 118
Tłuczki do mięsa. 119
Deski do krojenia, deski HACCP 120-122

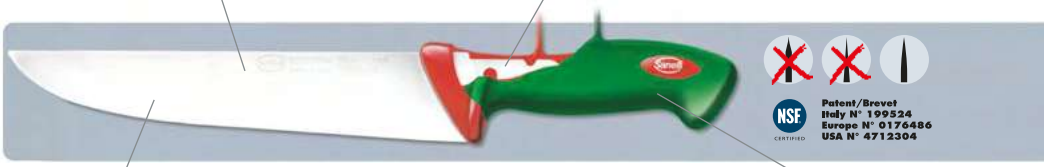


NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści

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

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

Biomaster
ANTIMICROBIAL

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

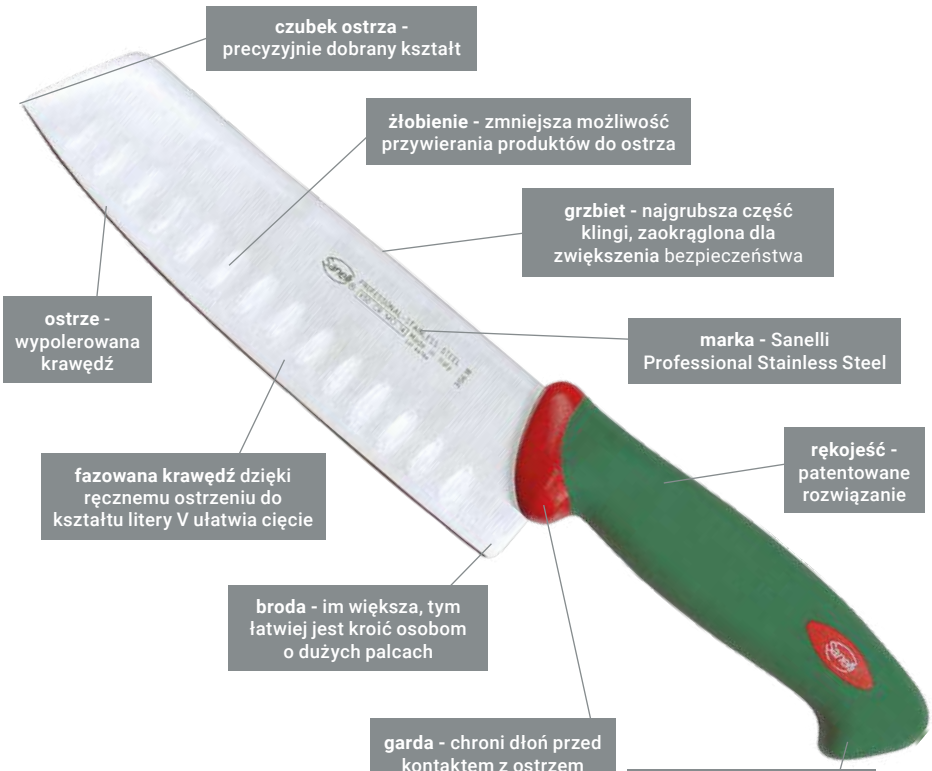
stalgast

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**160,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**160,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**200,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**165,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**175,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**110,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**140,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**135,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**120,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**120,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**130,00**
	201220	Nóż masarski	230	**145,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**100,00**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**100,00**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**115,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**120,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**105,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**200,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

stalgast



Pełna oferta zestawów noży na str. 115-116

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**62,00**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**54,00**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**46,00**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**140,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**94,00**
6.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**175,00**
7.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**160,00**
8.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**115,00**
9.	**213160**	Tasak	160	**255,00**
10.	**212220**	Stalka	220	**175,00**
	212300	Stalka	300	**210,00**
11.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**360,00**
12.	**200005**	Zestaw noży	-	**435,00**

ZESTAW NOŻY

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



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

NOŻE SANELLI ZE STALI KUTEJ LINIA ERGOFORGE

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

- specjalnie zaprojektowany kształt noża przeznaczony do profesjonalnych zastosowań
- ostrze noża wykonane tradycyjną metodą kucia z jednego kawałka stali chromowo–molibdenowej o wysokiej twardości 54-56 HRC
- dosonała równowaga pomiędzy rękojeścią a ostrzem zapewnia pewny chwyt i ergonomiczny kształt
- rękojeść wykonana z żywicy acetalowej
- zapewniają wysoką jakość cięcia wraz z optymalną elastycznością ostrza i łatwością ostrzenia

INOX


1


2


3


4


5


6


7



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**280420**	Nóż kuchenny	200	**240,00**
2.	**280425**	Nóż kuchenny	250	**295,00**
3.	**280122**	Nóż do pieczeni	220	**185,00**
4.	**280610**	Nóż do obierania	100	**120,00**
5.	**280806**	Nóż do filetowania	150	**175,00**
6.	**280807**	Nóż do obierania	70	**115,00**
7.	**280808**	Stalka	200	**150,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

stalgast

NOŻE SANELLI

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

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-116

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**100,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**120,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**82,00**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**100,00**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**72,00**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**71,00**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**31,00**
	287110	Nóż do obierania	110	**19,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**18,30**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**23,00**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**22,00**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**28,00**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**20,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX

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




1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-116

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**49,00**
	218259	Nóż kuchenny	255	**96,00**
	218309	Nóż kuchenny	300	**94,00**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**43,00**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**22,00**
	203209	Nóż do mięsa	200	**45,00**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**35,00**
	204189	Nóż do filetowania	180	**30,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**19,50**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**30,00**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**25,00**
8.	**211189**	Widelec	180	**35,00**
9.	**212259**	Stalka	250	**25,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

INOX

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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść




1


2


3


4


5


6


7


8

Pełna oferta zestawów noży na str. 115-116

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**26,00**
	218258	Nóż kuchenny	240	**43,00**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,40**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**22,00**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**17,40**
	214138	Nóż do obierania	115	**12,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**17,40**
6.	**211158**	Widelec	150	**21,00**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,00**
8.	**212259**	Stalka	250	**25,00**
	212309	Stalka	300	**25,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

HACCP INOX

- kolorowy uchwyt

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

1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	**17,50**
281212		220	**17,50**
281213		220	**17,50**
281214		220	**17,50**
281216		220	**17,50**

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**23,00**
281252		250	**26,00**
281253		250	**23,00**
281254		250	**23,00**
281255		250	**26,00**
281256		250	**23,00**

3 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**11,80**
282154		160	**11,10**

4 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**7,30**
285082		90	**7,30**
285083		90	**7,30**

5 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	**11,50**

6 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**14,10**

7 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**7,45**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

stalgast

PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO

HACCP INOX

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

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

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	**24,00**



2 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	**16,30**



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	**18,00**



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	**42,00**



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	**40,00**



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	**57,00**



7 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	▢	130	**34,00**



8 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	**36,00**
283188	●	180	**38,00**



9 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	**89,00**



10 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	**54,00**
283218	●	210	**54,00**
283219	●	210	**55,00**



11 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	**64,00**
283258	●	250	**64,00**



12 NÓŻ DO CHLEBA

- ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	▢	225	**49,00**



13 NÓŻ DO FILETOWANIA

- elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	**62,00**



14 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	**145,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

stalgast

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP



Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	**248458**	5	450	**36,00**
2.	**248608**	6	625	**47,00**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"



Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**66,00**

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**18,80**
249558	550	**37,00**

ZESTAW NOŻY

Sanelli

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



Nr kat.	Cena netto
200005	**435,00**

PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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

Biomaster ANTIMICROBIAL

Sanelli



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249558**	Listwa magnetyczna	550	**37,00**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**160,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**115,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**120,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**145,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**120,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**54,00**

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**18,80**
2.	**212309**	Stalka	300	**25,00**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**26,00**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**17,40**
5.	**211158**	Widelec	150	**21,00**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**17,40**

ZESTAW NOŻY KUTYCH

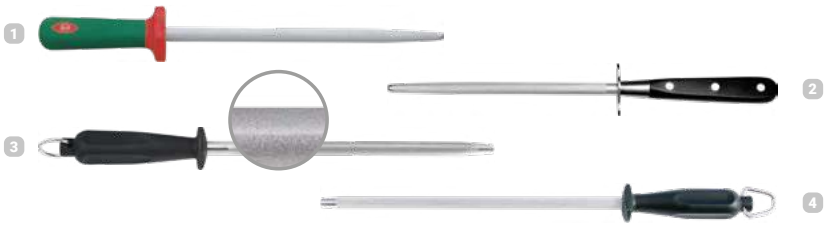
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**18,80**
2.	**212259**	Stalka	250	**25,00**
3.	**211189**	Widelec	180	**35,00**
4.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**49,00**
5.	**219209**	Nóż do chleba	200	**43,00**
6.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**45,00**
7.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**35,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana długość ostrza.

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**175,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**210,00**
2.	**280808**	Stalka Sanelli, kuta	200	**150,00**
3.	**212259**	Stalka	250	**25,00**
	212309	Stalka	300	**25,00**
4.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**49,00**

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	**66,00**

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	**37,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwustopniowy system ostrzenia: wstępne i wygładzające
- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
247501	51	64	198	**31,00**

RĘKAWICA OCHRONNA

- rozmiar M



Nr kat.	Cena netto
240001	**300,00**

MASZYNKA DO OSTRZENIA NOŻY

0,09kW

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



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	**735,00**

DESKA DO KROJENIA

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**342250**	300	250	20	**56,00**
2.	**342400**	400	300	20	**68,00**
3.	**342500**	500	300	20	**84,00**

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	**650,00**

NOŻYCE





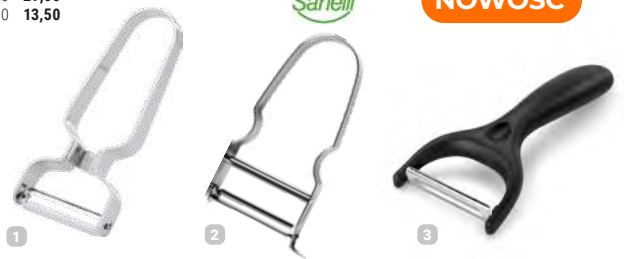
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**26,00**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**180,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**29,00**
4.	**227220**	Nożyce kuchenne	220	**13,50**

Sanelli

NOWOŚĆ

OBIERACZKI

- ostrze gładkie



Lp.	Nr kat.	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	55	125	**18,40**
2.	**334100**	50	100	**22,00**
3.	**334121**	50	-	**4,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

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	**138,00**

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

INOX

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



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	●	45	145	45	103	**75,80**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



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

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej
- wygodna wyprofilowana rączka
- otwór do zawieszania



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247050	0,4	270	**26,00**



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 7 kolorach

HACCP | PP | PL STALGAST RADOM

System oznaczania HACCP:

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



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**195,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**185,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**370,00**

NOWOŚĆ

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**35,70**
341452		450	300	13	**35,70**
341453		450	300	13	**35,70**
341454		450	300	13	**36,00**
341455		450	300	13	**35,70**
341456		450	300	13	**35,70**
341458		450	300	13	**30,00**

UNIWERSALNA DESKA Z UCHWYTEM

- dwustronnie gładka
- poręczny uchwyt do przenoszenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340280	280	200	10	**14,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**56,00**

STOJAK NA DESKI

PE

- wykonany z tworzywa sztucznego
- mieści 6 desek o grubości 25 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349065	230	235	165	**40,00**

DESKI Z WYCIĘCIEM



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321		325	265	12	**34,70**
341322		325	265	12	**34,70**
341323		325	265	12	**35,74**
341324		325	265	12	**34,70**
341325		325	265	12	**34,70**
341326		325	265	12	**34,70**
341328		325	265	12	**30,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	**69,20**
341532		530	325	15	**69,20**
341533		530	325	15	**69,20**
341534		530	325	15	**71,28**
341535		530	325	15	**69,20**
341536		530	325	15	**69,20**
341538		530	325	15	**50,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**108,00**
341632		600	400	18	**108,00**
341633		600	400	18	**108,00**
341634		600	400	18	**108,00**
341635		600	400	18	**108,00**
341636		600	400	18	**111,24**
341638		600	400	18	**85,00**

DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych

PP

PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**341457**	Deska gładka	450	300	13	**36,77**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**35,74**
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	**71,28**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**108,00**



1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA

PP

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**18,60**
340351	350	250	10	**38,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztućce 124-133
Porcelana dla dzieci 134
Porcelana i zastawa stołowa 135-169
Szkło 170-194
Sosjerki, dzbanki do oliwy i octu 195
Zestawy do przypraw 196-197
Serwetniki 198
Młynki do przypraw 199
Koszyki do pieczywa 199-201
Lampy stołowe, waza do zupy 201

SZTUĆCE MODERN

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350060**	Łyżka stołowa	195	12	**4,25**
2.	**350050**	Widelec stołowy	193	12	**4,25**
3.	**350080**	Nóż stołowy	221	12	**5,10**
4.	**350010**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**3,40**

SZTUĆCE HOTEL

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**350160**	Łyżka stołowa	195	12	**4,25**
2.	**350150**	Widelec stołowy	193	12	**4,30**
3.	**350180**	Nóż stołowy	221	12	**5,20**
4.	**350110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**3,40**
5.	**350140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**2,55**
6.	**350120**	Widelczyk do ciasta	139	12	**3,40**

SZTUĆCE BANKIETOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355860**	Łyżka stołowa	200	12	**3,15**
2.	**355850**	Widelec stołowy	200	12	**3,20**
3.	**355880**	Nóż stołowy	226	12	**4,85**
4.	**355810**	Łyżeczka do herbaty	134	12	**2,10**
5.	**355840**	Łyżeczka do kawy	109	12	**1,65**
6.	**355820**	Widelczyk do ciasta	141	12	**2,15**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZTUĆCE BAROWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354060**	Łyżka stołowa	175	12	**1,50**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,55**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,95**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,15**



SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,40**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,40**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,65**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,20**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353060**	Łyżka stołowa	195	12	**2,25**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**2,05**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**3,40**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,30**

SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351061**	Łyżka stołowa	187	12	**3,70**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,65**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,75**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,25**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**4,10**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**4,10**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,20**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,00**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**3,20**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,25**



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX 18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351060**	Łyżka stołowa	195	12	**10,20**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**9,65**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**11,90**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**5,55**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	120	12	**4,50**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**5,30**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**6,75**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**6,75**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**9,95**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,70**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,30**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,70**

SZTUĆCE HIDRAULIC

INOX 18/0

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353260**	Łyżka stołowa	200	12	**5,65**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**5,35**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**7,75**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,25**

SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX 18/0

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353161**	Łyżka stołowa	200	12	**11,70**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**13,50**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**14,10**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**8,80**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,70**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**8,60**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**13,50**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**13,50**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**15,90**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**9,95**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**11,50**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**9,95**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX 18/0

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



SZTUĆCE KIDS II

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358260**	Łyżka stołowa	161	12	**2,95**
2.	**358250**	Widelczyk stołowy	166	12	**2,95**
3.	**358280**	Nóż stołowy	180	12	**3,20**
4.	**358210**	Łyżeczka do deserów	138	12	**2,35**

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**4,10**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**4,05**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,75**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,55**

PORCELANA DLA DZIECI

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







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395921**	Talerz płytki	150	-	-	12	**11,50**
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	**15,60**
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	**23,00**
2.	**395924**	Miska	170	-	0,20	12	**18,80**
3.	**395926**	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	**22,00**
4.	**395927**	Kubek	87	100	0,30	12	**16,50**

PORCELANA DLA DZIECI

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





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395944**	Kubek	80	82	0,27	6	**50,00**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**45,00**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**50,00**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**33,00**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**43,00**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**57,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



ZASTAWA STOŁOWA MODERN

- zastawa stołowa z materiału pochodzącego z recyklingu
- polecana dla gastronomii, cateringu, hoteli oraz placówek żywienia dla dzieci
- odporna na stłuczenia i uszkodzenia mechaniczne

NOWOŚĆ

ZASTAWA STOŁOWA MODERN, BEŻOWA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
1.	**394600**	Miska	145	**11,00**
2.	**394601**	Talerz głęboki	210	**14,00**
3.	**394602**	Talerz płytki	220	**12,80**
4.	**394603**	Talerz płytki	270	**19,30**




1


2


3


4


5


6

ZASTAWA STOŁOWA MODERN, BRĄZOWA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
5.	**394610**	Miska	145	**11,00**
6.	**394611**	Talerz głęboki	210	**14,00**
7.	**394612**	Talerz płytki	220	**12,80**
8.	**394613**	Talerz płytki	270	**19,30**


7


8



ZASTAWA STOŁOWA VINTAGE

- zastawa stołowa wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w stylu vintage
- zapewnia mniejsze ryzyko stłuczeń i zarysowań w porównaniu z tradycyjną ceramiką lub szkłem
- elegancki ponadczasowy wygląd, zapewnia wyjątkowy wygląd aranżacji stołu

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547020	200	15	**29,50**
547021	240	15	**36,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
547028	200	**23,00**
547029	260	**33,00**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
547030	260	**33,00**



PÓŁMISEK OKRĄGŁY

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
547022	200	**14,00**
547023	260	**19,50**
547024	300	**25,00**
547025	340	**35,00**



PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
547026	210	155	22	**25,00**
547027	250	180	24	**27,00**



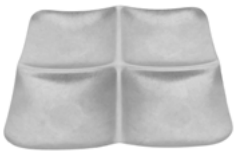
PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
547031	300	120	12	**33,00**



TACA NA PRZEKĄSKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
547032	368	135	25	**59,00**



TACA NA PRZEKĄSKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
547033	244	234	25	**67,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



PORCELANA CZARNA

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

1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**48,00**
396104	305	65	0,45	3	**91,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	**78,00**
396114	305	70	0,50	2	**115,00**



TALERZE DO PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390301**	330	20	6	**37,00**
	390302	350	20	6	**45,00**
2.	**388615**	330	12	6	**11,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

GRANGUSTO

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



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**388627**	330	240	25	12	**18,40**
2.	**388628**	217	163	19	12	**9,25**
3.	**388629**	280	210	22	12	**11,90**



SALATERKA

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



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	**15,20**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**18,30**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**14,80**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**20,00**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**17,30**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**16,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

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

Linia Prima

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- odporna na szok termiczny







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388751**	Talerz płytki	200	18	-	6	**5,50**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**7,20**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,90**



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,30**
388652	255	22	6	**7,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,55**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**9,40**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**8,55**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**19,10**

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	**74,00**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,35**
388602	250	23	6	**6,40**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**6,90**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**8,70**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**9,35**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**11,40**
388613	300	27	220	6	**21,00**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**10,30**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**9,40**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**11,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

ZASTAWA STOŁOWA

stalgast

Linia Libra

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388801	190	10	6	**3,65**
388802	270	15	6	**7,65**

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388803	200	33	0,52	6	**4,75**

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388804	125	59	0,42	6	**3,50**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388807	165	64	0,88	6	**5,15**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388808	82	86	0,30	6	**7,95**
388810	80	87	0,27	6	**8,25**

PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388813	300	220	18	2	**11,40**
388814	355	270	21	2	**14,20**

TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388815	320	25	6	**14,50**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388816	100	58	0,30	6	**11,40**



FILIŻANKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388817	85	71	0,25	6	**7,70**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388818	105	50	0,24	6	**2,60**
388819	125	54	0,36	6	**3,50**
388820	150	64	0,62	6	**5,35**
388821	180	75	1,14	6	**6,60**



Linia Iberus

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388851	200	20	6	**4,45**
388852	250	23	6	**6,25**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388853	230	35	0,64	6	**5,15**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388854	140	73	0,60	6	**2,35**



FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388855**	90	74	0,25	6	**8,40**
2.	**388865**	135	17	-	6	**2,95**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388856	140	61	0,48	6	**3,85**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388859	350	260	28	6	**13,20**



FLACZARKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388860	135	80	0,70	6	**11,20**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388861	95	60	0,30	6	**11,20**



KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388862**	80	87	0,27	6	**7,05**
2.	**388863**	80	90	0,30	6	**7,60**

Linia Hiberus

TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388953	215	35	0,55	6	**4,75**



TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388950	150	18	6	**2,90**
388951	190	18	6	**3,80**
388952	255	26	6	**6,55**

SALATERKA - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388954	125	59	0,30	6	**2,75**
388955	160	51	0,55	6	**3,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

PORCELANA LUBIANA

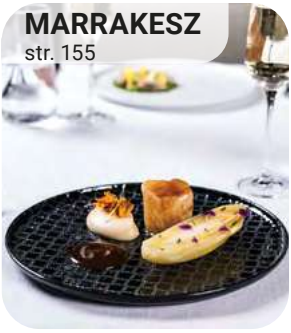
- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne norm europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada 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

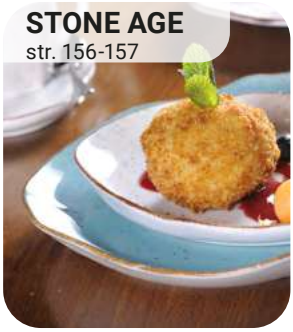

AFRODYTA
str. 144-145


WERSAL
str. 146-147


KASZUB / HEL
str. 148-150


ART
str. 151-154


MARRAKESZ
str. 155


STONE AGE
str. 156-157


BOSS
str. 158


BIAŁA
str. 159

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Lubiana
stalgast.com

AFRODYTA

LUBIANA

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



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**140,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**11,60**
390011	185	55	0,70	6	**13,70**
390012	230	65	1,40	6	**35,00**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**21,00**
390018	170	20	6	**14,10**
390019	190	20	6	**14,60**
390020	210	20	6	**15,30**
390022	270	20	6	**31,00**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**22,00**
390014	Spodek	170	-	-	6	**9,00**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**17,20**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**32,00**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**16,50**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**26,00**

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	**11,80**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**7,55**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**15,30**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**7,80**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**16,20**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**7,80**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**43,00**
390008	330	230	25	6	**54,00**



WERSAL

LUBIANA

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



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390420	170	15	6	**14,20**
390421	190	20	6	**15,20**
390422	210	20	6	**15,80**
390423	240	25	6	**18,20**
390425	270	25	6	**31,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**17,10**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	140	55	0,5	6	**17,30**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**13,10**
390427	185	55	0,60	12	**14,00**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**25,00**
390417	Spodek	160	-	-	6	**8,65**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,30	6	**44,00**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**30,00**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**40,00**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**63,00**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**72,00**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**13,50**

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**15,20**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**7,50**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**17,00**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**8,10**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**21,00**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**8,65**

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**7,60**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**8,65**

17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**42,00**
390412	320	235	30	6	**55,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

KASZUB / HEL

LUBIANA

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



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**10,20**
390216	230	60	1,0	6	**26,00**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**27,00**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**26,00**
390232	290	50	1,3	6	**30,00**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**200,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**8,40**
390234	170	20	6	**8,40**
390235	190	20	6	**10,30**
390236	210	25	6	**11,20**
390237	245	25	6	**13,60**
390238	265	35	6	**21,00**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,25	6	**12,70**
390229	240	40	0,35	6	**13,90**

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	**16,90**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**7,50**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**13,40**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**7,50**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390218	145	60	0,22	6	**37,00**

10 PÓŁMISEK OWALNY

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

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**25,00**
390226	240	140	35	6	**27,00**



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**28,00**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**46,00**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**9,30**

4 KUBEK

5

6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**390211**	65	65	0,10	6	**10,20**
5.	**390212**	85	95	0,25	6	**13,50**
6.	**390213**	90	125	0,40	6	**17,60**

7 KUBEK

8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**390209**	90	100	0,35	6	**11,30**
8.	**390210**	95	130	0,60	6	**14,60**

9 FILIŻANKA

10

11

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390206**	Filiżanka	70	45	0,09	12	**12,30**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**6,35**
10.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**12,90**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**7,20**
11.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**12,90**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**7,20**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

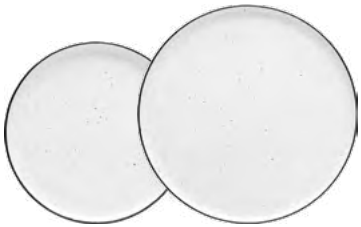
stalgast

PORCELANA ART KROPKOWANA Z MALOWANYM RANTEM

Lubiana ART to porcelana zdobiona kolorystycznie warstwą kolorowego szkliwa, kolorowy rant i ręcznie zdobione asymetryczne nakrapianie, pobudzają kreatywność i inspirują

LUBIANA





TALERZ PŁYTKI ANKARA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390171	200	17	6	**24,00**
390172	260	17	6	**42,00**



TALERZ GŁĘBOKI ANKARA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**390173**	220	43	1,4	6	**31,00**
2.	**390174**	265	62	1,6	6	**38,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390175	Filiżanka	85	75	0,25	6	**30,00**
390176	Spodek	150	18	-	6	**15,30**



KUBEK ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390177	Kubek	85	100	0,40	6	**31,00**
390176	Spodek	150	18	-	6	**15,30**





TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390180	210	27	12	**25,00**
390181	280	30	12	**63,00**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390183	240	47	0,7	6	**34,00**
390184	260	90	1,7	6	**45,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390182	230	40	0,9	12	**31,00**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390185	80	40	0,1	12	**15,90**
390186	115	50	0,3	12	**20,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390187	Filiżanka	105	65	0,28	12	**30,00**
390188	Spodek	160	20	-	12	**15,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390189	Filiżanka	90	60	0,18	12	**26,00**
390190	Spodek	145	20	-	12	**11,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.





TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390260	210	27	12	**25,00**
390261	280	30	12	**63,00**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390263	240	47	0,7	6	**34,00**
390264	260	90	1,7	6	**45,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390262	230	40	12	**31,00**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390265	80	40	0,1	12	**15,90**
390266	115	50	0,3	12	**20,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

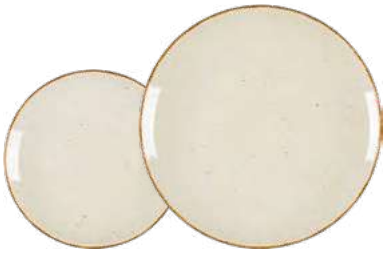
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390267	Filiżanka	105	65	0,28	12	**30,00**
390268	Spodek	160	20	-	12	**15,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390269	Filiżanka	90	60	0,18	12	**26,00**
390270	Spodek	145	20	-	12	**11,70**





TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390271	210	27	12	**25,00**
390272	280	30	12	**63,00**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390274	240	47	0,7	6	**34,00**
390275	260	90	1,7	6	**45,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390273	230	40	12	**31,00**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390276	80	40	0,1	12	**15,90**
390277	115	50	0,3	12	**20,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390278	Filiżanka	105	65	0,28	12	**30,00**
390279	Spodek	160	20	-	12	**15,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390280	Filiżanka	90	60	0,18	12	**26,00**
390281	Spodek	145	20	-	12	**11,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

MARRAKESZ

LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	**22,00**
390128	200	17	6	**23,00**
390131	260	15	6	**32,00**



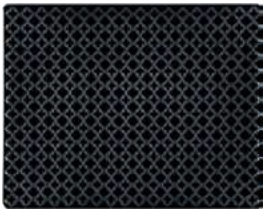
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**24,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**48,00**
390139	205	205	14	6	**60,00**
390132	255	255	15	6	**85,00**
390137	305	305	18	6	**100,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**55,00**
390134	290	130	15	6	**64,00**
390135	310	240	17	6	**79,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	**26,00**



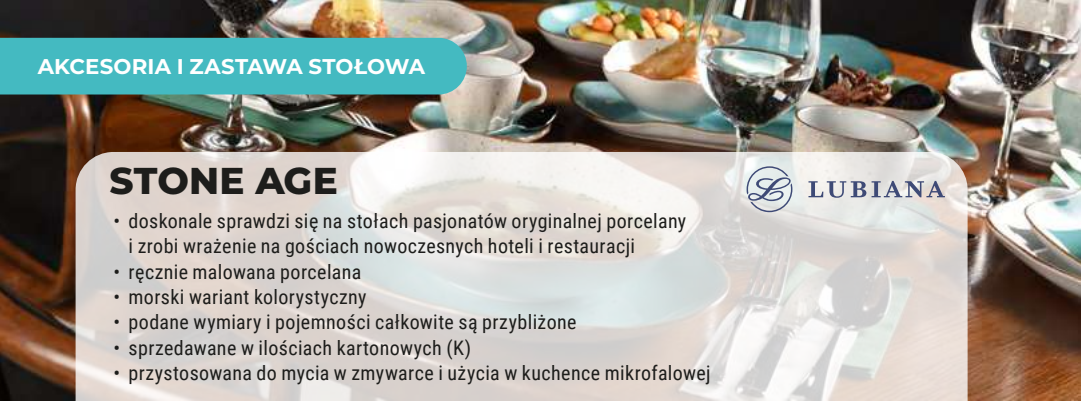
KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	**33,00**



SPODEK

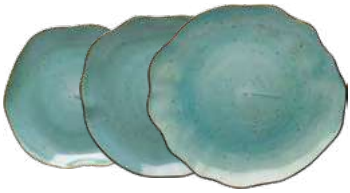
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390127	Spodek	150	17	6	**14,90**



STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	6	**50,00**
390049	280	31	2	**67,00**
390043	330	30	6	**115,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**47,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**125,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	6	**45,00**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**135,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	6	**46,00**
390041	220	76	6	**98,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	6	**50,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	6	**48,00**
390052	Spodek	170	20	-	6	**27,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	6	**33,00**
390053	Spodek	125	20	-	6	**21,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast



STONE AGE

LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	**50,00**
390063	280	31	6	**67,00**
390059	330	30	6	**115,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	6	**47,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**125,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**45,00**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**135,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	6	**46,00**
390057	220	76	6	**98,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	6	**50,00**



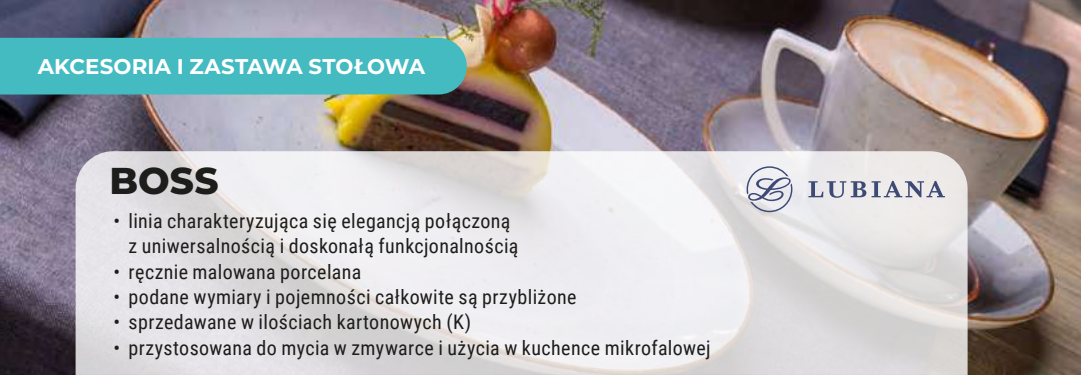
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	6	**48,00**
390066	Spodek	170	20	-	6	**27,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	6	**33,00**
390067	Spodek	125	20	-	6	**21,00**



BOSS

LUBIANA

- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	**26,00**
390034	270	27	6	**39,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**27,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**35,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**59,00**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**94,00**
390037	235	28	330	6	**125,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**36,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**56,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**49,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

PORCELANA BIAŁA

Klasyczna biała porcelana w praktycznej odsłonie. Uniwersalne kształty i fason pozwala na pełne zastosowanie w gastronomii



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390240	170	22	12	**10,50**
390241	190	24	12	**12,30**
390242	210	27	12	**12,70**
390243	230	28	12	**16,20**
390244	250	29	6	**19,90**
390245	280	30	6	**25,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390246	230	40	-	12	**14,30**
390247	260	48	0,9	6	**21,00**



MISKA RITA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390248	150	62	0,65	6	**16,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390249	Filiżanka	85	75	0,25	6	**25,00**
390250	Spodek	150	18	-	6	**9,40**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390252	Filiżanka	105	65	0,28	6	**15,30**
390253	Spodek	160	20	-	6	**7,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM PAULA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390254	Filiżanka	86	70	0,20	12	**14,50**
390255	Spodek	140	18	-	12	**6,80**
390256	Filiżanka	113	71	0,30	6	**16,40**
390257	Spodek	170	23	-	12	**8,70**



KUBEK ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390251	Kubek	85	100	0,4	6	**21,00**
390250	Spodek	150	18	-	6	**9,40**



TALERZ PŁYTKI MUZA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390258	300	22	6	**45,00**



TALERZ PŁYTKI ROSA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390259	300	22	6	**50,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.



MOON

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390141	180	23	6	**27,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390142	230	26	6	**35,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390143	280	30	4	**47,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390146	150	48	6	**22,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390147	180	53	6	**27,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390148	200	67	6	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390144	230	47	4	**41,00**



TALERZ GŁĘBOKI

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

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.



SAND

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390150	150	20	4	**20,00**
390151	170	22	4	**26,00**
390152	210	22	4	**35,00**
390153	270	25	4	**47,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390156	210	45	4	**41,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390154	150	43	4	**24,00**
390155	170	45	4	**27,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390158	76	85	0,27	6	**18,80**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390157	65	35	12	**9,85**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390159	270	133	22	6	**43,00**



RUSTY

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390160	150	20	4	**20,00**
390161	170	22	4	**23,00**
390162	210	22	4	**35,00**
390163	270	25	4	**54,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	**41,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	**24,00**
390165	170	45	4	**27,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	**18,80**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	**9,85**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	**49,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

SLATE

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







TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390311	170	22	4	**19,20**
390312	210	22	4	**29,00**
390313	270	25	4	**38,00**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390318	270	133	22	6	**36,00**





TALERZ GŁĘBOKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390314**	170	45	4	**24,00**
2.	**390315**	210	45	4	**34,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390316	65	35	8	**8,50**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390317	76	85	0,27	6	**15,70**

SNOW

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390321	170	22	4	**21,00**
390322	210	22	4	**32,00**
390323	270	25	4	**44,00**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390328	270	133	22	6	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**390324**	170	45	4	**25,00**
2.	**390325**	210	45	4	**38,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390326	65	35	8	**8,10**



KUBEK

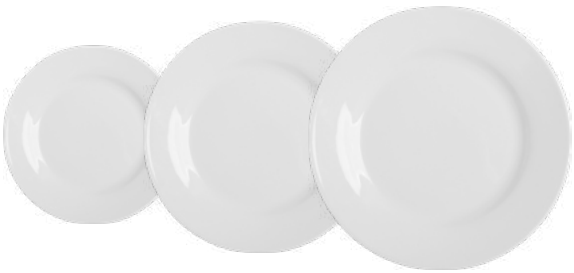
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390327	76	85	0,27	6	**17,30**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

CLASSIC

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394061	160	18	6	**9,10**
394062	210	24	6	**11,30**
394063	270	26	4	**19,80**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394064	220	45	6	**14,60**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394065	140	85	6	**12,80**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394066	115	62	0,80	6	**9,70**
394067	200	95	1,50	3	**31,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394068	70	90	0,28	6	**9,55**
394069	80	92	0,30	6	**8,60**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394071	65	45	0,09	12	**5,55**
394072	115	-	-	12	**4,90**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394073	81	60	0,18	12	**8,65**
394074	145	-	-	12	**7,10**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394075	90	60	0,25	12	**9,85**
394076	160	-	-	6	**9,25**

Isabell

PORCELANA ISABELL

- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**7,20**
388102	180	22	6	**9,90**
388103	200	23	12	**11,80**
388104	230	23	6	**16,10**
388105	240	23	6	**17,60**
388106	250	25	6	**18,70**
388107	260	25	6	**20,00**
388108	280	33	6	**29,00**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	**14,30**
388124	230	40	0,300	4	**19,70**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**4,35**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**11,10**
388240	Spodek	145	20	-	12	**6,05**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	6	**10,70**
388238	Spodek	140	20	-	12	**5,30**

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**13,00**
388166	Spodek	140	20	-	12	**7,45**
388167	Bulionówka	110	75	0,360	6	**16,90**
388168	Spodek	140	25	-	12	**9,15**



Isabell



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	**130,00**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	**9,09**
388218	410	42	3	**15,13**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**9,25**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**11,70**

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**24,00**
388184	170	120	0,640	2	**36,00**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**9,80**
388194	Spodek	155	24	-	12	**5,35**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**13,00**
388196	Spodek	160	24	-	12	**7,60**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**12,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast



1 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**60,00**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	**12,10**

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**11,50**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**14,30**
388157	145	65	0,550	12	**18,20**

5 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**5,20**
388186	80	35	0,100	12	**5,00**
388187	90	40	0,130	12	**6,70**



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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

Bormioli Rocco

SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**4,75**
2.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,55**
3.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,30**
4.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**6,15**

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	**11,30**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**14,40**

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	**10,60**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**17,50**

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	**14,10**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**14,00**

SZKLANKA SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**11,00**
2.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**11,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

SZKLANKA DO PIWA





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400118**	Szklanka do piwa Nonix	90	152	0,585	6	**7,00**
2.	**400117**	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	**8,90**



SZKŁO LINIA BARSHINE















Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400241**	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	**5,85**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**6,25**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**7,20**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**7,70**
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**6,10**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**6,10**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**6,10**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400391**	Szklanka niska	91	101	0,395	-	**8,30**
7.	**400392**	Szklanka niska	76	84	0,210	-	**6,80**
8.	**400393**	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	**9,65**
9.	**400394**	Szklanka niska	85	92	0,305	-	**7,55**

SZKLANKI CARAVELLE

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





1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400071**	Szklanka niska	70	86	0,200	6	**5,10**
2.	**400072**	Szklanka niska	75	92	0,250	6	**7,80**



1



2

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

star glass

CRYSTAL GLASS

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400565**	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	**12,70**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**13,00**

SZKŁO CECHOWANE

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



1



2

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	**400536**	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	**8,35**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**5,75**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

SZKŁO EXCLUSIVA

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

CRYSTAL GLASS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400295**	Szklanka niska	85	90	0,355	12	**10,90**
2.	**400296**	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	**12,20**
3.	**400292**	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	**21,00**
4.	**400293**	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	**24,60**
5.	**400294**	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	**15,90**
6.	**400297**	Karafka do wina/wody	102	255	1,000	6	**32,00**

KIELISZKI INVENTA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400156**	Kieliszek do białego	82	200	0,418	6	**10,50**
2.	**400155**	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	**11,20**
3.	**400154**	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	**13,60**
4.	**400157**	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	**10,30**



SZKŁO LINIA GRAPHICS

- profesjonalne szkło gastronomiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę

NOWOŚĆ



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400398**	Szklanka wysoka	82	145	0,450	6	**11,90**
2.	**400399**	Szklanka niska	87	105	0,385	6	**10,90**

SZKŁO LINIA BARTENDER

- kolekcja dedykowana do serwowania koktajli
- kształty zaprojektowane tak, aby podkreślać aromaty i charakter drinków
- wysoka przejrzystość szkła i eleganckie wykończenie



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400408**	Kieliszek Nick&Nora	78	142	0,155	6	**16,00**
2.	**400416**	Kieliszek koktajlowy	94	155	0,25	6	**13,50**
3.	**400417**	Kieliszek koktajlowy	95	155	0,24	6	**13,20**
4.	**400418**	Kieliszek Nick&Nora	74	155	0,155	6	**12,20**
5.	**400419**	Kieliszek do martini	95	155	0,24	6	**17,50**
6.	**400420**	Kieliszek do margarity	117	174	0,33	6	**17,50**

NOWOŚĆ

SZKŁO LINIA OXFORD

- nowoczesna kolekcja szkła hartowanego o wysokiej wytrzymałości
- możliwość piętrowania zapewnia maksymalne wykorzystanie przestrzeni
- sprzedawane w ilościach kartonowych

NOWOŚĆ



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400437**	Szklanka wysoka	82	143	0,395	6	**10,89**
2.	**400438**	Szklanka wysoka	87	154	0,500	6	**11,20**
3.	**400439**	Szklanka wysoka	85	99	0,312	6	**8,25**
4.	**400440**	Kieliszek do wódki	44	59	0,038	6	**5,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

SZKŁO LINIA AMERICA' 20S

- kolekcja szkła koktajlowego
- dekoracyjne tłoczenia podkreślają kolor i prezentację koktajli
- wysoka przejrzystość szkła
- cienki, precyzyjnie cięty laserowo rant poprawiający komfort degustacji



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400653**	Kieliszek koktajlowy	98	157	0,22	6	**16,00**
2.	**400654**	Kieliszek koktajlowy	78	202	0,25	6	**16,00**
3.	**400655**	Kieliszek do koniaku	107	165	0,65	6	**21,50**
4.	**400656**	Szklanka wysoka	73	162	0,49	6	**11,90**
5.	**400657**	Szklanka niska	88	92	0,37	6	**11,70**
6.	**400658**	Kieliszek do likieru	56	150	0,08	6	**12,20**

NOWOŚĆ

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**8,85**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,60**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,55**
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,70**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,00**

SZKŁO DO SERWOWANIA

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



BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	**3,60**
400582	73	155	0,400	12	**7,30**

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	**1,55**





SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**6,85**



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	**12,70**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**13,40**



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**8,05**
400572	253	0,500	12	**10,20**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.



SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400001**	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	**4,35**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**7,00**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**8,45**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**7,20**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**4,55**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**4,80**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**5,95**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,50**

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	**5,60**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,25**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**7,85**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**6,50**

KIELISZKI PALOMINO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401154**	Kieliszek do czerwonego wina	64-75	202	0,350	6	**10,80**
2.	**401155**	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	**11,80**
3.	**401156**	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	**13,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

SZKLANKA I KIELISZKI AMBER



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400373**	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	**7,40**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,65**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**7,05**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**7,40**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**6,63**

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400250**	Szklanka niska	67	110	0,425	6	**6,55**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**10,40**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**10,80**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**9,85**

KIELISZKI ALLEGRA FESTA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designe
- ryflowana powierzchnia szkła
- 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.	**400648**	Kieliszek do białego wina	57	217	0,350	6	**9,73**
2.	**400649**	Kieliszek do czerwonego wina	64	218	0,490	6	**10,75**
3.	**400650**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**10,10**

KIELISZKI PRIMETIME

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**10,80**
2.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**10,80**

KIELISZKI ICONIC

- idealnie przejrzyste szkło do codziennego używania
- długa, smukła nóżka pozwala na komfortowe trzymanie



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400347**	Kieliszek do białego wina	67-66	193	0,265	6	**7,11**
2.	**400348**	Kieliszek do czerwonego wina	75-76	208	0,425	6	**7,55**
3.	**400349**	Kieliszek do szampana	62-47	217	0,190	6	**7,50**

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**11,20**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**14,40**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**12,40**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**13,60**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**11,80**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**11,80**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**16,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

SZKLANKI I KIELISZKI NUDE

NOWOŚĆ

- nowoczesna forma szkła stołowego łącząca minimalizm z funkcjonalnością
- wykonane są z bezołowiowego szkła kryształowego
- cechują się wysoką przejrzystością i połyskiem



1 2 3

KIELISZKI SALUTE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400675**	Kieliszek do czerwonego wina	120	192	0,825	2	**16,00**
2.	**400676**	Kieliszek do czerwonego wina	95	192	0,530	2	**14,60**
3.	**400677**	Kieliszek do białego wina	86	192	0,400	2	**10,70**

NOWOŚĆ



1 2 3 4 5



SZKLANKI I KIELISZKI SAVAGE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400670**	Kieliszek koktajlowy	100	165	0,170	6	**21,50**
2.	**400671**	Kieliszek do likieru	75	165	0,135	6	**21,00**
3.	**400672**	Kieliszek koktajlowy	110	172	0,220	6	**18,20**
4.	**400673**	Szklanka niska	75	80	0,295	6	**17,00**
5.	**400674**	Szklanka wysoka	60	140	0,330	6	**17,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.



SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400110**	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	**3,05**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,20**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**5,20**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**5,55**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**6,00**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**6,25**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**6,00**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**7,30**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**6,70**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**7,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.



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	**6,55**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**9,84**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**15,80**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**12,80**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**13,90**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**19,70**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**19,80**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**12,10**
9.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**10,20**
10.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**13,20**
11.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**12,00**
12.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**13,50**
13.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**14,60**
14.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**14,20**
15.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**17,10**
16.	**400345**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	**18,70**
17.	**400346**	Szklanka z uchem	74	115	0,315	2	**15,90**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

Paşabahçe PROFESSIONAL

SZKŁO TIMELESS



1



2

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	**23,80**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**13,60**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,80**

SZKŁO LINIA CIELO

- szkło z kolekcji Crystalline, bezołowiowe, o wysokiej przezroczystości i połysku dające efekt szkła kryształowego
- elegancki i ponadczasowy design premium
- cena za sztukę

NOWOŚĆ



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400660**	Kieliszek do likieru	49	108	0,05	6	**12,30**
2.	**400661**	Szklanka do wody	60	75	0,10	6	**8,20**
3.	**400662**	Szklanka wysoka	70	141	0,35	6	**13,40**
4.	**400663**	Szklanka do whisky	86	94	0,35	6	**13,40**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**11,50**
400196	84-75	162	0,360	6	**11,40**

SZKLANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**6,55**

SZKLANKA BISTRO



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400286**	Szklanka niska	83	59	0,220	12	**6,65**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**5,05**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**5,95**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

SZKLANKI GRANDE-S


1


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**5,75**
2.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**5,75**

SZKLANKI TOKIO


1


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400609**	Szklanka niska	58-66	84	0,270	6	**3,04**
2.	**400610**	Szklanka wysoka	56-62	130	0,390	6	**3,71**

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	**3,60**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**4,40**


1


2

SZKLANKI SIDE


1


2


3


4


5


6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400035**	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	**3,40**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**3,50**
3.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**5,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**6,25**
5.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**6,25**
6.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**5,50**

KIELISZKI DO WÓDKI

Paşabahçe PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**4,35**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**3,85**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,10**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,45**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**6,55**
6.	**400051**	51-34	74	0,060	4	**6,15**

KIELISZKI DO WÓDKI

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**400710**	40-34	104	0,065	12	**2,65**
8.	**400711**	50-34	59	0,050	6	**2,45**
9.	**400712**	50-34	88	0,055	6	**9,35**
10.	**400440**	44	59	0,038	6	**5,00**

KIELISZKI DO KOKTAJLI

Paşabahçe PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**11,80**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**10,10**
3.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**9,20**
4.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**15,00**
5.	**476045**	Szklanica do shakera	90	147	0,450	48	**4,15**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast



SZKŁO LINIA HILL

Paşabahçe PROFESSIONAL

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



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400125**	Szklanka niska	65-55	92	0,200	12	**4,50**
2.	**400126**	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	**5,50**
3.	**400127**	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	**6,05**
4.	**400128**	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	**9,05**

SZKŁO LINIA ECHO



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400121**	Szklanka niska	85-54	88	0,300	6	**3,40**
2.	**400122**	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	**3,15**
3.	**400123**	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	**4,10**
4.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,10**



SZKLANKI I KIELISZKI JOY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400051**	Kieliszek do wódki	51-34	74	0,060	4	**6,15**
2.	**400052**	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	**9,85**
3.	**400053**	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	**10,80**
4.	**400054**	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	**9,85**
5.	**400055**	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	**10,80**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400056**	Kieliszek do szampana	67-66	220	0,175	4	**11,70**
7.	**400057**	Kieliszek do szampana	121-72	147	0,255	4	**12,90**
8.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**15,00**
9.	**400059**	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	**13,70**
10.	**400049**	Kieliszek nick&nora	83-66	160	0,170	4	**12,70**

SZKŁO LINIA RAIN





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400301**	Szklanka niska	87-74	87	0,300	6	**3,50**
2.	**400302**	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	3	**3,25**
3.	**400303**	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	3	**4,20**
4.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	4	**4,55**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

SZKŁO LINIA SCALA

NOWOŚĆ



1 2 3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400147**	Szklanka niska	88	89	0,300	6	**3,30**
2.	**400148**	Szklanka niska	76	102	0,240	6	**3,00**
3.	**400149**	Szklanka wysoka	80	123	0,330	6	**4,00**

SZKŁO LINIA RAIN

NOWOŚĆ



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400681**	Kubek	85	-	-	85	0,30	2	**5,80**
2.	**400682**	Półmisek	-	250	200	34	-	2	**8,60**
3.	**400683**	Talerz płytki	270	-	-	19	-	2	**12,10**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

Paşabahçe PROFESSIONAL

SZKŁO LINIA ELYSIA



1 2 3 4 5





6 7 8 9 10 11

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**9,95**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**13,40**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**14,70**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**12,10**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**6,55**
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**17,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**21,00**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**12,50**
9.	**400223**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	6	**18,60**
10.	**400269**	Szklanka z uchem	74	116	0,310	2	**16,05**
11.	**400270**	Kieliszek do martini	116	172	0,220	6	**15,00**



SZKLANKI NOVA



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	50	81	0,135	6	**3,35**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**4,50**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**4,95**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

SZKLANKI AMORF



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400386**	Szklanka niska	84	86	0,340	4	**6,50**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**7,05**



SZKLANKI ISTANBUL



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400065**	Szklanka niska	69	80	0,185	12	**4,20**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,10**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**3,05**

KIELISZEK DO ESPRESSO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400050	59	70	0,085	48	**4,50**

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,25**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**11,90**

NACZYNIE DO DESERÓW, MONOPORCJA

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400680	170	50	0,30	4	**4,95**

Paşabahçe PROFESSIONAL

1 KUBEK ICONIC

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**9,60**

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	12	**9,15**



1



2

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,90**
2.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**13,60**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**12,50**
4.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**7,50**

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



2



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400090**	120	53	0,31	6	**5,25**
2.	**400091**	140	63	0,55	6	**6,35**
3.	**400095**	172	76	1,20	6	**11,50**
4.	**400092**	200	87	1,60	6	**15,50**
5.	**400093**	230	101	2,50	6	**18,60**
6.	**400094**	262	113	3,70	6	**24,00**

POPIELNICZKA



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**5,15**
2.	**400113**	72	37	24	**4,85**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**11,80**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**13,50**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**15,60**

SZKLANKA DO PIWA

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	6	**4,69**
2.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**6,70**
	400191	75-70	220	0,510	6	**7,25**
	400192	80-73	235	0,660	6	**9,40**

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	121	0,285	48	**4,45**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**7,35**

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400187**	67	188	0,380	6	**7,75**
2.	**400373**	72	180	0,395	6	**7,40**

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

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

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
469001	290	345	520	41	1,15	230	**2800,00**

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA



Nr kat.	Cena netto
469000	**520,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400378	120	248	2,50	6	**29,00**



KARAFKA DO WINA/WODY

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400206**	51-63	172	0,25	12	**10,45**
	400207	64-80	203	0,50	6	**12,90**
	400208	79-94	249	1,00	6	**22,00**
2.	**400174**	60-67	176	0,25	12	**7,75**
3.	**400248**	65	172	0,35	12	**6,45**
	400238	81	230	0,50	12	**9,25**
	400239	100	203	1,18	6	**16,40**
4.	**400223**	65-118	264	0,940	6	**18,60**
5.	**400345**	65-118	264	0,940	6	**18,70**
6.	**400297**	102	255	1,000	6	**32,00**
7.	**400249**	72-111	250	1,150	1	**13,90**



1



2



3



4



5



6

NOWOŚĆ



7

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

BUTELKA, PRZYPRAWNIK NA OLIWĘ, OCET

- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400209	0,18	12	**4,20**



1



2



3

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**16,10**
369250	0,25	**18,60**
369450	0,45	**28,00**

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**10,30**

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
2.	**400290**	31	60	60	208	0,365	12	**16,10**
3.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**15,00**

BULIONÓWKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400410	140-70	77	0,410	12	**7,00**













1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**16,60**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**28,00**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**39,00**

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**31,00**

5 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- w zestawie 2x solniczka/pieprzniczka 400079 oraz 2x pojemnik na przyprawy płynne 400209

Nr kat.	H mm	Cena netto
362040	170	**41,00**

6 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW



Nr kat.	Cena netto
362901	**5,85**

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,30**
2.	**400082**	120	24	**3,60**



KIELISZEK DO JAJ

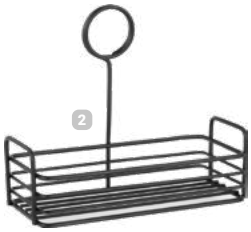


Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**3,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.


1


3


2

ORGANIZER NA PRZYPRAWY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**319043**	165	-	216	**16,50**
2.	**319044**	195	86	180	**16,00**
3.	**319045**	155	135	140	**41,00**


1 2 3 4



SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400076**	0,06	12	**2,60**
2.	**400077**	0,09	12	**3,75**
3.	**400078**	0,03	12	**3,03**
4.	**400079**	0,06	12	**3,20**



KLIPSY DO OBRUSÓW

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
364000	48	41	**2,50**



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**12,30**



CUKIERNICA SZKLANA

- pokrywa stalowa z dozownikiem
- cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400075	0,18	12	**5,65**

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**40,00**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	Rezerwacja	120	43	37	**7,09**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**1,35**



1 2

SERWETNIK


1


2

INOX


3


4


5


6

Cr


7


8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**17,70**
2.	**364102**	120	30	87	**12,80**
3.	**364100**	-	-	80	**29,00**
4.	**364110**	-	-	80	**21,00**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	**364111**	-	-	75	**23,00**
6.	**364112**	-	-	75	**20,00**
7.	**364204**	195	195	190	**29,00**
8.	**319046**	195	195	78	**19,30**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji


1


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**368020**	Szczypce do ślimaków	-	-	-	**12,40**
2.	**368060**	Talerz do ślimaków	200	170	-	**23,00**

SERWETNIK

INOX

- nr kat. 364205 i 364207- pasują standardowe serwetki N2 170x170 mm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki N1, 1/8, 330x330 mm


1

2

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**28,00**
2.	**364206**	100	115	185	**30,00**
3.	**364207**	100	115	145	**26,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- obudowa wykonana z drewna kauczukowego
- 362415, 362417 niekorozyjny, ceramiczny mechanizm mielenia, polecany do mielenia soli i innych przypraw
- 362416, 362418 mechanizm mielenia wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej, polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Lp.	Nr kat.	Mielenie	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**362415**	Sól	50	213	**32,00**
2.	**362416**	Pieprz	60	312	**41,00**
3.	**362417**	Sól	55	263	**41,00**
4.	**362418**	Pieprz	60	365	**77,00**



TORBA NA PIECZYWO

- wykonana ze zmywalnego papieru typu Washpapa - kraft

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	H mm	Cena netto
1.	**361221**		100	220	**15,00**
2.	**361222**		100	220	**15,00**
3.	**361223**		100	220	**15,00**





KOSZYK DO PIECZYWA

PP

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	**130,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**29,00**

PP

KOSZYK DO PIECZYWA


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361230**	230	150	65	**10,80**
2.	**361235**	235	150	70	**27,00**

KOSZ DO PIECZYWA

PP

- asymetryczny kosz idealny do ekspozycji większej ilości pieczywa w bufetach i piekarniach
- wysokość z przodu 135 mm


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361207**	290	440	210	**87,00**
2.	**361208**	290	440	210	**87,00**

KOSZ DO PIECZYWA

- podłużny


1


2


3


4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361381**	380	165	80	**19,80**
2.	**361382**	380	165	80	**17,50**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361231**	230	115	75	**12,20**
4.	**361233**	230	115	75	**12,20**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361232**	230	90	50	**9,90**
2.	**361234**	230	90	50	**9,90**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast



KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**419001**	GN 1/1	-	530	325	**215,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**165,00**

WAZA DO ZUPY

INOX

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**365301**	Waza	245	-	135	3,0	**110,00**
2.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**51,00**

LAMPA STOŁOWA

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**694371**	●	110	110	375	**73,00**
2.	**694372**	○	110	110	375	**77,00**
3.	**694381**	●	110	110	375	**61,00**

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	**32,00**



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 203-214
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 215-216
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 217-223
Torby do pizzy 221
Zgrzewarka do tacek 224
Pakowarki i akcesoria do pakowarek . 225-226
Wózki transportowe i kelnerskie 227-230
Regały 231

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD

+300 / −40 INOX

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	**97,00**
117040	650	530	40	9,0	**81,00**
117060	650	530	65	18,0	**130,00**
117100	650	530	100	30,0	**125,00**
117150	650	530	150	42,0	**145,00**
117200	650	530	200	58,0	**230,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**46,00**
111040	530	325	40	5,0	**50,00**
111060	530	325	65	8,0	**55,00**
111100	530	325	100	14,0	**68,00**
111150	530	325	150	19,0	**105,00**
111200	530	325	200	26,0	**115,00**

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	**43,00**
115060	325	354	65	5,5	**46,00**
115100	325	354	100	8,0	**57,00**
115150	325	354	150	12,0	**80,00**
115200	325	354	200	18,0	**110,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**26,00**
112040	325	265	40	2,0	**30,00**
112060	325	265	65	3,5	**34,00**
112100	325	265	100	6,0	**40,00**
112150	325	265	150	8,5	**67,00**
112200	325	265	200	11,5	**82,00**

POJEMNIK GN 2/4



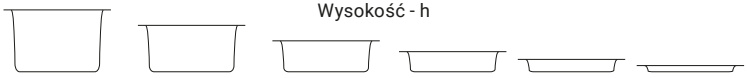
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**43,00**
118060	162	530	65	3,50	**44,00**
118100	162	530	100	5,50	**43,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**22,00**
113040	325	176	40	1,5	**26,00**
113060	325	176	65	2,5	**29,00**
113100	325	176	100	3,7	**36,00**
113150	325	176	150	5,7	**51,00**
113200	325	176	200	7,3	**57,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**16,70**
114040	265	162	40	1,0	**23,00**
114060	265	162	65	1,7	**26,00**
114100	265	162	100	2,8	**30,00**
114150	265	162	150	3,6	**45,00**
114200	265	162	200	5,0	**59,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,50**
116100	176	162	100	1,6	**24,00**
116150	176	162	150	2,0	**39,00**
116200	176	162	200	2,8	**54,00**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**16,50**
119100	176	108	100	0,8	**25,00**
119150	176	108	150	1,4	**35,00**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**27,00**

POKRYWA GN



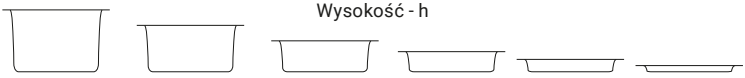
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**93,00**
111000	GN 1/1	**44,00**
115000	GN 2/3	**40,00**
112000	GN 1/2	**28,00**
118000	GN 2/4	**23,00**
113000	GN 1/3	**22,00**
114000	GN 1/4	**18,90**
116000	GN 1/6	**14,50**
119000	GN 1/9	**10,80**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**145,00**
115014	GN 2/3	**120,00**
112014	GN 1/2	**105,00**
113014	GN 1/3	**76,00**
114014	GN 1/4	**72,00**
116014	GN 1/6	**63,00**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, DELUXE

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117023	650	530	20	4,4	**135,00**
117043	650	530	40	9,0	**135,00**
117063	650	530	65	18,0	**145,00**
117103	650	530	100	30,0	**180,00**
117203	650	530	200	58,0	**270,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111023	530	325	20	2,2	**51,00**
111043	530	325	40	5,0	**55,00**
111063	530	325	65	8,0	**61,00**
111103	530	325	100	14,0	**75,00**
111153	530	325	150	19,0	**115,00**
111203	530	325	200	26,0	**125,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112063	325	265	65	3,5	**37,00**
112103	325	265	100	6,0	**44,00**
112153	325	265	150	8,5	**74,00**
112203	325	265	200	11,5	**90,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113023	325	176	20	0,7	**24,00**
113043	325	176	40	1,5	**29,00**
113063	325	176	65	2,5	**32,00**
113103	325	176	100	3,7	**40,00**
113153	325	176	150	5,7	**56,00**
113203	325	176	200	7,3	**63,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114103	265	162	100	2,8	**33,00**
114153	265	162	150	3,6	**50,00**
114203	265	162	200	5,0	**65,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116103	176	162	100	1,6	**26,00**
116153	176	162	150	2,0	**43,00**
116203	176	162	200	2,8	**59,00**

POJEMNIK GN 1/9



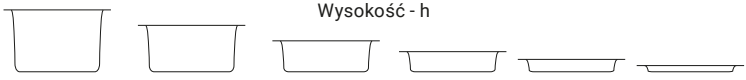
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119063	176	108	65	0,5	**18,20**
119103	176	108	100	0,8	**28,00**
119153	176	108	150	1,4	**39,00**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
117003	GN 2/1	**100,00**
111003	GN 1/1	**48,00**
112003	GN 1/2	**31,00**
113003	GN 1/3	**24,00**
114003	GN 1/4	**21,00**
116003	GN 1/6	**16,00**
119003	GN 1/9	**11,90**



Wysokość - h



200 150 100 65 40 20



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

+300 / −40 INOX

- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	**69,00**
121044	530	325	40	5,0	**68,10**
121064	530	325	65	8,0	**76,00**
121104	530	325	100	14,0	**86,00**
121154	530	325	150	19,0	**140,00**
121204	530	325	200	26,0	**170,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**61,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**43,00**
122104	325	265	100	6,0	**55,00**
122154	325	265	150	8,5	**98,00**

LISTWA WSPORNIKOWA

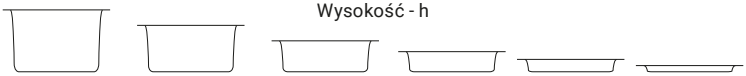
- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,85**
100531	530	**14,00**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300 −40 | Al

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno–parowych

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**115,00**

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**115,00**

BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**125,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**115,00**

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY, COMFORT

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	**115,00**
191041	530	325	40	5,0	**130,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

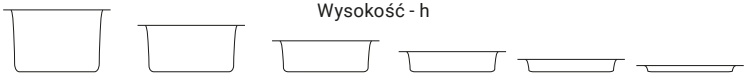
POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	**135,00**

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**73,00**
101041	530	325	40	5,0	**85,00**
101061	530	325	65	8,0	**95,00**





BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA, PERFOROWANA

- polecana do wypieków piekarniczo-cukierniczych
- równomierny przepływ gorącego powietrza
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	**917532**	Blacha GN 1/1	530	320	**140,00**



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	**917642**	Blacha piekarnicza	600	400	**155,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

- powierzchnia gładka
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	**917531**	Blacha GN 1/1	530	325	**280,00**



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	**917641**	Blacha piekarnicza	600	400	**295,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA NA OMLETY I PLACKI, GN 1/1

- 11 wgłębień



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917029	530	325	20	**370,00**

BLACHA GRILLOWA GN 1/1

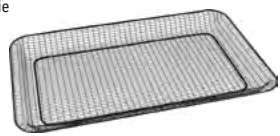
- dwustronna, wzór BBQ i gładka
- szybko sie nagrzewa
- łatwość czyszczenia
- polecana do mięs, ryb i warzyw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917005	530	325	10	**475,00**

POJEMNIK SIATKOWY GN 1/1

- dedykowany do smażenia frytek, drobiu i ryb
- powłoka nieprzywierająca ułatwia użytkowanie
- łatwe czyszczenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917202	530	325	40	**475,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

- wysoki rant do pieczenia ciast, gulaszy, zapiekanek
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917136	530	325	**535,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PL STALGAST RADOM | +70 / −5 | PP

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	**13,30**
163102	325	176	100	3,7	**16,20**
163152	325	176	150	5,7	**17,90**
163202	325	176	200	7,3	**22,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	**9,20**
164102	265	162	100	2,8	**12,00**
164152	265	162	150	3,6	**17,00**

POJEMNIK GN 1/6



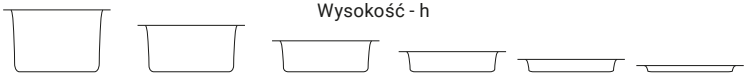
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**8,35**
166102	176	162	100	1,6	**11,00**
166152	176	162	150	2,0	**14,20**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
163002	GN 1/3	**8,17**
164002	GN 1/4	**6,91**
166002	GN 1/6	**5,79**

Wysokość - h



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

CAMBRO

POJEMNIKI I POKRYWKI Z POLIPROPYLENU HACCP

NOWOŚĆ

PP

- trwała etykieta HACCP wtopiona w materiał zgodna z kluczowymi normami identyfikacji żywności
- pełna gama kolorowych pokryw pozwala na jednoznaczną identyfikację
- pokrywy skutecznie blokują wymianę zapachów, nie są płynoszczelne
- max temp. mycia w zmywarce +93°C
- produkty nie zawierają BPA (bisfenol A)

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161067	530	325	65	8,5	**24,49**
161107	530	325	100	13,0	**30,27**
161157	530	325	150	19,5	**38,77**
161207	530	325	200	25,6	**50,33**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162067	325	265	65	3,0	**14,69**
162107	325	265	100	5,9	**18,38**
162157	325	265	150	8,9	**23,36**
162207	325	265	200	11,7	**28,58**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163067	325	176	65	2,4	**11,31**
163107	325	176	100	3,6	**13,81**
163157	325	176	150	5,3	**17,99**
163207	325	176	200	6,9	**21,68**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164067	162	265	65	1,7	**10,35**
164107	162	265	100	2,5	**10,44**
164157	162	265	150	3,7	**14,28**

POJEMNIK GN 1/6



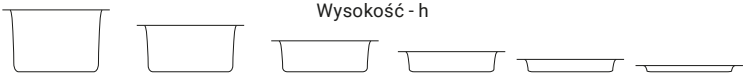
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166067	162	176	65	1	**6,82**
166107	162	176	100	1,5	**7,87**
166157	162	176	150	2,2	**10,19**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169067	108	176	65	0,57	**8,50**
169107	108	176	100	0,85	**8,99**

Wysokość - h



200 150 100 65 40 20

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



POKRYWKA GN 1/1

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
161007		530	325	**23,84**
161017		530	325	**23,84**
161027		530	325	**23,84**
161037		530	325	**23,84**
161047		530	325	**23,84**

POKRYWKA GN 1/2

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
162007		325	265	**13,88**
162017		325	265	**13,88**
162027		325	265	**13,88**
162037		325	265	**13,88**
162047		325	265	**13,88**

POKRYWKA GN 1/3

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
163007		325	176	**10,19**
163017		325	176	**10,19**
163027		325	176	**10,19**
163037		325	176	**10,19**
163047		325	176	**10,19**

POKRYWKA GN 1/4

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
164007		162	265	**8,03**
164017		162	265	**8,03**
164027		162	265	**8,03**
164037		162	265	**8,03**
164047		162	265	**8,03**

POKRYWKA GN 1/6

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
166007		162	176	**5,46**
166017		162	176	**5,46**
166027		162	176	**5,46**
166037		162	176	**5,46**
166047		162	176	**5,46**

POKRYWKA GN 1/9

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
169007		108	176	**4,66**
169017		108	176	**4,66**
169027		108	176	**4,66**
169037		108	176	**4,66**
169047		108	176	**4,66**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarach i piecach

+95 −40 | PP | BPA FREE | HACCP

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**125,00**
161205	530	325	200	28,0	**130,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**105,00**
165205	325	354	200	19,0	**110,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**73,00**
162155	325	265	150	10,0	**86,00**
162205	325	265	200	12,5	**100,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**51,00**
163155	325	176	150	6,0	**61,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**37,00**
164155	265	162	150	4,3	**37,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**32,00**
166155	176	162	150	2,6	**33,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	**21,00**
169105	176	108	100	1,0	**23,00**
169155	176	108	150	1,5	**31,00**

Etykieta

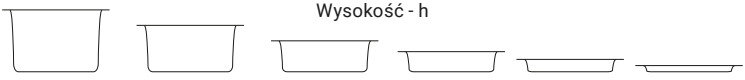


System ColorClip





Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFFET SAFE

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pokrywę należy dokupić osobno

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161064	530	325	65	8,0	**27,00**
161104	530	325	100	14,0	**31,00**
161154	530	325	150	19,0	**37,00**
161204	530	325	200	26,0	**49,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162064	325	265	65	3,5	**12,90**
162104	325	265	100	6,0	**15,10**
162154	325	265	150	8,5	**22,00**
162204	325	265	200	11,5	**26,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163064	325	176	65	2,5	**8,70**
163104	325	176	100	3,7	**12,90**
163154	325	176	150	5,7	**16,10**
163204	325	176	200	7,3	**17,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164064	265	162	65	1,7	**6,75**
164104	265	162	100	2,8	**8,70**
164154	265	162	150	3,6	**10,70**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166064	176	162	65	1,0	**5,80**
166104	176	162	100	1,6	**7,45**
166154	176	162	150	2,0	**9,60**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169064	176	108	65	0,5	**5,80**
169104	176	108	100	0,8	**7,45**
169154	176	108	150	1,4	**7,75**

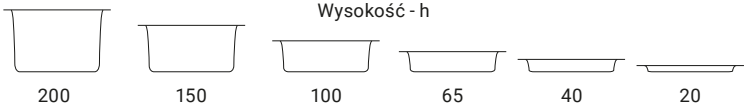
POKRYWA SZCZELNA BUFET SAFE

- pokrywa szczelna, dedykowana do pojemników Bufet Safe



Nr kat.	Opis	Cena netto
161004	GN 1/1	**20,00**
162004	GN 1/2	**9,60**
163004	GN 1/3	**7,45**
164004	GN 1/4	**5,80**
166004	GN 1/6	**5,35**
169004	GN 1/9	**3,85**





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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
067110	310	210	10,0	**69,00**
067120	310	375	20,0	**90,00**

POKRYWA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	**38,00**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

PP

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



1



2

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**	▢	710	440	270	53	**265,00**
	062761	▢	710	440	380	79	**315,00**
2.	**062532**	■	710	440	270	53	**265,00**
	062762	■	710	440	380	79	**315,00**

POJEMNIK FIFO

PP

araven

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	**105,00**
064101	415	340	200	16,0	**82,00**
064102	395	200	200	7,0	**54,00**

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064990	Pojemnik	400	750	715	102	**825,00**

POJEMNIK NA JAJKA

PP

araven

- w komplecie 4 tace
- pojemność jednej tacy - 30 jaj
- wielkość pojemnika GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	**160,00**

ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

araven

- zestaw dedykowany do pojemnika 061500
- każda z tac posiada 30 miejsc na jajka
- perforacja zapewnia odpowiednią cyrkulację



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061504	290	290	40	**50,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

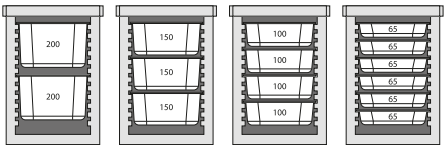


Zawór odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 227
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





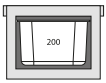
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**999,00**

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	**639,00**

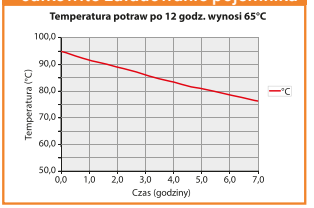
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

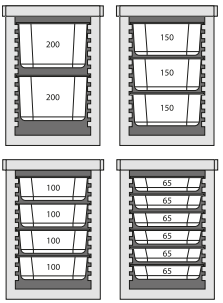
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1180,00**

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	**120,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

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	**195,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**205,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**165,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**300,00**

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	**290,00**
058251	●	675	400	335	45	**370,00**

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	**190,00**



WKŁAD CHŁODZĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419112	200	120	30	**26,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**260,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**235,00**
056303	685	485	360	80	**280,00**

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	**155,00**

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	**200,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PLECAK TERMICZNY

NOWOŚĆ

- wykonany z wytrzymałego materiału z wewnętrzna izolacją dobrze utrzymującą temperaturę
- wodoodporne wnętrze
- góra część zamykana na suwak, zawiera przeźroczysta kieszeń na rachunki
- posiada element odblaskowy





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563405	●	370	260	400	**99,00**
563406	●	370	260	400	**99,00**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563451	450	450	120	430	430	100	**53,00**
563453	500	500	300	480	480	285	**77,00**

TORBA TERMICZNA

- transportowa torba termiczna na zakupy bądź lunchboxy
- poręczne uchwyty do przenoszenia
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- izolacja termiczna z warstwą pianki PE
- wnętrze torby wykonane z foli aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiającą czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	**46,00**

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc"
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**635,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**790,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**375,00**
051154	330	295	15	**485,00**
051204	330	365	20	**510,00**
051254	330	440	25	**530,00**
051304	330	475	30	**595,00**
051354	330	585	35	**665,00**
051504	480	400	50	**770,00**



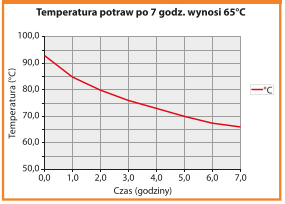
TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	**495,00**
052204	330	365	20	**545,00**
052254	330	440	25	**645,00**
052354	330	585	35	**690,00**



NOWOŚĆ

Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika





ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa





1



2



3



4

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**691935**	Zgrzewarka do tacek	-	260	565	220	0,65	230	**3030,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**380,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**380,00**
4.	**691938**	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	**370,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



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

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	370	300x290x~80	0,63	230	**3430,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	554	365	370x350x150	0,40	230	**10400,00**



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	**38,00**
691922	200	300	do 120	100	**59,00**
691923	250	350	do 120	100	**78,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

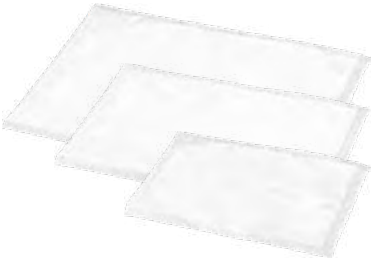


Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**23,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**34,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**45,00**

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

SOUS VIDE

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 75/95 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	**30,00**
691908	200	300	-18 do 99	100	**48,00**
691909	250	350	-18 do 99	100	**75,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660x485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	720	490	810	**405,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**960,00**

POJEMNIK SERWISOWY

- pojemnik serwisowy do porządkowania
- uchwyty do zawieszania ułatwiają uniwersalność zastosowań
- rozmiar w standardzie GN 1/3 200
- polecany do zastosowań z wózkami transportowymi

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
662112	326	188	305	7,3	**79,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

INOX

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
  662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników







Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**765,00**
	662211	590	670	1735	**1160,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**870,00**

WÓZEK TRANSPORTOWY, ZABUDOWANY

- wózek na blachy GN 1/1
- zabudowane boki i tył ograniczają widok z zewnątrz
- odległość między poziomami 80 mm
- blokada wysuwu pojemników
- 4 kółka, 2 z hamulcami

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662311**	15xGN 1/1	380	550	1700	**1190,00**
2.	**662321**	30XGN 1/1	740	550	1700	**1990,00**

WÓZEK BANKIETOWY GRZEWCZY

INOX 18/10

- profesjonalne urządzenia chłodnicze
- zaprojektowane z myślą o kuchniach profesjonalnych
- wygodne i proste w stosowaniu
- łatwe w transporcie
- cyfrowy panel sterowania
- nawilżanie komory
- 4 kółka, 2 z hamulcami

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość poziomów	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
2.	**695121**	20 GN 2/1	999	775	1824	35-85	94	3,00	230	**11900,00**
3.	**695221**	2x 11 GN 2/1	1517	910	1816	50-80	189	2,00	230	**12500,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

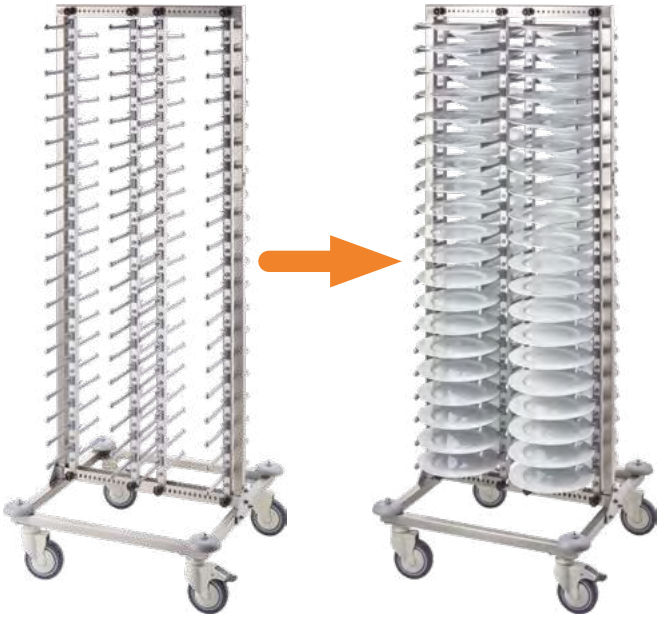
WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg









Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	**3110,00**

WÓZEK SERWISOWY

- polecany do zastosowań serwisowych, hotelowych, gastronomicznych, oraz utrzymania czystości
- konstrukcja 3-półkowa zapewniająca dużą przestrzeń do przechowywania
- panele boczne oraz drzwi zapewniają łatwy dostęp przy jednoczesnym ukryciu zawartości
- ergonomiczna wysokość robocza
- wyposażony w 4 skrętne koła, w tym 2 z hamulcem

NOWOŚĆ



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661037	890	532	921	**580,00**

WÓZKI KELNERSKIE, SERWISOWE

- wózek kelnerski, serwisowy w kolorze czarnym
- 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami



WÓZEK KELNERSKI

NOWOŚĆ

Nr kat	Produkt	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661021	Wózek 2-półkowy	●	845	525	940	**649,00**
661031	Wózek 3-półkowy	●	845	525	940	**745,00**

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 STANDARD

75kg

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**440,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**515,00**



WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

75kg

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	**420,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**485,00**

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	**390,00**



50kg

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	**550,00**
680092	910	455	1800	**605,00**
680122	1220	455	1800	**770,00**
680152	1525	455	1800	**965,00**
681062	610	610	1800	**625,00**
681092	910	610	1800	**755,00**
681102	1060	610	1800	**900,00**
681122	1220	610	1800	**930,00**
681152	1525	610	1800	**1110,00**
681182	1825	610	1800	**1260,00**



MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM

- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów

REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	**1270,00**
686092	900	560	1680	**1390,00**
686151	1510	460	1680	**1690,00**
686152	1510	560	1680	**1790,00**



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw 233-234
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 234-239
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 240-242
Tablice gastronomiczne 244
Dzbanki, termosy stołowe 244-246
Urządzenie do schładzania napojów 246
Dozownik do płatków i napojów 247
Tace 247-249
Naczynia do finger food 250-252
Płyty do finger food z łupka 251

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**445,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**611,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- regulacja wysokości od 595 do 795 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692501	492	354	795	0,50	230	**390,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca zapewnia obrót o 360°
- włącznik umieszczony w podstawie
- wysokość klosza lampy 230 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692401	174	268	200	660	0,25	230	**415,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	**290,00**
692601		173	0,25	230	**250,00**
692602		173	0,25	230	**255,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	**310,00**
692611		290	0,25	230	**305,00**
692612		290	0,25	230	**325,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**33,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- wysokość klosza lampy 248 mm
- regulacja długości przewodu od 70 do 150 cm

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692622	●	275	0,25	230	**200,00**
692623	●	275	0,25	230	**215,00**
692624	●	275	0,25	230	**235,00**





PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	**175,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	**455,00**

LINIA BUFFET

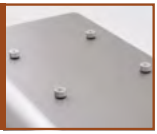
INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	**635,00**





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	**495,00**

BUFET GRZEWCZY

- bufet ekspozycyjny, grzewczy
- rozmiar GN 1 x 1 max h 65 mm
- oświetlenie
- regulacja temperatury
- łatwe utrzymanie czystości dzięki wyjmowanym elementom

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	Cena netto
852001	825	660	580	30-90	27	0,80	**2399,00**

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top



PODGRZEWACZ 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	**650,00**



PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**495,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- wolnoopadająca pokrywa z szybą
- w zestawie 2 pojemniki na paliwo

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437013	560	430	270	9	**430,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437801	575	480	295	11,2	**725,00**



PODGRZEWACZ GN 1/1

- uchylna pokrywa z przeszkleniem
- sterowanie elektroniczne
- zakres temperatur w przedziale 40°C–90°C
- w komplecie pojemnik GN 1/1 65 mm

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435120	570	420	210	9	0,5	230	**990,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	**795,00**

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



SUNNEX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**835,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

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
- **kupując karton (24 szt.) zyskujesz lepszą cenę**





Lp.	Nr kat.	K szt.	Cena netto
1.	**430001**	1	**5,30**
2.	**430024**	24	**4,95**

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń
- **kupując karton (48 szt.) zyskujesz lepszą cenę**



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	1	**4,50**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	1	**13,60**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	1	**62,00**
4.	**430048**	Żel w puszce	0,2	48	**3,60**

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z żelem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	**11,60**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

SUNNEX®

Sposób montażu





Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	**210,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	**300,00**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090, 437011
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	**245,00**
430700	250	200	0,70	230	**410,00**

Pokrętło sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

pojemność 5,7 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	**340,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

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



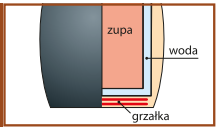
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**485,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**105,00**



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	**265,00**

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	390	360	10	0,4	230	**780,00**



SUNNEX

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V* litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**495,00**

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	**425,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**565,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	**78,00**

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	**660,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**860,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX

- polecany wieszak nr 321001



1 2 3 4 5 6 7 8

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**320011**	Chochla	355	**31,60**
2.	**320021**	Widelec	390	**26,00**
3.	**320031**	Łyżka perforowana	395	**28,00**
4.	**320041**	Łyżka	390	**31,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**28,00**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**30,00**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**28,00**
8.	**320082**	Łopatka	385	**28,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX 18/10

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



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	**420012**	310	-	**25,00**
2.	**420032**	315	-	**34,00**
3.	**420052**	310	0,08	**38,00**

KLIPSY DO OBRUSÓW

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
364000	48	41	**2,50**

STOJAK NA KARTĘ MENU



2



1

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto	
1.	**486031**	102	**12,30**	
2.	**486075**	75	**15,00**	NOWOŚĆ

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	120	43	37	**7,09**
2.	**486026**	120	43	37	**1,35**



1



2

PL STALGAST RADOM

INOX

TABLICE GASTRONOMICZNE

- tablice polecane do lokali gastronomicznych
- idealne do prezentowania sezonowego menu
- łatwe w czyszczeniu

MARKERY KREDOWE

- zestaw 8 sztuk
- polecane do tablic kredowych



Nr kat.	K szt.	Cena netto
486008	8	**39,00**

TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486023**	160	43	290	**11,70**
2.	**486024**	180	43	345	**24,00**

TABLICA GASTRONOMICZNA, POTYKACZ

- czarna tablica kredowa, dwustronna
- drewniana rama w uniwersalnym kolorze
- wyposażona w blokadę przed przypadkowym złożeniem



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
486052	520	850	**220,00**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383250**	-	360	2,5	**98,00**
2.	**383140**	140	10	-	**15,60**

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**383400**	-	380	4,0	**140,00**
	383500	-	430	5,0	**180,00**
2.	**383140**	140	10	-	**15,60**

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**385951**	230	410	9,5	**240,00**
	385140	230	560	14,0	**345,00**
2.	**383140**	140	10	-	**15,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



TERMOS STOŁOWY

PP

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382152	1,5	**35,00**



TERMOS STOŁOWY

PP

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382153	1,5	**30,00**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**150,00**
386150	250	1,50	**145,00**
386200	295	2,00	**165,00**



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**52,00**
382200	2,0	**50,00**



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382151	245	1,5	**78,00**
382201	285	2,0	**85,00**



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA Z MIARKĄ

INOX

- do spieniania mleka
- wewnątrz miarka oz/ml

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
372037	75	93	0,35	0,14	**22,00**
327067	91	113	0,58	0,20	**29,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**28,00**
373101	1,0	**45,00**
373151	1,5	**58,00**
373201	1,9	**64,00**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**33,00**
372060	0,60	**44,00**
372100	1,00	**53,00**
372150	1,50	**85,00**
372200	2,00	**99,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**81,00**

TERMOS STOŁOWY

- termos ze stali nierdzewnej
- 3-warstwowa ścianka zapewnia skuteczne utrzymanie temperatury
- pokrywa z mechanizmem szybkiego otwierania
- wyprofilowana wylewka ułatwiająca nalewanie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
382202	138	270	2,0	**79,00**

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Paşabahçe PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400378	120	248	2,50	1	**29,00**

IMBRYK, CZAJNIK ŻELIWNY

- wykonany z żeliwa, zapewniającego długie utrzymanie temperatury naparu
- emaliowane wnętrze, zapobiega korozji oraz przenikaniu zapachów
- w zestawie sitko do zaparzania, wykonane ze stali nierdzewnej

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	M kg	Cena netto
049120	1,2	1,68	**82,00**

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	**3530,00**

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	**7920,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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	**400,00**

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	**335,00**



POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**72,00**

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**21,00**
401302	302	202	**25,00**
401352	348	233	**27,00**
401402	392	262	**41,00**
401502	498	346	**65,00**

TALERZ, PÓŁMISEK STALOWY

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547214	140	10	**2,45**
547215	200	15	**4,70**
547216	260	15	**8,05**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**46,00**
406280	300	235	25	**35,00**
406310	325	250	25	**47,70**
406340	355	275	25	**70,00**
406400	420	295	25	**76,20**
406460	480	340	25	**111,00**
406550	580	365	25	**180,00**

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**412350**	355	-	-	25	**16,90**
	412400	405	-	-	25	**28,00**
2.	**411450**	-	405	305		**29,00**
	411500	-	460	360		**30,00**
	411560	-	510	380		**48,00**
	411650	-	650	450		**64,00**

TACA LAMINOWANA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	
1.	**414020**	530	325	**46,00**	
2.	**414031**	530	325	**52,00**	NOWOŚĆ
	414032	360	460	**51,00**	NOWOŚĆ

TACA

- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce
- antypoślizgowa
- laminowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	**59,00**

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**413370**	530	370	17	**47,00**
2.	**413460**	460	360	20	**40,00**
3.	**413530**	530	325	17	**46,00**



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**414531**	530	325	15	**66,00**
2.	**414532**	530	325	15	**51,00**
3.	**414533**	530	325	15	**58,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413011 powlekana kauczukiem





Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
413001	530	325	**34,00**
413011	530	325	**75,00**

NOWOŚĆ

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	**43,00**
2.	**413033**	456	356	**28,00**
3.	**413032**	415	305	**23,00**



STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**235,00**

POKRYWA, OSŁONA DO ŻYWNOŚCI

- osłona z wytrzymałej siatki stalowej w kolorze czarnym
- chroni żywność przed owadami i zanieczyszczeniami

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
409300	300	**9,00**



KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**310,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**220,00**

PODSTAWA, STOJAK DO SERWOWANIA

- przeznaczone do bufetów, cateringu, restauracji, hoteli oraz przyjęć okolicznościowych
- konstrukcja stalowa z powłoką w kolorze czarnym lub miedzianym
- okrągła podstawa zapewniająca stabilność ekspozycji
- podano średnicę górną

NOWOŚĆ







PODSTAWA, STOJAK DO SERWOWANIA

- konstrukcja stalowa z powłoką antypoślizgową zapewniającą stabilność ekspozycji
- idealne do eksponowania pater, tac, półmisków oraz dekoracji stołowych

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**399042**	230	200	180	**23,00**
2.	**399044**	300	300	185	**28,00**

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**399010**	●	215	100	**12,00**
2.	**399011**	●	215	100	**10,30**
3.	**399020**	●	215	200	**14,00**
4.	**399021**	●	215	200	**12,50**
5.	**399030**	●	215	300	**15,00**
6.	**399031**	●	215	300	**19,00**

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Paşabahçe PROFESSIONAL

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**3,95**
2.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**6,65**
3.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,10**
4.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	**4,55**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400651**	Naczynie finger food	90	90	40	0,160	4	**2,89**
6.	**400652**	Naczynie finger food	140	85	35	0,225	3	**4,84**
7.	**400680**	Naczynie do deserów	170	-	50	0,300	4	**4,95**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**50,00**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**27,00**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**21,00**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**17,40**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**13,00**
399103	300	300	5	1	**24,00**
399117	100	100	5	4	**14,20**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	**21,00**
399120	330	5	1	**25,00**

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**28,00**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,50**
399104	300	200	5	1	**14,70**
399115	400	250	5	1	**27,00**
399116	400	120	5	1	**13,80**

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	**7,40**

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**6,00**
2.	**546045**	72	48	0,120	**4,95**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**22,00**

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**31,00**

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	**18,00**
546035	120	120	0,900	**26,00**

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**16,60**
2.	**546025**	88	85	0,41	**15,10**

MINI RONDELEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546009	68	43	0,13	**32,00**

KOSZYK NA SERWETKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319046	195	195	78	**19,30**

KOSZYK NA PRZEKĄSKI FINGER FOOD



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319047	115	82	**11,70**

RAMEKIN, NACZYNIE DO SOSÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
546018	105	0,20	**6,15**
546019	120	0,34	**7,35**

KOSZYK DO SERWOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319048	270	170	295	**36,00**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**14,50**

KOSZYK NA OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319049	270	130	**24,00**



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampa grzewcza, która jest doskonałym rozwiązaniem do przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampa grzewcza gazowa 254
Stoły cateringowe stalowe 254
Meble cateringowe 255
Pokrowce na meble cateringowe 256
Słupek hotelowy 256

LAMPA GRZEWCZA, PROMIENNIK

- lampa, promiennik cieplny do zastosowania na zewnątrz
- doskonałe efekty cieplne wraz pięknym wyglądem z 4 stron
- obudowa ze szkła hartowanego
- przeznaczony na gaz propan, butan lub propan-butan
- kamienie z lavy wulkanicznej w komplecie (1,5kg)
- wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie
- wąż przyłączeniowy w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
693220	420	420	1360	11	Gaz	**1120,00**

STÓŁ CATERINGOWY, STALOWY

INOX

- stół cateringowy składany ze stali nierdzewnej
- stabilna konstrukcja
- łatwość utrzymania czystości
- uniwersalność zastosowań
- łatwe przechowywanie i transport
- 950201 wymiar po złożeniu 1000x795x105 mm
- 950202 wymiar po złożeniu 1200x790x100 mm

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**950201**	2000	795	900	**1250,00**
2.	**950202**	1200	790	900	**440,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1



2



3



4



5



6

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**240,00**

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	**360,00**

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	**320,00**

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	**150,00**

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	**295,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**290,00**

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	**950160**	Pokrowiec na stół 950141	▢	**63,00**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**63,00**
2.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	▢	**49,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**54,00**
3.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	▢	**61,00**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**61,00**
4.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	▢	**32,00**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**33,00**







1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**125,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	**225,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689003	●	1500	**47,00**



1



3



2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



WYPOSAŻENIE BAROWE

09

Oferta modułów barowych wraz z pełnym wyposażeniem, od urządzeń po akcesoria niezbędne do przygotowywania wspaniałych drinków czy koktajli.

Naczynia i szkło do koktajli 259-262
Akcesoria barmańskie 263-274
Akcesoria do aromatyzowania drinków . . 275
Syfony iSi, tablice gastronomiczne . . . 276-277
Blendery barowe 278-281
Wyciskarki do cytrusów 282-286
System dystrybucji wody 287-289
Chłodziarki i lodówki barowe 291-292
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 293-298
Bary wolnostojące ArteBar 299-309

Wspieramy świat barów

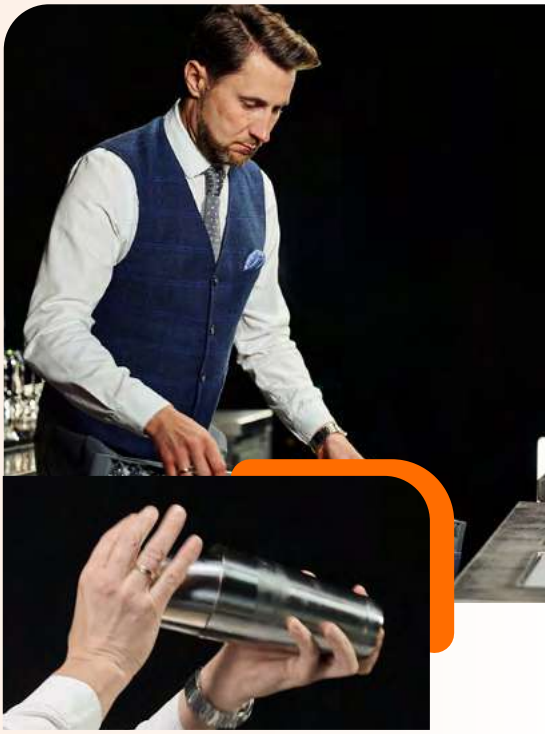
Sprzęt, wiedza i rozwiązania dopasowane do pracy za barem

Sprawdź na kanale YT.

W barmaństwie najbardziej cenię połączenie pasji i możliwości ciągłego rozwoju. Jako ambasador Stalgast chcę dzielić się swoim doświadczeniem, aby pomagać innym wybierać rozwiązania, które naprawdę sprawdzają się za barem – od techniki pracy po odpowiednio dobrany sprzęt, miejsce pracy oraz szkło koktajlowe.



Artur Wawrzyszczak
Ambasador Stalgast
Mistrz Polski Barmanów
Finalista Mistrzostw Świata Barmanów



Wiedza mistrza i profesjonalne rozwiązania dla baru

Dobierz właściwe rozwiązania

Sprzęt, akcesoria i szkło dopasowane do stylu pracy i charakteru lokalu.

Zorganizuj bar wygodnie

Dobrze zaplanowane stanowisko usprawnia obsługę i porządkuje pracę zespołu.

Wyróżnij ofertę

Odpowiednie wyposażenie i szkło pomagają budować atrakcyjną kartę koktajli.

Korzystaj z doświadczenia praktyka

Wskazówki Artura Wawrzyszczaka wybierać rozwiązania sprawdzające się w codziennej pracy baru.



WYBRANE SZKŁO BAROWE

Pełna oferta dostępna w dziale Akcesoria i zastawa stołowa str. 170-194

KIELISZEK DO MARGARITY



Nr kat.	400146	400066	400420
Ø mm	115-85	115-70	117
H mm	220	169	174
V litry	0,460	0,300	0,33
Cena netto	**16,50**	**9,20**	**17,50**

KIELISZEK DO MARTINI



Nr kat.	400059	400329	400270	400003	400145	400670
Ø mm	188-72	116	116	107-64	114-82	100
H mm	160	172	172	136	178	165
V litry	0,230	0,230	0,220	0,190	0,220	0,170
Cena netto	**13,70**	**13,90**	**15,00**	**7,20**	**11,80**	**21,50**

KIELISZEK COUPE



Nr kat.	400323	400236	400672	400057	400416	400653	400002
Ø mm	110-82	101	110	121-72	94	98	95-66
H mm	157	164	172	147	155	157	134
V litry	0,255	0,260	0,220	0,255	0,25	0,22	0,265
Cena netto	**12,80**	**17,00**	**18,20**	**12,90**	**13,50**	**16,00**	**8,45**

KIELISZEK COUPE



Nr kat.	400049	400418	400408
Ø mm	83	74	78
H mm	160	155	142
V litry	0,17	0,155	0,155
Cena netto	**12,70**	**12,20**	**16,00**

KIELISZEK DO SZAMPANA



Nr kat.	400337	400294	400254	400650	400144	400056
Ø mm	64	48	45	45	52-70	67-66
H mm	225	225	226	226	225	220
V litry	0,175	0,255	0,195	0,195	0,780	0,175
Cena netto	**12,10**	**15,90**	**9,85**	**10,10**	**11,80**	**11,70**

KIELISZEK DO LIKIERU



Nr kat.	400001	400658	400671
Ø mm	45-50	56	75
H mm	113	150	165
V litry	0,050	0,08	0,135
Cena netto	**4,35**	**12,20**	**21,00**

KIELISZEK DO KONIAKU



Nr kat.	400660	400026	400655
Ø mm	49	60	107
H mm	108	124	165
V litry	0,050	0,395	0,65
Cena netto	**12,30**	**7,00**	**21,50**

SZKŁO DO KOKTAJLI



Nr kat.	400058	400324	400237	400654	400061	400062	400407	400700	400701
Ø mm	105-85	100-85	101	188-72	85-80	74-71	88	75	67
H mm	210	198	198	160	198	178	165	170	142
V litry	0,550	0,500	0,500	0,230	0,450	0,370	0,5	0,6	0,5
Cena netto	**15,00**	**19,80**	**21,00**	**16,00**	**11,80**	**10,10**	**12,50**	**9,90**	**9,25**

SZKLANKA DO WHISKY / WODY



Nr kat.	400663	400326	400010	400036	400053	400225	400381	400439	400657
Ø mm	86	85-79	92-65	83-78	94-65	84	81	85	88
H mm	94	96	100	94	96	98	86	99	92
Cena netto	**13,40**	**13,20**	**6,00**	**6,25**	**10,80**	**13,40**	**4,50**	**8,25**	**11,70**

SZKLANKA DO WHISKY / WODY



Nr kat.	400673	400295	400631	400399
Ø mm	75	85	81	87
H mm	80	90	82	105
V litry	0,295	0,355	0,390	0,385
Cena netto	**17,00**	**10,90**	**10,60**	**10,90**

SZKŁO DO PIWA



Nr kat.	400109	400191	400039	400536	400187
Ø mm	88	75-70	80-58	80	67
H mm	154	220	180	186	188
V litry	0,570	0,510	0,320	0,3	0,380
Cenna netto	**7,35**	**7,25**	**4,69**	**8,35**	**7,75**

SZKŁO DO PIWA



SZKLANKA TYPU HIGHBALL



Nr kat.	400104	400105	400106	400537	400016	400662	400398	400656	400344	400033	400055
Ø mm	77-70	85-97	92-103	80	86-51	70	82	73	72-66	60-53	84-59
H mm	134	136	154	186	160	141	145	162	153	166	131
V litry	0,385	0,500	0,655	0,390	0,475	0,350	0,45	0,49	0,365	0,300	0,365
Cena netto	**11,80**	**13,50**	**15,60**	**5,75**	**7,40**	**13,40**	**11,90**	**11,90**	**13,50**	**5,50**	**10,80**

SZKLANKA TYPU HIGHBALL



KIELISZKI DO WÓDKI



Nr kat.	400674	400382	400538	400296	400044	400183	400712	400710	400110	400321	400235	400336
Ø mm	60	60	83	89	44-35	52-34	50-34	40-34	48-35	82-42	46	52
H mm	140	137	152	120	71	88	88	104	55	61	66	90
V litry	0,330	0,360	0,460	0,500	0,040	0,060	0,055	0,065	0,036	0,062	0,060	0,06
Cena netto	**17,50**	**4,95**	**11,60**	**12,20**	**4,35**	**4,45**	**9,35**	**2,65**	**3,05**	**6,55**	**6,55**	**9,84**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

NACZYNIA I SZKŁO DO SERWOWANIA KOKTAJLI



STALOWE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych

INOX



1 2 3 4 5 6 7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**472040**	78	90	0,40	1	-	**25,00**
2.	**472045**	96	205	0,47	1	-	**43,00**
3.	**472050**	92	100	0,50	1	-	**26,00**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
4.	**472210**	64	218	0,21	2	-	**27,00**
5.	**472225**	120	162	0,25	2	-	**26,00**
6.	**472245**	96	98	0,45	2	-	**21,00**
7.	**472250**	90	210	-	2	0,5	**26,00**

KUBKI TYPU JULEP

NOWOŚĆ

- wykonane ze stali nierdzewnej
- idealne do drinków z dodatkiem kruszonego lodu
- po napełnieniu na ściankach powstaje efekt szronu
- płaska stabilna podstawa
- zalecane mycie ręczne



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**472375**	90	118	0,37	**26,00**
2.	**472376**	90	118	0,37	**32,00**
3.	**472377**	90	118	0,37	**32,00**
4.	**472378**	90	118	0,37	**32,00**

PIKERY KOKTAJLOWE, SZPILKI STALOWE

- pikery koktajlowe do dekorowania drinków, koktajli oraz serwowania przekąsek, idealne do oliwek, owoców i dodatków barmańskich
- zestaw 4 sztuk
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej



Nr kat.	L mm	Cena netto
422100	106	**18,70**



1



2



3



NOWOŚĆ



4

NACZYNIA TYPU TIKI MUG

- wykonany z ręcznie malowanej ceramiki
- idealnie podkreśla charakter koktajli tropikalnych
- unikalny design inspirowany kulturą tiki

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**472301**	90	80	217	0,40	1	**30,00**
2.	**472305**	105	55	170	0,40	1	**31,00**
3.	**472304**	125	75	195	0,33	1	**35,00**
4.	**472303**	120	120	110	0,50	1	**30,00**

NACZYNIA TYPU TIKI MUG

- wykonane ze szkła

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
5.	**400407**	88	165	0,5	6	**12,50**
6.	**400701**	67	142	0,5	1	**9,25**
7.	**400700**	75	170	0,6	1	**9,90**



5



6



7

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

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

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA



Nr kat.	Cena netto
469000	**520,00**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**469001**	290	345	520	41	1,15	230	**2800,00**
2.	**469004**	310	310	510	41	1,15	230	**2310,00**



INOX

1



2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

AKCESORIA BARMAŃSKIE


BOSTON SHAKER, PARISIAN, MIEDZIANY V 0.65 L
476081

Profesjonalne akcesoria barmańskie przeznaczone do wyposażenia barów, restauracji, hoteli oraz stref gastronomicznych. W ofercie znajdują się funkcjonalne narzędzia do przygotowywania koktajli i drinków — shakery, miarki barowe, muddler'y, sitka, łyżki barmańskie oraz pozostałe wyposażenie niezbędne w codziennej pracy barmana.

Poznaj wyselekcjonowane akcesoria z oferty barowej ArteBar.

ZESTAW BARMAŃSKI W TORBIE

NOWOŚĆ

- zawiera podstawowe wyposażenie barmańskie zapakowane w czarna płócienną torbę
- shaker bostoński z wzmacnianym dnem, pojemność całkowita dużej szklanicy 800 ml, małej 550 ml
- miarka barmańska, dwustronna o pojemności 20ml i 40 ml
- sitko barmańskie typu Hawthorne, Ø 145 mm x (L) 115 mm, zapewnia idealne dopasowanie do shakera, skutecznie odcedza lód i inne części stałe
- łyżeczka barmańska ze spiralnym uchwytem i dyskiem do mieszania oraz rozgniatania miękkich owoców, ziół, długość (L) 260 mm
- moździerz, muddler do ucierania i rozdrabniania składników drinków – owoców, ziół; uchwyt stalowy, część robocza z ABSu, długość (L) 203 mm
- torba w kolorze czarnym z poręcznym uchwytem i klipsami do zamykania

Nr kat.	Kolor	Cena netto
477105		165,00
477109		205,00
477106		205,00
477108		205,00
477107		200,00





Arte Bar

SHAKER BARMAŃSKI TYPU COBBLER

- shaker 3-częściowy, składa się z metalowej szklanicy, pokrywy z wbudowanym sitkiem oraz wieczka
- wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik o ergonomicznym kształcie
- zintegrowane sitko pomaga w odcedzaniu części stałych





SHAKER DO KOKTAJLI

- Pojemność 500 ml

Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
476051		0,5	**24,00**
476055		0,55	**25,00**
476059		0,5	**41,00**
476058		0,5	**50,00**
476057		0,5	**40,00**



SHAKER DO KOKTAJLI

- Pojemność 700 ml

Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
476070		0,7	**25,00**
476071		0,7	**32,00**
476075		0,7	**30,00**
476079		0,7	**49,00**
476078		0,7	**55,00**
476077		0,7	**55,00**



stalgast

ArteBar

SHAKER BOSTOŃSKI

- dwuczęściowy
- wzmacniane dno zapewnia odpowiednią stabilność i ergonomie pracy
- pojemność szklanicy 800 ml + 550 ml

NOWOŚĆ













Nr kat.	476082	476089	476086	476088	476087
Kolor					
Ø mm	91	91	91	91	91
Cena netto	**52,00**	**60,00**	**68,00**	**68,00**	**68,00**





KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
476000		90	180	0,90	**12,60**
472014		-	130	0,53	**16,40**



SZKLANICA DO SHAKERA

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0,45	48	**4,15**



SHAKER PARYSKI

Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	**39,00**

SITO BARMAŃSKIE



SITO BARMAŃSKIE TYPU HAWTHORNE

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	L mm	Cena netto
472075		97	20	170	**21,00**
472079		97	20	170	**24,00**
472074		97	20	170	**25,00**
472078		97	20	170	**25,00**
472077		97	20	170	**25,00**



Nr kat.	Kolor	Ø mm	L mm	Cena netto
472092		97	215	**10,20**
472199		93	210	**36,00**
472196		93	210	**34,00**
472198		93	210	**34,00**
472197		93	210	**34,00**

NOWOŚĆ

SITO BARMAŃSKIE, STOŻKOWE

Nr kat.	Kolor	Ø mm	L mm	Cena netto
472081		80	213	**11,85**
472082		80	213	**12,50**
472084		80	213	**19,70**
472083		80	213	**18,70**



SITO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	Kolor	Ø mm	L mm	Cena netto
472065		78	165	**14,50**
472060		78	165	**14,60**
472068		78	165	**17,60**
472067		78	165	**17,60**



ArteBar

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Kolor	Cena netto
1.	**472011**	285	1		**10,80**
2.	**472012**	202	12		**0,52**
3.	**472015**	400	1		**15,50**
4.	**472016**	300	1		**13,00**
5.	**472025**	400	-		**19,70**
6.	**472028**	400	-		**22,00**
7.	**472029**	400	-		**17,60**
8.	**472116**	300	-		**19,20**
9.	**472117**	300	-		**19,20**
10.	**472118**	300	-		**19,20**

ŁYŻECZKA DEGUSTACYJNA Z PĘSETĄ

Lp.	Nr kat.	L mm	Kolor	Cena netto
11.	**422270**	270		**27,00**
12.	**422271**	270		**36,00**
13.	**422272**	270		**36,00**
14.	**422273**	270		**36,00**



NOWOŚĆ



MIARKA BARMAŃSKA, JIGGER



MIARKA - JIGGER TYPU JAPOŃSKIEGO

Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	**474305**		0,025-0,050	**16,00**
2.	**474306**		0,025-0,050	**19,30**
3.	**474307**		0,025-0,050	**19,30**
4.	**474308**		0,025-0,050	**27,00**
5.	**474309**		0,025-0,050	**26,00**



1 2 3 4 5

MIARKA - JIGGER TYPU BELL

Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	**474315**		0,030-0,060	**24,00**
2.	**474317**		0,030-0,060	**30,00**
3.	**474516**		0,030-0,060	**30,00**
4.	**474518**		0,030-0,060	**30,00**
5.	**474519**		0,030-0,060	**27,00**

NOWOŚĆ



1 2 3 4 5

JIGGER KLASYCZNY

Nr kat.	V litry	Cena netto
474301	0,020-0,040	**14,80**
474302	0,025-0,050	**6,95**



MIARKA Z PODZIAŁKĄ

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**474251**	0,25	**28,00**
2.	**474075**	0,015-0,075	**15,00**



1 2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



MOŹDZIERZ, MUDDLER

- Do ucierania i rozdrabniania składników drinków – owoców, ziół
- Uchwyt stalowy, część robocza ABS
- 472200 w całości wykonany z ABS



1

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	**472200**	●	210	**7,90**
2.	**472202**	●	200	**9,50**
3.	**472203**	●	200	**9,80**

SZKLANICA BARMAŃSKA

Pasabahce



2

3

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	
400330	107	150	0,725	6	**23,80**	
401330	92	145	0,700	1	**17,10**	NOWOŚĆ
401331	98	150	1,000	1	**51,00**	NOWOŚĆ

INOX



1



2



3

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany



Nr kat.	Cena netto
472110	**6,35**

OTWIERACZ KELNERSKI

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



1 2 3

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	**472100**	43	127	**5,40**
2.	**472102**	30	90	**7,00**
3.	**472105**	40	178	**7,70**



1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**472999**	120	**16,10**
2.	**472140**	110	**8,60**
3.	**472996**	110	**17,20**

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	**472997**	110	**17,20**
5.	**472998**	120	**16,80**

STOJAK NA BUTELKĘ Z DOZOWNIKIEM

- 475110 montowany do ściany
- 475140 montowany do półki
- w zestawie dozownik 30 ml
- zalecana wysokość butelek H 240-350 mm

Lp.	Nr kat.	Montaż	H mm	V litry	Cena netto
1.	**475110**	do ściany	390	0,03	**45,00**
2.	**475140**	do półki	390	0,03	**56,10**



1



2

DOZOWNIK DO ALKOHOLU

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140



Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	**20,00**
475351	0,035	**20,00**
475551	0,045	**20,00**



NALEWAK, DOZOWNIK BARMAŃSKI

- 475985 - samodomykający się
- cena za sztukę
- 475975 - wykonany z tworzywa



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475980**	114	1	**5,67**
2.	**475986**	103	6	**2,95**
3.	**475985**	120	2	**8,55**



4

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
4.	**475975**	65	12	**1,30**



5

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
5.	**475020**	0,025	**8,25**
	475035	0,035	**8,25**
	475050	0,050	**8,25**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- 478050 5 rzędów
- 478010,478011 1 rząd



1



2 3

Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	**478050**	480	450	355	70	**60,00**
2.	**478010**	120	55	400	40	**22,00**
3.	**478011**	120	55	400	40	**16,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę



3

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	**8,95**
472030	35	55	-	**13,10**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**477201**	1,9	**52,00**
2.	**477202**	1,9	**73,00**

MISA DO SZAMPANA



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**477991**	350	230	**98,00**
2.	**477992**	350	230	**110,00**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**57,00**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**43,00**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477441	190	200	4	**69,00**

PODSTAWA STOŁOWA DO WIADERKA

- średnica uchwytu pod wiaderko ok 17 cm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
478616	420	175	120	**21,00**

PODSTAWA DO WIADERKA

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
1.	**478610**	600	**155,00**
2.	**478680**	680	**190,00**
3.	**478690**	725	**107,00**



1 2 3

FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU

SIL

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471001**	190	120	35	**17,50**
2.	**471002**	170	110	52	**16,60**

FORMA SILIKONOWA

SIL

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471003**	165	75	76	**13,80**
2.	**471004**	250	120	60	**23,00**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- 479160 szczypce do lodu w komplecie
- 479200 ociekacz i szczypce w komplecie

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**479160**	150	180	1,6	**130,00**
2.	**479200**	150	220	2,0	**105,00**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**45,00**
304033	0,150	**52,00**
304060	0,450	**62,00**
304101	0,650	**91,90**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**10,20**

SZPIKULEC DO LODU

- wykonany ze stali nierdzewnej
- rączka z drewna i stopu cynku
- przeznaczony do obróbki brył lodu



Lp.	Nr kat.	w mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**472211**	61	188	0,16	**32,00**
2.	**472213**	36	176	0,11	**32,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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	**33,00**
2.	**473910**	450	300	10	**27,00**
3.	**473905**	600	200	9	**27,80**

POJEMNIK, STACJA BARMAŃSKA

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej młotkowanej
- wyposażony w 4 lub 5 pojemników z PE (76x144x70mm)
- pokrywa w zestawie

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473604**	650	345	330	**63,00**
2.	**473605**	650	410	220	**69,00**

POJEMNIK, STACJA BARMAŃSKA

- pomaga utrzymać składniki i akcesoria pod ręką, ułatwiając szybkie przygotowywanie koktajli
- wyposażony w 5 poręcznych pojemników do przechowywania oraz pokrywę
- 473600 posiada dodatkowe 2 duże pojemniki na akcesoria barowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473600	600	150	85	**82,00**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 140x130 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**31,00**

KRUSTOWNICA

- 3 rozsuwane poziomy pojemników do zdobień kieliszków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	75	**30,00**

Arte Bar

ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486016	108	325	250	**59,00**

POJEMNIK NA BUTELKI

PL STALGAST RADOM

INOX

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	**150,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**54,00**



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	**11,50**



NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	**24,00**

WĄSKA TARKA

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

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	**302920**	35	405	**46,00**
2.	**302922**	35	405	**51,00**



1



2

DESKA DO KROJENIA

PP

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**18,60**
340351	350	250	10	**38,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

AKCESORIA DO AROMATYZOWANIA DRINKÓW



Akcesoria do aromatyzowania koktajli pozwalają wzbogacić drinki o wyjątkowe nuty smakowe i zapachowe. W tej kategorii znajdują się m.in. pistolety wędzarnicze do nadawania aromatu dymu oraz butelki do przygotowywania własnych infuzji z owoców, ziół i przypraw.

KOPUŁKA SZKLANA Z PODSTAWĄ, DO ZADYMIANIA DRINKÓW, H 225 MM

- idealna do serwowania drinków i koktajli z efektem zadymienia w zestawie z drewnianą podstawą Ø155 mm x (H) 32mm, wyposażona w otwór do umieszczenia dyszy podającej dym
- do zastosowania z pistoletem wędzarniczym 473100
- w tabeli podano wymiar całkowity
- wymiar wewnętrzny kopułki Ø115 mm x (H) 170 mm

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473100**	-	162	55	125	**205,00**
2.	**473110**	155	-	-	255	**70,00**

PISTOLET WĘDZARNICZY, AROMATYZER

- pozwala uzyskać efekt profesjonalnego wędzenia w zaledwie kilka minut
- wszechstronne zastosowanie - do koktajli, whisky, mięs, ryb, serów, warzyw, deserów i sosów
- wykorzystuje technologię wędzenia na zimno, nadając potrawom i napojom naturalny aromat dymu bez ich podgrzewania i zmiany konsystencji
- zestaw zawiera pistolet wraz z podstawą i akcesoriami montażowymi (3 filtry siatkowe, pęseta i szczoteczka do czyszczenia)
- elastyczny wąż silikonowy zapewnia wygodę dozowania dymu oraz łatwość czyszczenia
- zasilany bateriami - wymagane 4xAA (niedołączone)
- polecany do zastosowania z kopułką 473110

NOWOŚĆ





NOWOŚĆ









BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI

- 473001 posiada atomizer

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**473001**	67	106	0,10	**29,00**
2.	**473002**	35	110	0,03	**21,00**
3.	**473003**	65	136	0,15	**23,00**

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	**485,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**45,00**

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- umożliwia gazowanie niemal każdego zimnego napoju – nie tylko wody, ale również soków, herbat, koktajli, drinków czy napojów z dodatkiem owoców i ziół
- butelka PET z osłoną silikonową
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**500506**	Syfon	0,95	**199,00**
2.	**500516**	Butelka	0,95	**71,00**

SYFON ISI SODA SIPHON

INOX

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**245,00**

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	**300,00**

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	**20,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

TABLICE GASTRONOMICZNE

- tablice polecane do lokali gastronomicznych
- idealne do prezentowania sezonowego menu
- łatwe w czyszczeniu

TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486023**	160	43	290	**11,70**
2.	**486024**	180	43	345	**24,00**

DREWNIANY STOJAK NA KIELISZKI

NOWOŚĆ

- wykonane z drewna sosonowego
- 473400 posiada 6 otworów o średnicy 38 mm
- 473401 posiada 12 otworów o średnicy 43 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**473400**	174	105	85	**22,00**
2.	**473401**	370	125	75	**27,00**



BLENDERY BAROWE

Profesjonalne blendery barowe do przygotowywania koktajli, smoothie, frappé oraz kruszenia lodu. Mocny silnik, trwałe ostrza i intuicyjna obsługa zapewniają szybkie oraz wydajne działanie. Idealne do barów, kawiarni i restauracji.





- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484416**	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**560,00**
2.	**484419**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**600,00**
3.	**484421**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**825,00**

DEDYKOWANE DZBANKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
4.	**484016**	Dzbanek	1,60	**160,00**
5.	**484020**	Dzbanek	2,00	**165,00**



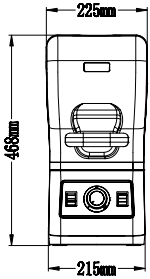
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

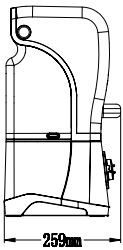
stalgast

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- pokrywa wyciszająca
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484051









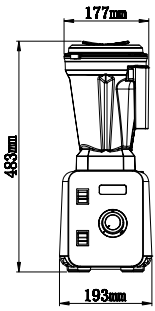
DZBANEK DO BLENDERA

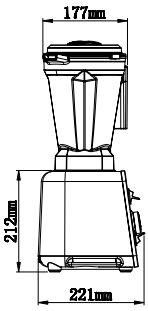
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484050	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	**1040,00**
484051	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	**200,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484030









DZBANEK DO BLENDERA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484730	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	**465,00**
484030	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	**160,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka







DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	**2015,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**756,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych,mrożonych i innych napojów
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce







DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	**6000,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1125,00**

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce







DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	**8640,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1125,00**

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)







DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	**5985,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1145,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2280,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1190,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2500,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**225,00**







WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

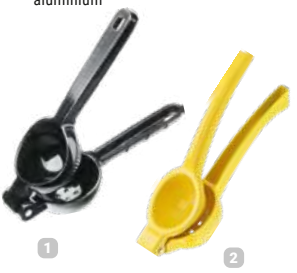


Nr kat.	Ø mm	L mm	M kg	Cena netto
474002	75	218	0,32	**53,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**474000**	55	208	**20,00**
2.	**474001**	80	225	**23,00**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**49,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

Profesjonalne wyciskarki do cytrusów przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii, barach, hotelach, kawiarniach i lokalach serwujących świeże soki. Umożliwiają szybkie i efektywne wyciskanie soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn i limonek, zapewniając wysoką wydajność oraz powtarzalną jakość produktu.





1

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny



2

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny



3

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**482600**	230	300	350	1450	5	0,13	230	**2040,00**
2.	**482610**	170	303	350	1450	5	0,13	230	**2270,00**
3.	**482620**	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	**3180,00**

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko - element roboczy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	**3315,00**

NOWOŚĆ



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- urządzenie do wyciskania cytrusów
- łatwa w utrzymaniu czystości
- automatyczny podajnik owoców
- rozmiar owoców 60-80 mm
- zasobnik do owoców max 10 kg
- wydajność pomarańczy max ~ 22 szt na min
- pojemnik na odpady V 10 l
- wysokość do wylewki soku 170 mm
- kranik do soku z funkcją ciągłego przepływu umożliwia samoobsługę

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
482020	460	470	960	0,2	230	**22900,00**

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- wytrzymała wyciskarka do owoców cytrusowych jak pomarańcze, grejpfruty, cytryny i limonki
- przystosowana do intensywnej pracy
- wydajny silnik indukcyjny
- automatyczny start
- łatwa do czyszczenia
- wysokość do wylewki ~ 220 mm
- średnia wydajność ~ 50l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482640	240	400	490	1500	13,4	0,3	230	**4399,00**

NOWOŚĆ

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- urządzenie nablatowe do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- łatwa w utrzymaniu czystości
- rozmiar cytrusów 60-80 mm
- pojemność zasobnika 6-8 owoców
- wydajność max ~ 22 pomarańczy na minutę
- pojemnik na odpady V 10 l
- przycisk start/stop
- max wysokość do wylewki soku H 170 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
482010	460	340	765	0,2	230	**9990,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**480021**	212	287	396	0,23	230	**1670,00**

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
2.	**480012**	315	200	440	5,7	0,18	230	**795,00**

2 końcówki wyciskające w komplecie



SANTOS

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali nierdzewnej z otworami o ø=0,3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	**21790,00**

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.







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**8035,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**9240,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**11025,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



NOWOCZESNY SYSTEM DYSTRYBUCJI WODY

NOWOŚĆ

- innowacyjne rozwiązanie systemu grzania, chłodzenia i gazowania wody
- wszystko dostępne z jednego miejsca, wrzątek 100 °C, woda schłodzona i gazowana dostępna od razu
- uniwersalne, kompaktowe rozwiązania dla każdego
- wydajny system oszczędzający czas i energię

KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Classic ze stali nierdzewnej
- mieszacz ciepłej i zimnej wody miejskiej
- izolowana wylewka
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
1.	**652001**	35	●	200	1,8	**3680,00**





KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Flex w kolorze czarnym
- wyciągana, izolowana wylewka zwiększa zasięg
- mieszacz ciepłej i zimnej wody miejskiej
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
2.	**652002**	35	●	330	2,0	**4300,00**

KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Front ze stali nierdzewnej
- mieszacz ciepłej i zimnej wody miejskiej
- izolowana wylewka
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube
- polecana do barów

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
3.	**652011**	35		255	2,0	**3350,00**





KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Fusion w kolorze czarnym
- mieszacz ciepłej i zimnej wody miejskiej
- izolowana wylewka
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
4.	**652012**	35		291	1,8	**4300,00**

KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Classic Nordic ze stali nierdzewnej
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- izolowana i regulowana wylewka
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube
- bez mieszacza wody miejskiej

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
5.	**652031**	32		150-350	1,8	**2730,00**





KRAN DO GORĄCEJ I GAZOWANEJ WODY

- bateria do wody Classic Nordic ze stali nierdzewnej
- klasyczne okrągłe kształty
- wyciagana izolowana wylewka
- oddzielna dystrybucja wrzątku +100° z bojlera
- filtrowana woda schłodzona i gazowana z urządzenia Cube
- bez mieszacza wody miejskiej

Lp.	Nr kat.	Wymagany otwór montażowy Ø mm	Kolor	H mm	M kg	Cena netto
6.	**652041**	32		200-405	1,8	**2730,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

BOJLER, PODGRZEWACZ DO WODY

- bojler do wody
- bojler grzeje i utrzymuje wrzątek pod ciśnieniem w temp 108°C
- bojler jest izolowany próżniowo dzięki czemu ciepło nie znika i zużywa mniej energii
- wrzątek jest dostępny natychmiast



Nr kat.	Ø mm	H mm	V wrzątku litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
652051	153	467	3	7	1,6	230	**3360,00**

BOJLER, PODGRZEWACZ DO WODY

- bojler do wody
- dzięki wysokiej temeraturze wody pod ciśnieniem, wrzątek w kranie dostępny jest natychmiast
- bojler grzeje i utrzymuje wrzątek pod ciśnieniem w temp 108°C
- bojler jest izolowany próżniowo dzięki czemu ciepło nie znika i zużywa mniej energii
- dodatkowa funkcjonalność tego bojlera umożliwia dostęp do 15 l wody w temp 60°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V wrzątku litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
652052	200	490	7	8	2,2	230	**4640,00**

FILTR DO BOJLERA

- zestaw filtra gotowy do użycia z bojlerem
- zmniejsza twardość wody
- zapobiega osadzaniu się kamienia w bojlerze
- poprawia smak wody



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	Cena netto
1.	**652061**	Zestaw filtra	130	420	**1050,00**
2.	**652062**	Wkład wymienny	-	-	**380,00**

FILTR WODY DO CUBE 2.0

- zestaw filtra do urządzenia Cube 2.0
- gotowy do użytku
- węgiel aktywny + włókna hollow fiber



Nr kat.	Product	W mm	H mm	Cena netto
652065	Filtr do wody	85	275	**430,00**
652066	Wkład wymienny	-	-	**300,00**

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA I GAZOWANIA WODY

- produkt do schładzania i gazowania wody
- działa w zestawie z każdym kranem Quookery
- zawiera 1 butlę z C02
- min ciśnienie ~2 bary, max ~ 4 bary



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
652063	153	270	500	12	0,1	230	**5140,00**

BUTLA, NABÓJ Z GAZEM CO_2

- naboje do gazowania wody
- zestaw 4 butli z CO_2
- wydajność 1 szt ~ 60 l gazowanej wody



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
652064	60	363	**255,00**



BUTELKA SWING

• szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**8,05**
400572	253	0,500	12	**10,20**





1



2



3

KARAFKA DO WODY

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400206**	51-63	172	0,250	12	**10,45**
	400207	64-80	203	0,500	6	**12,90**
	400208	79-94	249	1,000	6	**22,00**
2.	**400174**	60-67	176	0,250	12	**7,75**
3.	**400248**	65	172	0,350	12	**6,45**
	400238	81	230	0,500	12	**9,25**
	400239	100	203	1,180	6	**16,40**
4.	**400223**	65-118	264	0,940	6	**18,60**
5.	**400345**	65-118	264	0,940	6	**18,70**
6.	**400297**	102	255	1,000	6	**32,00**



4



5



6

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

LODÓWKI BAROWE

- Do wyboru modele z obudową ze stali malowanej proszkowo oraz wnętrzem z aluminium lub obudową i wnętrzem wykonanym ze stali nierdzewnej
- Energooszczędne oświetlenie LED zapewniające doskonałą ekspozycję produktów
- Praktyczne drzwi skrzydłowe wyposażone w zamek na klucz lub drzwi przesuwne
- Wymuszony obieg powietrza gwarantujący równomierne chłodzenie na całej przestrzeni urządzenia
- Automatyczny system odszraniana zwiększający wygodę użytkowania
- Precyzyjny elektroniczny termostat umożliwiający łatwą kontrolę temperatury
- Regulowane nóżki z zakresem poziomowania 10 mm dla stabilnego ustawienia
- Ekologiczny i wydajny czynnik chłodniczy R290





LED

DRZWI SKRZYDŁOWE

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882133**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**2250,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2890,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3640,00**



LED

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882143**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**3310,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4540,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5580,00**

LED



DRZWI SUWANE

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882214**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**3200,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**4120,00**

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

LED

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**2520,00**

CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

LED

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**2920,00**

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

NOWOŚĆ

- pojemność do 178 butelek
- możliwość postawienia jako urządzenie wolnostojące lub w zabudowie
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem
- elektroniczny wyświetlacz temperatury, zakres temp. +5°C do +20°C
- drzwi z zamkiem, z szybą trójwarstową z powłoką chroniącą przed promieniowaniem UV
- w zestawie 9 półek drewnianych
- oświetlenie LED
- czynnik chłodniczy R600a





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881380	595	630	1852	380	5-20	113	0,14	230	**6100,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX





- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy ASI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Wzór lodu



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	**12500,00**

DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	**20100,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

INOX

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	30	9	0,25	230	**1000,00**

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	**5990,00**

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	**135,00**





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

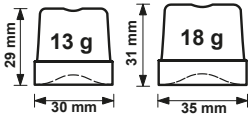
stalgast

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgast.com




1


2


5


6

do 21 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872211**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,0	0,26	230	**4390,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,0	0,26	230	**4700,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	476	690	3,0	0,27	230	**5520,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	598	800	3,0	0,34	230	**6540,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	592	800	3,0	0,45	230	**6800,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	592	910	3,0	0,45	230	**7310,00**
6.	**872651**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	4,0	0,59	230	**9820,00**
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,5	0,70	230	**10600,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,3	0,85	230	**11200,00**

do 21 kg/24h

do 48 kg/24h

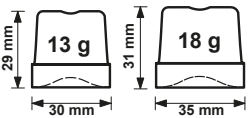
do 72 kg/24h

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 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com









4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**872212**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	25,0	0,26	230	**4450,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	25,0	0,26	230	**4870,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	476	690	12,0	0,27	230	**5780,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	598	800	13,5	0,34	230	**6580,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	592	800	15,0	0,45	230	**7090,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	592	910	15,0	0,45	230	**7450,00**
6.	**872652**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	16,0	0,59	230	**9970,00**
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,0	0,70	230	**10900,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	16,5	0,87	230	**11600,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Wzór łuski





1

do 113 kg/24h



2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**873901**	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,47	230	**12800,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	7,0	0,47	230	**12800,00**
2.	**873151**	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,70	230	**15400,00**

FLITRY DO KOSTKAREK

FILTR DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	590



ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822990	592



Nr kat.	Nr strony
822998	592

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

Nr kat.	Nr strony
823998	590





Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	592



TABLETKI SOLNE

Nr kat.	Nr strony
820999	592

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	**960,00**



do 26 kg/24h

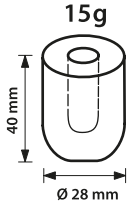
KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową"
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu

INOX

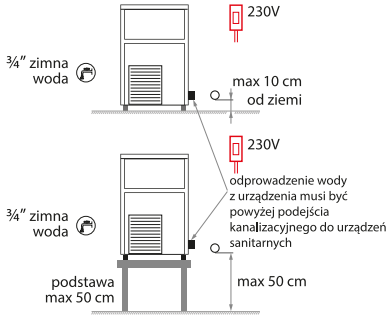
Wzór kostki





Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**2600,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**2870,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

BARY WOLNOSTOJĄCE

NOWOŚĆ

Kompaktowa linia gotowych modułów meblowych storzona z myślą o szybkiej i elastycznej aranżacji stref gastronomicznych, wysp handlowych oraz przestrzeni cateringowych. Połączenie doskonałej jakości wykonania z łatwością wdrożenia i szybką dostawą.



STÓŁ BAROWY Z SZUFLADĄ CARGO

- wysoki standard higieniczny
- wysuwany pojemnik o wymiarach 400x530x200 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618914

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618016	600	650	950	**1690,00**





STÓŁ BAROWY Z KOMORĄ ZLEWOWĄ I SZUFLADĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- wysuwany pojemnik o wymiarach 400x430x200 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylne - 618914

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618026	600	650	950	**1690,00**





Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ BAROWY Z KOMORĄ NA LÓD I SPEEDRACKIEM

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- stół posiada komorę na lód o wymiarach 695x350x230 mm wyposażoną w otwór odpływowy o średnicy Ø=52 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- komora na lód wyposażona w ociekacz oraz dwie ruchome przekładki
- demontowalny speedrack o wymiarach 790x100x100 mm
- możliwość ustawienia w tylnej części blatu ekspozytora na pojemniki GN 1/9 - 618904 lub 618906
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618916





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618048	800	650	950	**3490,00**

STÓŁ BAROWY Z KOMORĄ ZLEWOWĄ I DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618914





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618056	600	650	950	**1500,00**

STÓŁ BAROWY Z KOMORĄ ZLEWOWĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618914

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618066	600	650	950	**1000,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ BAROWY ROBOCZY

- wysoki standard higieniczny
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618914

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618076	600	650	950	**640,00**

STÓŁ BAROWY NAROŻNY Z KOMORĄ ZLEWOWĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię w narożniku komory Ø=33 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownice tylne - 618910 (prawy narożnik) lub 618911 (lewy narożnik)



1

NOWOŚĆ



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**618086**	650	650	950	**1000,00**
2.	**618096**	650	650	950	**1000,00**

STÓŁ BAROWY NAROŻNY ROBOCZY

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- stół może służyć zarówno jako lewy jak i prawy narożnik ciągu barowego
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownice tylne - 618910 (prawy narożnik) lub 618911 (lewy narożnik)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618106	650	650	950	**730,00**

STÓŁ BAROWY Z MIEJSCEM NA LODÓWKĘ I OCIEKACZEM

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- stół 618120 przeznaczony do wyposażenia w lodówkę o 882213 lub analogiczną o wymiarach maks. 915x585x830 mm
- stół 618127 przeznaczony do wyposażenia w lodówkę o 882133 lub analogiczną o wymiarach maks. 615x585x830 mm
- blat wyposażony w ociekacz
- odprowadzenie wody z ociekacza odbywa się za pośrednictwem rurki 1/2""
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618915 dla wyrobu 618127, oraz 618917 dla wyrobu 618120"


1


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**618127**	700	650	950	**1100,00**
2.	**618120**	1000	650	950	**1200,00**

STÓŁ BAROWY Z DWOMA PEŁNYMI SZUFLADAMI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- dwie szuflady o wymiarach 390x530x200 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618913





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618135	500	650	950	**1500,00**

STÓŁ BAROWY Z TRZEMA PEŁNYMI SZUFLADAMI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- trzy szuflady o wymiarach 390x530x150 mm
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618913





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618145	500	650	950	**1800,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ BAROWY Z PŁUCZKĄ I SZUFLADĄ NA ODPADY

- wysoki standard higieniczny
- stół posiada komorę o wymiarach 285x265x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- komora wyposażona w spryskiwacz do szklanek
- na wyposażeniu blatu znajduje się deska do krojenia z PE
- w przedniej części blatu znajduje się otwór na odpadki
- pod otworem na odpadki znajduje się wysuwany pojemnik na kosz na odpadki o wymiarach 390x430x200 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618913

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618155	500	650	950	**2800,00**





NOWOŚĆ



STÓŁ BAROWY DO PRZECHOWYWANIA KOSZY ZMYWARKOWYCH

- wysoki standard higieniczny
- wyrób 618166 dedykowany do przechowywania trzech koszy zmywarkowych z oferty Stalgast o wymiarach 500x500 mm
- wyrób 618175 dedykowany do przechowywania trzech koszy zmywarkowych z oferty Stalgast o wymiarach 400x400 mm
- blat wyposażony w ociekacz
- odprowadzenie wody z ociekacza odbywa się za pośrednictwem rurki 1/2"
- na dole wyrobu znajduje się wyjmowalna taca ociekowa
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618914 (model 618166) lub 618913 (model 618175)

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**618166**	600	650	950	**1800,00**
2.	**618175**	500	650	950	**950,00**



1





2



STÓŁ BAROWY Z MODUŁEM KASOWYM

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- otwór w blacie do podłączenia urządzeń kasowych
- stół wyposażony w gniazda: elektryczne 230V, telefoniczne i przyłącza sieciowego
- wyrób wyposażony w zamykaną na kluczyk szufladę o wymiarach 390x430x150 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618913





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618185	500	650	950	**2300,00**

STACJA BARMAŃSKA Z POJEMNIKIEM NA LÓD I PŁUCZKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- stół posiada komorę na lód o wymiarach 695x350x230 mm wyposażoną w otwór odpływowy o średnicy Ø=52 mm oraz w komorę zlewową o wymiarach 285x265x250
- otwór pod baterię na środku komory zlewowej Ø=33 mm
- komora zlewowa wyposażona w spryskiwacz do szklanek
- na wyposażeniu blatu znajduje się deska do krojenia z PE
- w przedniej części blatu znajduje się otwór na odpadki
- pod otworem na odpadki znajduje się wysuwany pojemnik na kosz na odpadki o wymiarach 390x430x200 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- komora na lód wyposażona w ociekacz oraz dwie ruchome przekładki
- demontowalny speedrack o wymiarach 930x100x100 mm
- możliwość ustawienia w tylnej części blatu ekspozytora na pojemniki GN 1/9 - 618904 lub 618906
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618919





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618190	1400	650	950	**6900,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

NOWOŚĆ





STÓŁ BAROWY Z KOMORĄ ZLEWOWĄ I MIEJSCEM NA ZMYWARKĘ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- z prawej strony wyrobu pod blatem znajduje się przestrzeń na zmywarkę podblatową Stalgast
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618918

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618202	1200	650	950	**3450,00**



NOWOŚĆ

STÓŁ BAROWY POD EKSPRES DO KAWY

- wysoki standard higieniczny
- wyrób wyposażony w kosz uchylny z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618917

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618210	1000	650	950	**4620,00**







NOWOŚĆ



STÓŁ BAROWY ZE ZLEWEM POD EKSPRES DO KAWY

- wysoki standard higieniczny
- wyrób wyposażony w kosz uchylny z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 300x328x200 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=33 mm
- blat wyposażony w zdejmowalny ociekacz
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylna - 618920

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618225	1500	650	950	**5300,00**





1



2

STÓŁ BAROWY DO ZAMONTOWANIA ZESTAWU QUOOKER SINGLE TAP/ TWINTAPS

- wysoki standard higieniczny
- blat gięty
- blat przystosowany do montażu kranu Quooker Single Tap
- szafka przystosowana do montazu zbiorników systemu Quooker
- stół posiada komorę o wymiarach 300x238x200 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø=35 mm
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- możliwość konfiguracji z innymi stołami barowymi
- dedykowana maskownica tylne - 618912

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**618230**	400	650	950	**1890,00**
2.	**618240**	400	650	950	**1890,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

NOWOŚĆ



MOBILNA STACJA BARMAŃSKA

- wysoki standard higieniczny
- blat na wysokości 900 mm, nad którym znajduje się jeszcze nadstawka z ociekaczem o wysokości 200 mm
- stół posiada komorę na lód wyposażoną w otwór odpływowy o średnicy Ø=52 mm oraz w komorę zlewową o wymiarach 300x238x100
- otwór pod baterię na środku komory zlewowej
- Ø=35 mm, dedykowana do wykorzystania kranu Quooker Single Tap
- możliwość ustawienia na blacie ekspozytora na pojemniki GN 1/9 - 618904 lub 618906
- komora na lód wyposażona w ociekacz oraz dwie ruchome przekładki
- we frontowej części blatu wyrób wyposażony w speedrack
- podłoga w szafce wyposażona w otwór umożliwiający doprowadzenie mediów
- wewnątrz szafki miejsce na dwa kosze zmywarkowe o wymiarach 500x500 mm
- wyrób wyposażony w koła o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618305	1400	650	1100	**7500,00**



EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN 1/9

- przeznaczony do czterech (model 618904) lub sześciu (model 618906) pojemników GN 1/9
- ekspozytor bez pojemników w zestawie

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**618904**	460	180	160	**99,00**
2.	**618906**	680	180	160	**125,00**

MASKOWNICA BAROWA DO MODUŁÓW

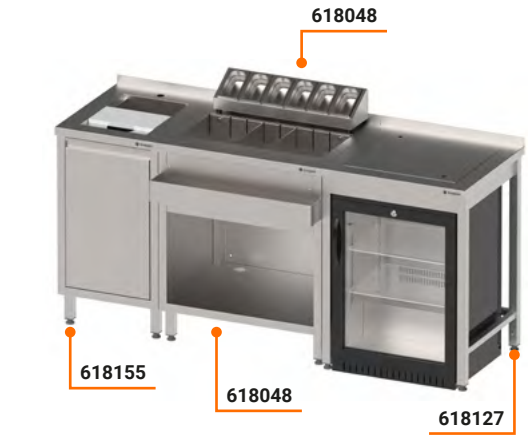
- maskownica wieszana z tyłu stołów barowych
- zastosowanie maskownicy zwiększa głębokość stołu barowego o 10 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
618910	650	650	960	**530,00**
618911	650	650	960	**530,00**
618912	400	38	960	**170,00**
618913	500	38	960	**200,00**
618914	600	38	960	**240,00**
618915	700	38	960	**280,00**
618916	800	38	960	**310,00**
618917	1000	38	960	**380,00**
618918	1200	38	960	**450,00**
618919	1400	38	960	**520,00**
618920	1500	38	960	**570,00**



NOWOŚĆ

PRZYKŁADOWE KONFIGURACJE MODUŁÓW BAROWYCH ARTE BAR



KONFIGURACJA 1 – PODSTAWOWA STACJA BARMAŃSKA

Kompaktowe stanowisko łączące strefę roboczą, miejsce na najczęściej używane składniki oraz chłodzenie podblatowe. Pozwala zgromadzić najważniejsze produkty i narzędzia w zasięgu ręki, usprawniając codzienną pracę barmana.

Sprawdzi się w: restauracjach, kawiarniach, mniejszych barach, hotelach i dodatkowych punktach serwisowych.



KONFIGURACJA 2 – NIEZALEŻNA PLENEROWA STACJA BARMAŃSKA

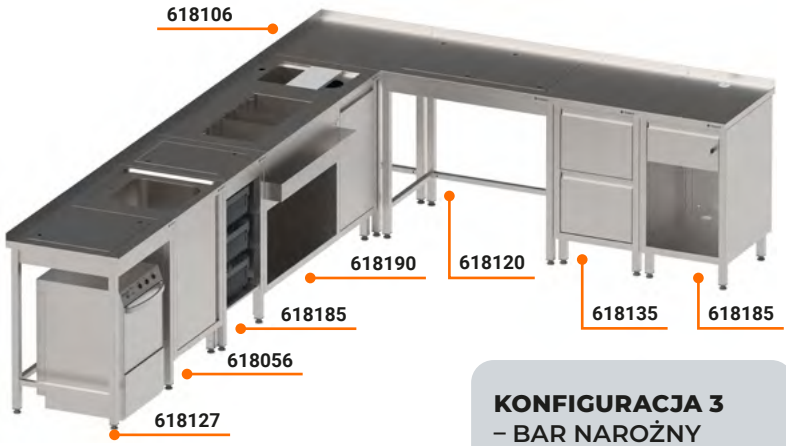
Rozbudowane stanowisko łączące powierzchnie robocze, miejsce na składniki, chłodzenie oraz przestrzeń do przechowywania. Zapewnia większą samodzielność pracy i pozwala ograniczyć konieczność korzystania z dodatkowego zaplecza.

Sprawdzi się w: strefach eventowych, sezonowych punktach barowych, ogródkach i przestrzeniach hotelowych.

DOWOLNE ŁĄCZENIE MODUŁÓW



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



KONFIGURACJA 3 – BAR NAROŻNY

Funkcjonalny układ wykorzystujący zabudowę narożną i dwa kierunki pracy. Pozwala połączyć strefę przygotowania napojów, przechowywania, organizacji szkła oraz zmywania na niewielkiej powierzchni.

Sprawdzi się w: restauracjach, hotelach, cocktail barach oraz lokalach z zabudową narożną.

KONFIGURACJA 4 – BAR W UKŁADZIE RÓWNOLEGŁYM STACJA BARMAŃSKA

Rozbudowany układ typu front bar + back bar, w którym barman pracuje pomiędzy dwoma równoległymi ciągami. Umożliwia rozdzielenie stref przygotowania napojów, przechowywania, zmywania i organizacji zaplecza, zapewniając wygodną pracę także przy większej liczbie zamówień.

Sprawdzi się w: większych restauracjach, hotelach, cocktail barach i lokalach o intensywnej obsłudze barowej.





WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Telewizory Samsung. 311
Ekspresy automatyczne 313
Podgrzewacz filiżanek. 314
Lodówka na mleko do kawy. 314
Ekspresy kolbowe 315-317
Młynek do mielenia kawy 318-319
Stół pod ekspres. 320
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw. 322-323
Szkło do kawiarni 324-325
Chemia do ekspresów. 325

TELEWIZORY SAMSUNG BUSINESS TV

LED

- rozdzielczość UHD
- przystosowane do pracy 16/24 h
- 3 lata gwarancji
- dzięki aplikacji Samsung Business TV wygodnie przygotujesz i prześlesz treści wyświetlane na telewizorze
- aplikacja Samsung Business TV dla Android i Apple dostępna w j. polskim
- Wi-Fi
- dźwięk Dolby Digital Plus
- Bluetooth Audio
- przeglądarka internetowa
- 3 gniazda HDMI, 1 USB
- Ethernet (LAN), 1 Wyjście audio cyfrowe (optyczne)
- możliwość powieszenia na ścianie układ VESA
- Tuner DVB-T2CS2



TELEWIZOR

Nr kat.	Ekran cale	Rozmiar VESA mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
700043	43	200×200	967,5	59,7	561,4	0,125	230	**1900,00**
700050	50	200×200	1120,3	60,0	647,0	0,140	230	**2200,00**
700055	55	200×200	1234,1	60,3	710,8	0,145	230	**2520,00**
700065	65	400×300	1452,9	60,6	834,0	0,195	230	**3320,00**
700075	75	400×400	1673,2	61,1	962,4	0,250	230	**5060,00**
700085	85	600×400	1901,2	61,4	1088,4	0,295	230	**6370,00**



Wspieramy świat kawy
Sprzęt i szkolenia dopasowane do potrzeb rynku

stalgast Barista

Zależy mi, aby każde szkolenie było maksymalnie dopasowane. Dlatego jego zakres zawsze dostosowuję do poziomu uczestników. Niezależnie od tego, czy dopiero zaczynają przygodę z kawą, czy chcą rozwijać już zdobyte umiejętności.



Mariusz Ćwiklak
Specjalista ds. promocji marki w zespole Stalgast Chefs oraz Mistrz Polski Lavazza Barista Challenge 2024/2025



Praktyczna wiedza, nowoczesny sprzęt, elastyczne podejście

- Poznaj świat kawy i pracuj na profesjonalnych ekspresach – kolbowych i automatycznych.
- Wybierz szkolenie dokładnie takie, jakie potrzebujesz.
- Zwiększ sprzedaż i wyróżnij się na rynku.
- Wykorzystaj potencjał rynku kawy. Zdobądź wiedzę i narzędzia, które przynoszą realny zysk.

Umów się na bezpłatne szkolenie już teraz!
Wspólnie ustalimy termin i zakres spotkania.
Napisz do nas: szkolenia@stalgast.com

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY I CZEKOLADY

- 10,1 calowy ekran dotykowy w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja spieniania świeżego mleka
- funkcja monitorowania braku mleka
- dysza gorącej wody
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielacza do kawy, nie mleka w proszku
- zbiornik na kawę 1200 gr
- zbiornik na proszek 2×1,8 l
- poj. zbiornika na fusy: ~70 krążków / 700g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486810	405	540	660	6	28,5	2,9	230	**15300,00**

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- kompaktowy rozmiar ekspresu idealny do ustawienia na blacie z ograniczonym miejscem
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- dotykowy 10 calowy ekran
- zintegrowany spieniacz do mleka
- funkcja automatycznego czyszczenia
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę oraz odprowadzenie wody zużytej do zewnętrznego zbiornika bądź bezpośrednio do kanalizacji
- pojemność zbiornika na ziarna kawy 1000 g
- w podstawie ukryte zbiorniki na wodę ociekową oraz fusy
- poj. pojemnika na fusy: ~20 krążków / 200 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486815	251	475	590	3,5	17	1,3	230	**4250,00**

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	**9770,00**

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	**27,00**
820078	Tabletki czyszczące	**20,00**
822310	Filtr do ekspresu	**165,00**



PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspres 486812
- 2 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	**1470,00**

ORGANIZER KAWOWY

- organizer przeznaczony do uporządkowania strefy kawowej
- polecany na kubki, mieszadełka, torebki z cukrem i inne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486015	356	256	180	**90,00**

ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486016	108	325	250	**59,00**

LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- nr kat. 844108: max ilość mleka 4 l
- nr kat. 844110: max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- nr kat. 844110: możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**844108**	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**2200,00**
2.	**844110**	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**2970,00**

LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	**1160,00**

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspres 486812
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	**4630,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nóżki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup" h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
486010	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	**6810,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486020	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	**12790,00**
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	**16610,00**

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup" h=75/105 mm
- pompa wolumentryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samouczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion"
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486320	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	**16780,00**
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	**21900,00**

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
486325	Pasuje do modeli 486320, 486330	**2000,00**



EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard" h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486420	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	**16420,00**
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	**20740,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, MIURA

LED

- multibojler - oddzielne bojlery do podgrzewania
- regulacja temperatury oddzielna dla każdej grupy
- pompa wolumentryczna
- manometr z podwójną skalą
- zimne dysze parowe
- programowalny mikser gorącej wody i kalendarz
- obudowa z poliuretanu w kolorze z połyskiem i oświetleniem Led
- regulowane nóżki
- program czyszczenia grupy
- oszczędność energii poprzez niezależne sterowanie zasilaniem grupy
- regulacja odległości do grupy h - filiżanki 73-100 mm



NOWOŚĆ







Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486521	2-grupowy		795	555	590	67	4,5	400	**35900,00**
486522	2-grupowy		795	555	590	67	4,5	400	**35900,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- zaparzacz przelewowy do kawy
- pojemność zbiornika na wodę 2,2 l
- dzbanek na kawę w zestawie
- dolna płyta podtrzymuje temperaturę





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752222	Ekspres	203	403	469	1,8	2,06	230	**915,00**
752218	Dzbanek	-	-	-	1,8			**61,00**

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY

- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany tamper 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	**1890,00**



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	**2310,00**

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5–12 g
- dozownik o pojemności 0,3 kg
- zintegrowany uniwersalny obrotowy tamper do kawy
- pojemnik na kawę wykonany z nietłukącego się, odpornego na zarysowania materiału
- pojemność zbiornika na kawę 1 kg
- funkcja automatycznego zatrzymania pracy po napełnieniu zbiornika na kawę mieloną
- stabilna konstrukcja minimalizująca drgania oraz poziom hałasu (63 dB)
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS
- wytrzymałe stalowe ostrza młynka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
486505	210	380	510	0,356	230	**2000,00**





MŁYNEK DO KAWY

- w pełni automatyczny: dawka kawy jest dozowana bezpośrednio po umieszczeniu portafila w uchwycie
- brak dozownika na kawę mieloną, zapewnia zawsze świeżo zmieloną porcję kawy
- szybki, 1 porcja (7g) w mniej niż 1 sekundę
- wyświetlacz LCD, łatwość dostosowania ustawień dawki
- regulacja stopnia mielenia ziarna kawy
- cichy (63 dB) i wydajny (25 kg/h)

SANTOS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486506	198	352	540	1,0	1,1	230	**6790,00**

URZĄDZENIE DO CZYSZCZENIA KOLBY

- urządzenie do czyszczenia portafiltra Ø 58 mm
- precyzyjnie zaprojektowana głowica idealnie dopasowywuje się przy czyszczeniu kolby
- możliwość montażu w blacie
- cicha praca
- obudowa ze stali nierdzewnej
- elastyczność montażu
- zasilacz wraz z pojemnikiem nablatowym na odpady w zestawie
- menu w języku polskim

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**486450**	150	180	170	1,64	0,008	230/24	**2350,00**

POJEMNIK WOLNOSTOJĄCY DO ZASTOSOWANIA Z 486450

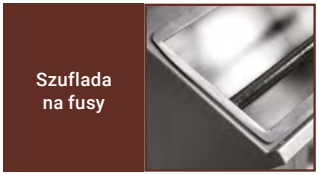
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
2.	**486455**	160	750	2,84	**415,00**



STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**3530,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

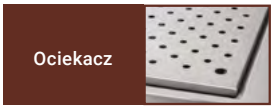
INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- wymiary umywalki 325x354x200 mm
- 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	**4440,00**







Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Stół sprzedawany jest bez baterii (kranu).

stalgast

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	**320,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**240,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**265,00**

WAGA PRZENOŚNA

- polecana dla baristy
- energooszczędna
- ciekłokrystaliczny ekran LCD z podświetleniem
- zasilanie bateryjne 3xAA (w komplecie, ~ 1000 h)
- wskaźnik poziomu baterii
- obudowa z ABS, szalka ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- auto-wyłączenie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730015	135	201	41	142x128	0,5	1,2	0,1	**450,00**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 235x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486017**	245	345	90	**250,00**
2.	**486018**	245	345	90	**325,00**

WYBIJAK DO FUSÓW

INOX

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	**74,00**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**28,00**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**29,00**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**25,00**

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
376060	91	112	0,60	**49,00**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**33,00**
372060	0,60	**44,00**
372100	1,00	**53,00**
372150	1,50	**85,00**
372200	2,00	**99,00**

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
376061	91	112	0,60	**49,00**

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA Z MIARKĄ

INOX

- do spieniania mleka
- wewnątrz miarka oz/ml



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**372037**	75	93	0,35	0,14	**22,00**
2.	**327067**	91	113	0,58	0,20	**29,00**

PĘDZELEK DO CZYSZCZENIA PORTAFILTRA

- uchwyt wykonany z drewna
- wyposażony w uchwyt do zawieszenia

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
486003	205	**24,00**

PISAK DO LATTE ART

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
486028	140	**4,00**



TAMPER, DYSK POZIOMUJĄCY DO KAWY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
486029	58	34	**71,00**

TAMPER





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	**53,00**

TAMPER





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	58	94	0,4	**110,00**

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- posiada dwa otwory pod tamper o średnicy max 60 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
486004	210	150	**14,90**

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	**28,00**

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	○/●	80	140	55	**55,00**

MATA POD TAMPER

- wyposażona w stanowisko na portafiltr oraz tamper o maksymalnej średnicy 58 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486009	100	150	43	**10,00**

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. 143-169

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**6,25**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**11,90**



1



2

SZKŁO LINIA BARSHINE



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400241**	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	**5,85**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**6,25**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**7,20**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**7,70**
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**6,10**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**6,10**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**6,10**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400391**	Szklanka niska	91	101	0,395	-	**8,30**
7.	**400392**	Szklanka niska	76	84	0,210	-	**6,80**
8.	**400393**	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	**9,65**
9.	**400394**	Szklanka niska	85	92	0,305	-	**7,55**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W tabeli podana pojemność całkowita.

stalgast

KUBEK ICONIC



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**9,60**

KUBEK HILL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	**9,05**



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**11,80**



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**4,20**



SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**11,50**
400196	84-75	162	0,360	6	**11,40**

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	**27,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**27,00**
648050	5	**94,00**
648100	10	**175,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**20,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**27,00**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 327-330
Urządzenia do produkcji lodów i deserów. 331-333
Kuwety, porcjonery, stojaki, pucharki do lodów. 334-336
Worki, końcówki do wyciskania 337
Akcesoria cukiernicze 338-339
Noże cukiernicze, papier do pieczenia . . . 340
Urządzenie do gorącej czekolady 341
Patery do tortów i owoców. 342-344
Palnik, foremki do crème brûlée 344
Miesiarki planetarne. 345-348
Witryny chłodnicze. 349

SYFONY

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy iSi, używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	**500052**		0,5	**225,00**
2.	**500053**		0,5	**225,00**

SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054		0,5	**255,00**

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	**485,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**45,00**

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	**285,00**
500101	1,0	**340,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	**355,00**
500210	1,0	**480,00**

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

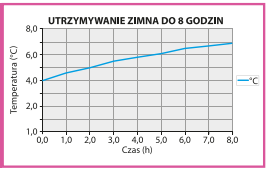


3 końcówki w standardzie

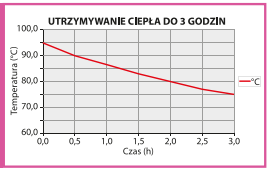


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**450,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C

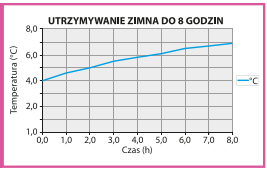


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	**800,00**

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 2 3



4

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	**30,00**

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	**29,00**

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	**74,00**

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	**90,00**

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	**120,00**



5

NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N_2O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	**16,30**
500016	Naboje Professional	24	**39,00**
500017	Naboje Professional	50	**81,00**

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	**45,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



PROFESJONALNE URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODÓW I DESERÓW

ICETEAM 1927

- urządzenia do produkcji, przechowywania i serwowania lodów i deserów
- uniwersalność zastosowania i kompaktowe rozmiary
- szeroki wybór urządzeń dla lodziarni, cukierni, kawiarni i pozostałej branży gastronomicznej

NOWOŚĆ

KONSERWATOR DO LODÓW

- konserwator na kuwety do lodów typu pozzetti
- skuteczny system przechowywania i serwowania lodów
- kompaktowe rozmiary
- możliwość rozbudowy z urządzeniami nablatowymi

Lp.	Nr kat.	Pojemność kuwet	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**850040**	2x4	590	650	915	-2/-17	143	0,25	230	**31900,00**
2.	**850060**	2x6	870	650	915	-2/-17	180	0,45	230	**39000,00**



1



2



WIELOFUNKCYJNA MASZYNA DO LODÓW

- uniwersalna urządzenie do lodziarni, cukierni lub klasycznej restauracji
- łączy elementy frezera, pasteryzatora i maszyny do ciast i kremów
- wiele zastosowań produktów ciepłych lub zimnych
- ilość prędkości świdra: 15
- gotowe receptury
- bardzo wydajne i proste w obsłudze

Nr kat.	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
875001	2	500	550	420	-10 ÷ +105	62	1,84	230	**49900,00**

ICETEAM 1927

FREZER

- profesjonalny frezer poziomy
- kompaktowy rozmiar urządzenia
- do produkcji świeżych lodów i sorbetów
- jednoczesne chłodzenie i mieszanie
- automatyczny tryb przechowywania
- tryb pracy nocnej z timerem i ciągłej
- 11 programów produkcji



Nr kat.	Ilość prędkości świdra	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875002	15	2	490	540	440	54	1,1	230	**26700,00**



FREZER

- kompaktowy freezer do produkcji lodów
- nablatowa konstrukcja
- do kawiarni, barów i małych lodziarni
- efektywnie zmraża i napowietrza mieszankę na lody

Nr kat.	Ilość prędkości świdra	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875020	2	0,6	365	715	660	96	1,85	230	**52900,00**

FREZER

- profesjonalny frezer do produkcji lodów rzemieślniczych
- funkcja witryny i tryb konserwacji nocnej
- funkcja pracy ciągłej z możliwością serwowania bezpośrednio z urządzenia
- polecany dla lodziarni, kawiarni, hoteli i restauracji
- niezależna praca cylindrów (2 smaki)
- spersonalizowane receptury
- ochrona przed przemrożeniem



Nr kat.	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875040	2x2	715	620	955	138	1,5	230	**63900,00**



MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH

- automat nablatowy do lodów i mrożonego jogurtu
- lody typu"soft" włoskie, jednosmakowe
- górny wsad, system grawitacyjny
- sterowanie elektroniczne
- tryb rozmrażania

Nr kat.	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875101	6	290	620	900	98	1,8	230	**40900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

FREZER

INOX

- profesjonalny frezer do lodów rzemieślniczych
- kompaktowe rozmiary
- bezpośrednie opróżnianie lodów z maszyny do kuwet
- kilka cykli mrożenia do różnych zastosowań
- automatyczna regulacja prędkości
- łatwe czyszczenie



Nr kat.	Ilość prędkości świdra	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875140	2	1,5-4	475	650	760	130	2,4	230	**83900,00**



URZĄDZENIE DO BITEJ ŚMIETANY

INOX

- profesjonalne urządzenia do produkcji bitej śmietany
- automatyczny system napowietrzania zapewnia wysoką wydajność
- chłodzony zbiornik ze stali nierdzewnej
- wyświetlacz temp.
- zawór zwrotny zapobiega cofaniu się produktu
- łatwa w utrzymaniu czystości

Nr kat.	Ilość prędkości świdra	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875201	2	do 50	220	520	460	29	0,72	230	**29900,00**

URZĄDZENIE DO LODÓW MIĘKKICH

INOX

- profesjonalne urządzenie nablatowe
- lody typu „soft" i mrożonego jogurtu
- elektroniczny system sterowania
- pompa perystaltyczna gwarantuje wysoką wydajność i powtarzalność
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ilość prędkości świdra	Pojemność cylindra litry	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
875301	12	do 40	510	720	870	170	2,7	230	**77600,00**

Pobierz broszurę informacyjną z produktami marki IceTeam

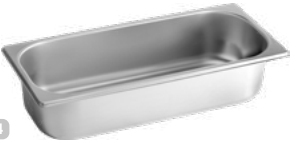
stalgast.com













KUWETA DO LODÓW

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	
1.	**535014**	360	165	120	5	**58,00**	
2.	**535017**	360	250	80	5	**61,00**	
3.	**535027**	360	250	120	8,6	**69,00**	NOWOŚĆ
4.	**535034**	360	165	80	3,4	**49,00**	NOWOŚĆ

POKRYWA DO KUWETY DO LODÓW

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	Cena netto
535165	Kuweta 535017 i 535027	360	250	**28,00**
535250	Kuweta 535014 i 535034	360	165	**20,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM

INOX

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	270	95	90	**78,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536005	270	95	90	**70,00**

KUWETA DO LODÓW POZETTI

- stabilna kuweta do przechowywania i prezentacji lodów

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535012**	203	250	7	**175,00**
2.	**535023**	230	-	-	**230,00**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1150,00**

PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów













1 PORCJONER DO LODÓW

Al

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**130,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**125,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**155,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**155,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**155,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**160,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**160,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**160,00**

NOWOŚĆ



SZPATUŁA DO LODÓW

INOX

- płaska powierzchnia, idealna do uzupełniania kuwet na lody

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	**533702**	255	**159,00**
2.	**533703**	255	**195,00**

NOWOŚĆ



SZPATUŁA DO LODÓW

Al

- uchwyt zawiera płyn przewodzący ciepło, który ułatwia porcjowanie twardych lodów

Nr kat.	L mm	Cena netto
533700	220	**179,00**



ŁOPATKA DO NAKŁADANIA LODÓW

INOX PP

stalgast

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
533262	98	75	227	**25,00**

PUCHARKI DO LODÓW

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







Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**8,85**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**13,60**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**9,55**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**7,70**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,00**






Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**6,90**
2.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**13,60**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**12,50**
4.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**7,50**

STALOWE PUCHARKI DO LODÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- uniwersalne zastosowanie, idalne do lodów, sorbetów, musów, przekąsek, sosów oraz dekoracyjnego serwowania potraw
- dla pucharków z kolorową połowką zalecane mycie ręczne

NOWOŚĆ








Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400735**		115	145	0,30		**23,00**
2.	**400739**		115	145	0,30		**30,00**
3.	**400736**		115	145	0,30		**29,00**

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
4.	**400737**		115	145	0,30		**29,00**
5.	**400738**		115	145	0,30		**29,00**
6.	**400740**		98	107	0,16		**26,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**515020**	Końcówka gwiazdka	2	-	-	**0,50**
	515030	Końcówka gwiazdka	3	-	-	**1,20**
	515180	Końcówka gwiazdka	18	-	-	**8,65**
2.	**514020**	Końcówka okrągła	2	-	-	**1,20**
3.	**516050**	Końcówka róża	5	-	-	**8,65**
	516060	Końcówka róża	6	-	-	**8,65**
4.	**517011**	Końcówka płatek	-	13	3,0	**0,50**
5.	**517020**	Końcówka liść	-	8	1	**0,50**
	517021	Końcówka liść	-	10	2	**1,20**
6.	**517030**	Końcówka wstążka	-	12	1,5	**0,50**
	517031	Końcówka wstążka	-	16	2,0	**0,50**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
518126	200	100	50	**59,00**

WOREK DO WYCISKANIA

- do jednorazowego użytku
- grubość folii 80 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510355	355	50	**12,80**
510405	405	50	**15,30**
510455	455	50	**18,70**

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
512301	300	**7,80**
512351	350	**8,65**
512401	400	**9,50**
512451	450	**10,50**

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
513301	300	**7,80**
513351	350	**8,65**
513401	400	**9,50**
513451	450	**10,50**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**69,00**
510011	460	100	**90,70**

SKROBKA, NÓŻ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	**13,30**

SKROBKA, NÓŻ DO CIASTA

- zaokrąglona krawędź pozwala na swobodne opróżnianie misek



Nr kat.	H mm	L mm	Cena netto
501140	93	140	**5,25**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**275,00**

WAŁEK DO CIASTA

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	**74,00**

WAŁEK DO CIASTA

- 524471 powłoka stalowa
- 524472 powłoka nieprzywierająca
- powierzchnia robocza L 250 mm



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**524471**	63	470	**66,30**
2.	**524472**	63	470	**73,00**

WYBIERAK DO CIASTA

- szpatuła silikonowa
- otwór do zawieszania
- odporność termiczna do +260°C



1



2

Lp.	Nr kat.	L mm	W mm	Cena netto
1.	**525253**	250	260	**11,00**
2.	**525252**	250	260	**9,80**
	525362	360	260	**16,40**
	525402	400	260	**17,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,95**
523080	80	**28,00**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**110,00**

PIEROGARKA, FOREMKA DO PIEROGÓW

INOX

- forma do lepienia ciasta na pierogi
- wytrzymała konstrukcja ze stali





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528051	85	28	**7,90**
528052	105	28	**8,35**



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**19,50**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**18,00**
528035	100	45	**22,00**
528036	120	45	**23,30**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**18,30**
313301	300	**21,50**
313401	400	**25,00**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**21,00**

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,60**

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



1

Ostrze ząbkowane



2

Do ciast i kremów elastyczna część robocza



3

Do ciast i kremów elastyczna część robocza



4

Do ciast i kremów ostrze gładkie



5

Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**252351**	Nóż do krojenia ciast	350	**78,00**
2.	**253351**	Nóż do biszkoptów	350	**60,00**
3.	**261250**	Szpatuła cukiernicza	250	**55,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**261300**	Szpatuła cukiernicza	300	**52,70**
5.	**261301**	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	**44,00**
6.	**263250**	Szpatuła cukiernicza, kątowa	250	**60,00**

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoopodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce





2

1





Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**	▢	325	530	-	-25 + 230	500	**170,00**
2.	**521380**	■	380	-	100	-25 + 230	1	**74,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.









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	V litry	Cena netto
1.	**510022**	Pistolet	200	270	2,0	**185,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	**25,80**

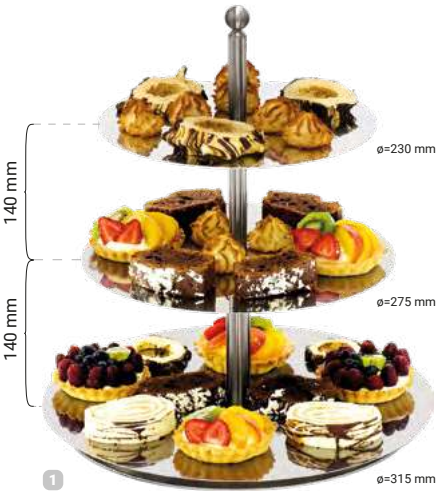


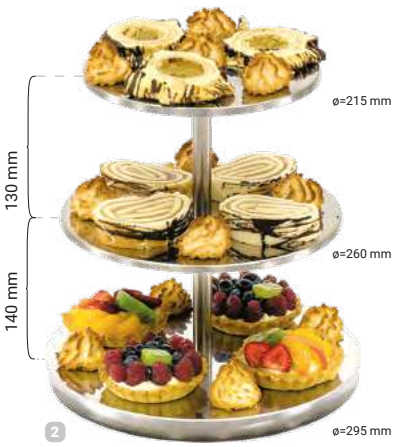
URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- 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	**1770,00**

PATERY DO TORTÓW











1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	**505,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**261,00**

3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	**155,00**

4 PATERA STALOWA OBROTOWA

- patera stalowa z rantem
- model z obracanym spodem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545013	310	85	**195,00**

5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
419300	310	180	**29,00**

6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	45	**115,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PATERA NA CIASTA I OWOCE

NOWOŚĆ

1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
1.	**545027**	164	276	1	**27,00**
2.	**545028**	164	276	1	**17,10**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545044	260-130	121	1	**41,00**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**54,00**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**64,00**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**76,00**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



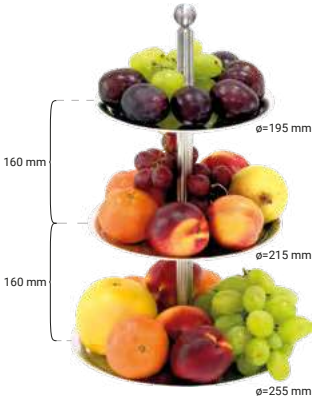
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
545020	82-69	160	2 x 0,230	1	**19,50**

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**76,30**



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**235,00**



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**295,00**

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
  500600 - do 75 min.
  500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**87,00**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**115,00**

PALNIK GAZOWY

- bezpieczna i łatwa instalacja palnika na wkładzie gazowym
- duży, mocny płomień z regulacją
- temperatura płomienia: 1300°C
- oferowany bez wkładu gazowego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	Cena netto
500650	165	55	75	1300	0,183	**55,00**



MIKSER PLANETARNY RM8

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

NOWOŚĆ

- mikser planetary do codziennego użytku
- ciche urządzenie i wydajne
- metalowy korpus dla stabilnej i łatwej pracy
- odchylana głowica
- opatentowany system blokowania misy
- mocny silnik do intensywnej pracy
- misa z uchwytem ze stali nierdzewnej o dużej pojemności 7,6 l
- akcesoria trzepaczka, hak i mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej
- 10 poziomów prędkości 60-600 obr./min







AKCESORIA DO MIKSERA PLANETARNEGO RM8

Nr kat.	Produkt	Cena netto
712019	Dzieża	**1115,00**
712037	Końcówka hak	**435,00**
712038	Końcówka do ucierania	**330,00**
712039	Końcówka do ubijania	**435,00**

MIKSER PLANETARNY RM8

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
712008	320	513	405	7,6	17	0,7	230	**7680,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**2500,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**3060,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy

Panel sterowania





3 końcówki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	**4670,00**

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
  783101 - 2,5 kg
  783201 - 5 kg
  783301 - 7,5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak:	783101 od 52 do 242 RPM 783201 od 60 do 240 RPM 783301 od 60 do 240 RPM
łopata:	783101 od 52 do 323 RPM 783201 od 60 do 320 RPM 783301 od 60 do 320 RPM
rózga:	783101 od 52 do 500 RPM 783201 od 60 do 503 RPM 783301 od 60 do 503 RPM





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**783101**	420	510	720	10	42	0,75	230	**4820,00**
2.	**783201**	490	600	820	20	63	1,10	230	**5890,00**
3.	**783301**	485	640	915	30	70	1,10	230	**6100,00**

3 końcówki w komplecie



MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw 3 końcówek w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	56	0,6	230	**4730,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw 3 końcówek w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	83	1,5	230	**6160,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**13800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**10100,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**9350,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**14100,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 351-359
Wałkowarki do ciasta. 360-361
Miksery spiralne 361-363
Łopaty, łopatki do pizzy 364-366
Pojemniki na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców . . . 365-366
Blachy, siatki i talerze do pizzy 366-367
Torby, pojemniki termoizolacyjne . . . 367-368
Rękawice piekarskie. 368
Stoły chłodnicze. 369

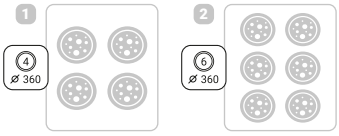


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY 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	**5020,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**8360,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**9290,00**	2

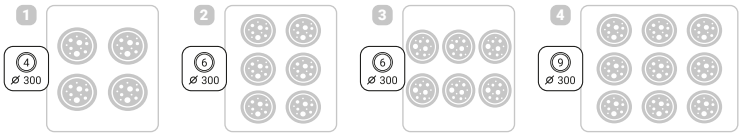


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

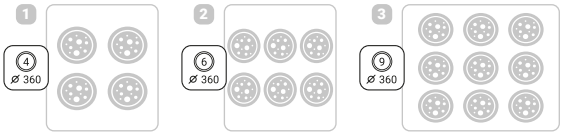


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**4750,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**10500,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**10500,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7030,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**13400,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**9390,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**15200,00**	4

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY F-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**6210,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10500,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**15400,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**18400,00**	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**13300,00**	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**15600,00**	2

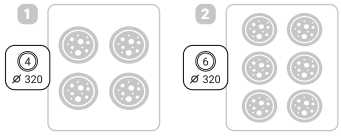


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm**
- **zakres pracy 500°C**

- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**4220,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6740,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7330,00**	2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

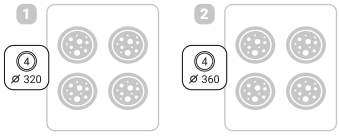


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **4 palnikowy system grzewczy**
- **elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)**
- **zakres pracy do 450°C**
- **piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**10900,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**13700,00**	2

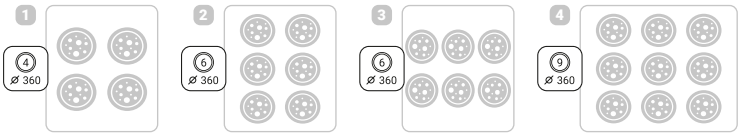


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

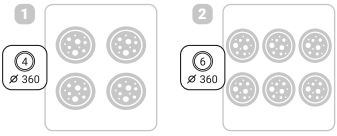


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**8170,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**13000,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**15900,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**10400,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**18500,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**22800,00**	4

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- **komora wyłożona szamotem**
- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

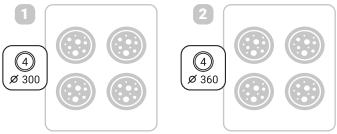
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**16400,00**	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**21700,00**	2

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- **przeznaczone do pizzy o średnicy:**
  781542 - 30 cm
  781642, 781842 - 36 cm
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze"rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

1





2 3

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF
stalgast.com

Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	**781542**	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**8650,00**	1
2.	**781642**	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**9330,00**	2
3.	**781842**	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**12700,00**	2

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

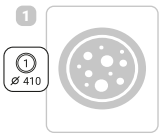
Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm**
- **zakres pracy do 350°C**
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Układ komory pieca



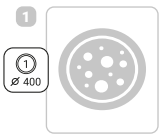
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4110,00**	1

PIEC DO PIZZY

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm**
- **zakres pracy do 500°C**
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Układ komory pieca



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**2890,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**5290,00**	1

PODSTAWA DO PIECA

PL STALGAST RADOM

- konstrukcja skręcana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**985,00**
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	**985,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**985,00**
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	**985,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**985,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**985,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**985,00**
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	**985,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**985,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**985,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**985,00**



WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyśpiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
  786931 - 140/310 mm
  786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
  786931 - 80-210 gr
  786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie

Włącznik nożny





1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786931**	445	340	640	29	0,50	230	**5000,00**
2.	**786942**	540	390	720	34	0,37	230	**5560,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych płatów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0.1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
  786958 ~ 8 kg
  786961 ~ 10 kg

Sterowanie nożne 786901







Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786958**	Wałkowarka do ciasta	955	2050	555	120	0,55	400	**18000,00**
2.	**786961**	Wałkowarka do ciasta	1055	2850	1280	184	0,55	400	**20500,00**
3.	**786901**	Sterowanie nożne do wałkowarki	-	-	-	-	-	-	**643,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania







Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**3390,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4160,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**4070,00**

MIKSER SPIRALNY

- mikser spiralny do ciast ciężkich
- podnoszona głowica oraz zdejmowana dzieża
- regulowane nóżki do wypoziomowania
- przycisk bezpieczeństwa na głównym panelu
- wyświetlacz temp. ciasta w czasie rzeczywistym
- wyświetlacz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- przyciski start, pauza i stop
- max pojemność robocza:
- 786521 12 kg
- 786533 18,7 kg

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786521	388	752	680	21	87	1,10	230	**6990,00**
786533	430	801	737	33	98	1,30	230	**7990,00**

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**7420,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**8210,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**11200,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	**9400,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**11100,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 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	**4570,00**
786202	400	700	680	82	0,75	230	**5640,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6470,00**



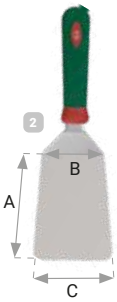
MIKSER SPIRALNY

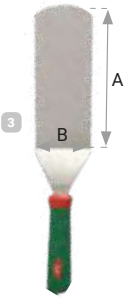
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

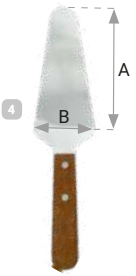
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	**7200,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**8760,00**

NOWOŚĆ

















NOWOŚĆ

1 NÓŻ DO PIZZY

INOX PP

- wykonany ze stali nierdzewnej
- w zestawie osłona noża wykonana z tworzywa sztucznego

Nr kat.	L mm	D mm	H mm	Cena netto
561457	457	24	102	**29,00**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**160,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**175,00**

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**23,60**

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**14,80**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**50,00**
564052	260	300	450	**74,00**
564102	260	300	1000	**97,00**

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**135,00**

8 WIESZAK NA ŁOPATĘ DO PIZZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564004	113	32	76	**19,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	L 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	**175,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**235,00**





POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.
- odporny na temperatury w zakresie -40° do + 80°

PE

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**563407**	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	**43,30**
	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**53,00**
2.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**30,00**
.	**563470**	Pojemnik na ciasto	400	300	70	7	**32,00** NOWOŚĆ
3.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**31,00**
	563412	Pokrywa do pojemnika 563411 i 563470	400	300	20	-	**28,00**



WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**285,00**

250kg

ŁOPATA DO PIZZY, OPERACYJNA

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
564123	972	228	1200	**76,00**



AI

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie mosiężne ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
564420	1200	**68,00**



ŁOPATA DO PIZZY

- drewniana rączka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**564642**	325	305	335	640	**42,00**
2.	**564852**	515	305	335	850	**45,00**



ŁOPATA DO PIZZY

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564660	310	300	350	660	**78,00**



AI

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	**37,00**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**45,00**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**11,00**

LUBIANA



1



2

Bormioli Rocco

stalgast

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	**19,80**
560261	260	15	**21,20**
560281	280	25	**22,00**
560301	300	25	**21,80**
560321	320	25	**24,10**
560361	360	25	**27,60**
560401	400	25	**32,00**
560451	450	40	**46,50**
560501	500	40	**51,30**

SIATKA DO PIZZY

Al

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	**10,30**
562311	280	300	**13,45**
562330	310	330	**14,50**
562361	350	380	**15,45**
562400	380	400	**18,30**
562460	430	460	**20,10**
562500	480	500	**24,00**
562600	570	600	**42,00**



BLACHA DO PIZZY

- wykonane z anodowanego aluminium

Al

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	**40,00**
560332	330	**27,00**
560402	400	**35,00**
560452	450	**42,00**



PLECAK TERMICZNY

NOWOŚĆ

- wykonany z wytrzymałego materiału z wewnętrzną izolacją dobrze utrzymującą temperaturę
- wodoodporne wnętrze
- góra część zamykana na suwak, zawiera przeźroczysta kieszeń na rachunki
- posiada element odblaskowy





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563405	■	370	260	400	**99,00**
563406	■	370	260	400	**99,00**

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winylu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563451	450	450	120	430	430	100	**53,00**
563453	500	500	300	480	480	285	**77,00**

TORBA TERMICZNA

- transportowa torba termiczna na zakupy bądź lunchboxy
- poręczne uchwyty do przenoszenia
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- izolacja termiczna z warstwą pianki PE
- wnętrze torby wykonane z foli aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiającą czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	**46,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	**200,00**

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	**155,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 250	**155,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**128,00**

RĘKAWICE OLEJOODPORNE

- wysoka odporność termiczna
- 5-palczaste
- wykonane z neoprenu
- cena za komplet



Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
1.	**505016**	350	300	**65,00**
2.	**505017**	450	300	**75,00**

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	**49,00**

RĘKAWICA KUCHENNA

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczasta
- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	K szt.	Cena netto
505015	430	do 230	1	**33,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**135,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**3140,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



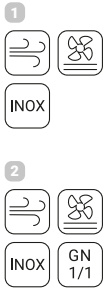


Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	**5250,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
  nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
  nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
  3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**834630**	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**2490,00**
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**1890,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**5180,00**



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków 371
Krajalnice do wędlin i serów 372-374
Kotleciarka 375
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa 376-377
Nadziewarki do kiełbas 378
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 379-389
Cuttery i miksery ręczne . . 390-395, 397-402
Sokowirówki 396

OBIERACZKA

PL STALGAST RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie
- tarczę można dokupić osobno, ale jest też częścią „zestawu startowego”
- tarcza pasuje do 789061 i 789120

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	**5140,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**6360,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**480,00**
4.	**789001**	Tarcza do obieraczki	-	-	-	-	-	-	**625,00**











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	**4760,00**

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	**5680,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com













Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**7260,00**

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	**2170,00**
722221	220	380	440	340	14	0,28	230	**2090,00**

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	**1830,00**

KRAJALNICA DO WĘDLIN AUTOMATYCZNA

- podstawa ze stali nierdzewnej
- wózek z silnikiem w kąpieli olejowej chłodzony wentylatorami
- wydajność ~ od 10 do 50 plastrów na 1 min.
- 2 silniki, osobny dla ostrza i wózka
- regulacja prędkości
- wózek 250x275 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722300	300	640	495	650	57	0,39	230	**15900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

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



Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	**4540,00**

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	**825,00**

KOTLECIARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wielkość otworu wsadowego 180x30 mm
- w komplecie wałki nacinające



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721572	220	495	410	0,3	230	**2660,00**



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 nierdzewnej
- 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	**1360,00**



AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**59,00**
	721020	-	721221, 721224	**78,00**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**94,00**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**85,00**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**110,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**97,00**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**92,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**82,00**
	721023	4,5	721221, 721224	**115,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**721121**	499	270	550	do 160	0,8	230	**2920,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**4430,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm

INOX



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**2340,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**3000,00**



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**705,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**868,00**

MIESZARKA DO FARSZU

INOX

- mieszarka z uchylaną dzieżą
- napęd ręczny za pomocą korbki
- umożliwia wyrobienie mięsa
- wyjmowane części ułatwiają utrzymanie higieny
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	Max. wsad kg	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
721410	6,5 - 7	390	250	370	10	**790,00**
721420	13 - 16	450	300	420	20	**980,00**
721430	20 - 25	480	330	420	30	**1270,00**

MIESZARKA DO FARSZU

- urządzenie przeznaczone do wyrabiania mięsa
- 4 kółka z hamulcem dla ułatwienia przemieszczania
- uchylna misa ułatwia wyjmowanie wsadu
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

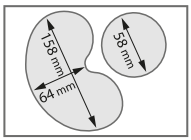


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min.	M kg	P kW	U V	Cena netto
721450	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	**8790,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: 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 2x6 mm, tarty parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com
- **zestaw 24 tarcz tnących dostępnych opcjonalnie**





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 (julienne) 2x6 mm



tarty parmezan



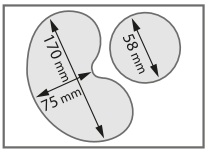
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	310	570	1500	do 200	0,4	230	**3800,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę*

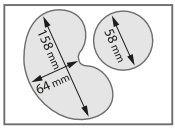
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i purée



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**713500**	Szatkownica do warzyw CL50	390	310	595	375	do 500	0,55	230	**6620,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	390	340	595	375	do 500	0,55	400	**6825,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1500,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

stalgast







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, tarty parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **zestaw 29 tarcz tnących dostępnych opcjonalnie**

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

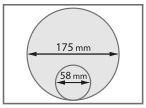


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę*

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	345	330	590	500	do 200	0,5	230	**5805,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	375	do 200	0,5	230	**4760,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**





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*

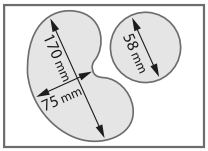
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**11435,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**11435,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	**12570,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

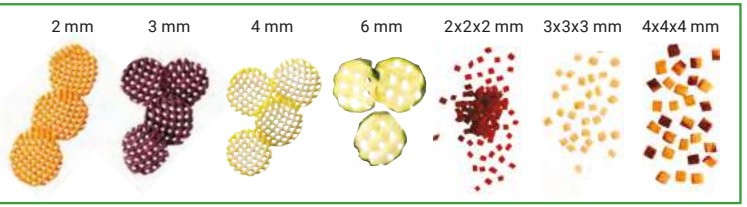
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**



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	340	610	375	500	0,55	230	**10540,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

stalgast

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**

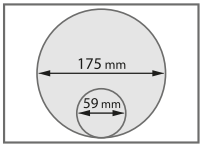


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę*




2

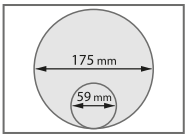
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375	do 1200	0,75	230	**19905,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,10	400	**19905,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,10	400	**26790,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

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 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę*



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	600	720	1225	375/750	do 1800	1,5	400	**43130,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora.

stalgast

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. 388-389

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarty parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

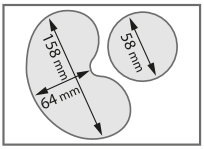
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	505	2,9	1500	0,55	230	**5085,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

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, tarty parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- dostarczane bez tarczy tnącej
- **zestaw 29 tarcz tnących ze stali nie-rdzewnej dostępny opcjonalnie**
- **zestaw D_Clean dostarczany z urządzeniem**



Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



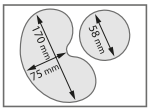


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	500 / 1500	0,75	230	**11195,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**11195,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198







Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

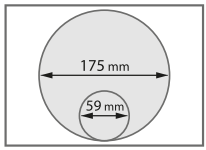
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	365	670	5,9	750 / 1500	0,90	400	**14475,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- dostarczane bez tarczy tnącej
- dostępne 50 tarcz tnących jako wyposażenie opcjonalne: łatwe w czyszczeniu, odporne na zmywanie w zmywarce
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- dwa otwory wsadowe 139 m², Ø 58 mm
- zestaw D_Clean dostarczany z urządzeniem

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

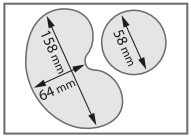
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	710	7,5	750 / 1500	1,8	400	**17125,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarty parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 388-389
- **dostarczane bez tarczy tnącej**
- **zestaw 29 tarcz tnących ze stali nierdzewnej dostępny opcjonalnie**





Ilość porcji:
od 10 do 80 porcji

Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	355	305	570	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5980,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	355	305	570	3,7	1500	20-40	0,65	230	**7350,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

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	**450,00**
714112	2 mm	**450,00**
714113	3 mm	**450,00**
714114	4 mm	**450,00**
714115	5 mm	**450,00**
714118	6 mm	**450,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1770,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**235,00**
714012	2 mm	**235,00**
714013	3 mm	**235,00**
714014	4 mm	**235,00**
714015	5 mm	**235,00**
714016	6 mm	**235,00**





TARCZA WIÓRKI

1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**235,00**
714022	2 mm	**235,00**
714023	3 mm	**235,00**
714026	6 mm	**235,00**
714029	9 mm	**235,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**290,00**

2 • tarcze do modelu: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	**450,00**
714122	2 mm	**450,00**
714123	3 mm	**450,00**
714124	4 mm	**450,00**
714125	5 mm	**450,00**
714127	7 mm	**450,00**
714131	Parmezan	**450,00**
714170	Marchew	**800,00**
714171	Chrzan	**715,00**
714132	Ziemniaki	**715,00**

TARCZA PLASTRY FALISTE

• tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**670,00**
714193	3 mm	**670,00**
714195	5 mm	**670,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**905,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**1220,00**
714169	10 x 10 mm	**1220,00**
714160	10 x 16 mm	**1220,00**

3 • tarcze do modelu: CL55, CL60 (wymagany jest podajnik grawitacyjny)

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	**1565,00**



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

• ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
• specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
• pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	**840,00**



ZESTAW DO KROJENIA FRYTEK

NOWOŚĆ

• w skład zestawu wchodzi podajnik do ziemniaków 714196 i tarcza do frytek 10x10
• dedykowany do modeli CL 50 oraz R 502
• zapewnia długie frytki dzięki optymalizacji cięcia ziemniaków na długość
• większa wydajność dzięki ciągłemu podawaniu

Nr kat.	Cena netto
714165	**1650,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

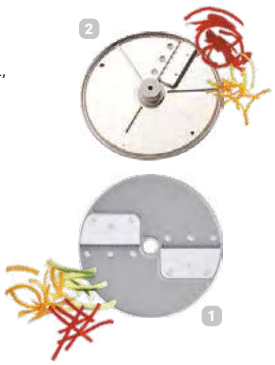
TARCZA SŁUPKI

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	**680,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1270,00**
714142	2 x 2 mm	**680,00**
714145	2 x 4 mm	**680,00**
714147	2 x 6 mm	**680,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**680,00**
714143	3 x 3 mm	**680,00**
714144	4 x 4 mm	**680,00**
714146	6 x 6 mm	**680,00**
714148	8 x 8 mm	**680,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**295,00**
714043	2 x 4 mm	**295,00**
714045	2 x 6 mm	**295,00**
714044	4 x 4 mm	**295,00**
714046	6 x 6 mm	**295,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**1045,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**1045,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**1045,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1155,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**1045,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**1045,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**1045,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**1045,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**1045,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1710,00**
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**445,00**

3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**825,00**

TARCZA WAFFLE

• tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**705,00**
714103	3 mm	**705,00**
714104	4 mm	**720,00**



AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**445,00**
2.	**714097**	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	**175,00**

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plastrów pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet



Nr kat.	Cena netto
714197	**630,00**

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



1. **Ilość porcji: 1 porcja 0,2kg wsadu**
2. **Ilość porcji: od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu**
3. **Ilość porcji: od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu**
4. **Ilość porcji: od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu**

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712022**	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	**6905,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**7500,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**9190,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**13020,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

NA CIEPŁO lub NA ZIMNO



Możliwe zastosowania:















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	**14695,00**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

KITCHEN BLENDER

WYDAJNY I TRWAŁY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem easy-grip
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- **programator czasowy**

ZUPY

SOSY

CIASTA NA NALEŚNIKI

PRZECIERY





X-Flow® Technology

Maksymalne zawirowanie składników!

1 NÓŻ
4 duże, asymetryczne ostrza
→ Maksymalna objętość miksowania

2 ŻEBRA W DZBANKU
Specjalna konstrukcja
→ Poprawia wymieszanie składników

3 POKRYWA
Wypukły kształt
→ Zawraca mieszaninę ku nożowi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	**7500,00**
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	**9175,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie





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	200	280	359	2,9	1500	0,55	230	**5275,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań





W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	**8915,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

CUTTER-WILK*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

1 **Ilość porcji: od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

3 **Ilość porcji: od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu**

4 **Ilość porcji: od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu**

5 **Ilość porcji: od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu**



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy w modelach: 712050, 712051, 712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712050**	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	**11595,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11595,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**13245,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**19190,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**24675,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**29510,00**

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**8035,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**9240,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**11025,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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	**1220,00**

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
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechylnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192	711242	711252	711302	711352	711452
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
10 l 250 W	12 l 270 W	15 l 310 W	30 l 350 W	50 l 440 W	100 l 500 W

Mini MP — Najlepsze do przygotowywania niewielkich porcji



CMP — Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra — Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe – Intensywne użytkowanie



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

GAMA MINI

• Mini MP



711161	711191	711241
Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
7 l 240 W	10 l 270 W	12 l 290 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251	711300	711351
CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
15 l 310 W	30 l 350 W	45 l 400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350	711354	711355	711450	711455	711550	711600	711800	711805
MP 350 Ultra	MP 350 Ultra TP	MP 350 V.V. Ultra	MP 450 Ultra	MP 450 V.V. Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo	MP 800 Turbo TP
50 l 440 W	<100 l 440 W	50 l 440 W	100 l 500 W	100 l 500 W	200 l 750 W	300 l 850 W	400 l 1000 W	>100 l 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

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	0,24	230	**1400,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,27	230	**1740,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,29	230	**2060,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2600,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2935,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**905,00**

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	**2150,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2325,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2515,00**

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	**3025,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**3215,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**4265,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4575,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2380,00**

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

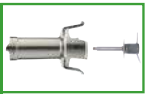


Nr kat.	Cena netto
711995	**425,00**

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	**2990,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**3330,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2715,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**3040,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4505,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**5560,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**6660,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonały do miksowania zup i sosów
- uchwyt ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug" wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku





1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	**711354**	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	**2905,00**
2.	**711805**	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	**5810,00**



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 405, 412-413, 425
Frytownice 404, 406, 414
Gofrownice, naleśnikarki ... 407-408, 416-417
Płyty grillowe 405, 415
Bemary nastawne 407
Rolkowy podgrzewacz do parówek . 409, 413
Rożen do kurczaków 421
Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander 409, 411, 418-420
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 422-425
Kuchenki mikrofalowe 426-427
Płyta grzewcza 427
Kuchenka indukcyjna 427-429
Cyrkulator Sous Vide 429

GRILL CERAMICZNY

- 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): 250x250 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	1,5	230	**3940,00**



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA W NISKIEJ TEMPERATURZE, CALDOLUX

- gotowanie niskotemperaturowe do 120°C – idealne do mięs, pieczeni, BBQ, sous-vide i długiego pieczenia
- delikatna obróbka termiczna ograniczająca utratę masy produktu i poprawiająca soczystość mięsa
- funkcja HOLD (utrzymywanie temperatury) do 100°C – automatycznie przechodzi z fazy pieczenia do podtrzymywania gotowości potraw
- sonda rdzeniowa umożliwiająca kontrolę temperatury wewnątrz produktu
- cyfrowy panel sterowania
- utrzymanie temp. z timerem do 10 h lub nieskończoność
- pojemność 3x GN 1/1, odległość między prowadnicami 67 mm
- niski pobór energii 0,76 kW

NOWOŚĆ

Nr kat.	Rozmiar komory	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920030	3xGN 1/1	436	685	440	23	0,76	230	**9300,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę





Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
746781	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	**1170,00**

KONTAKT GRILLE

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	**742018**	Kontakt grill pojedynczy	310	360	200	1,8	230	**740,00**
2.	**742028**	Kontakt grill podwójny	570	360	200	3,6	230	**1140,00**
3.	**742038**	Kontakt grill PANINI	430	360	200	2,2	230	**830,00**

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	**1799,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta wykonana z żeliwa
- równomierne rozprowadzanie temperatury
- obudowa ze stali nierdzewnej
- demontowalny ociekacz tłuszczu
- płynna regulacja ustawień


1

NOWOŚĆ


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**747315**	442	320	207	18	1,8	230	**1300,00**
2.	**747615**	615	466	207	31	2,8	230	**2040,00**

FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746067**	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**499,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**525,00**
2.	**746068**	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**969,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**999,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**825,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1520,00**

FRYTOWNICA, SMAŻALNIK

- do smażenia dużych porcji produktów
- komora na fryturę ze stali nierdzewnej
- zimna strefa
- płynna regulacja temperatury
- regulacja pokrętłem między 50-190 °C
- boczny ociekacz

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
747301	580	562	361	23	14,6	5	400	**1560,00**

FRYTOWNICA NA SZAFCE

- urządzenie wolnostojące
- duża komora robocza
- obudowa ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- regulacja pokrętłem między 50-190 °C
- zimna strefa

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
747302	360	547	916	14	14,8	5	400	**1450,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**999,00**





NOWOŚĆ

GOFROWNICA

- urządzenie do produkcji jednoczesnej do 3 gofrów
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury od 50 do 300 °C
- timer 0-5 min
- rynienka ociekowa na nadmiar ciasta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747115	380	270	235	10	1,5	230	**1140,00**

URZĄDZENIE DO UFO BURGERÓW

- obudowa ze stali nierdzewnej
- 5 min timer
- regulacja pokrętłem między 50-300 °C
- nieprzywierającą płyta robocza
- obrót płyty grzewczej w zakresie 180 °
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747116	260	374	300	7	1,35	230	**955,00**

NOWOŚĆ





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

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	**555,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**630,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**740,00**



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	**910,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	165	200	-	-	-	**58,00**

NOWOŚĆ



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- prosta konstrukcja ułatwiająca czyszczenie i użytkowanie
- pokrętło regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 300°C

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747400	400	170	14	3	230	**775,00**

FONTANNA DO CZEKOLADY

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- misa, ślimak transportujący czekoladę oraz kolumna wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantujące trwałość i higienę użytkowania
- zdejmowana kolumna i ślimak ułatwiające czyszczenie
- 4 kaskadowe poziomy zapewniają efektowną prezentację
- maksymalna ilość roztopionej czekolady 3 l
- regulacja temperatury czekolady

Nr kat.	W mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747304	330	611	6	2,1	230	**2080,00**



NOWOŚĆ

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, zakres temp. do 250°C
- zawiera od 7 do 11 obrotowych rolek zapewniających równomierne podgrzewanie
- wyposażony w szklaną pokrywę, osłonę

NOWOŚĆ


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**747207**	7	585	345	405	12	1,16	230	**815,00**
2.	**747209**	9	585	415	405	17	1,5	230	**955,00**
3.	**747211**	11	585	505	420	20	1,85	230	**1150,00**



PODGRZEWACZ DO BUŁEK I PARÓWEK NA HOT-DOGI

- podgrzewacz do bułek i parówek do hot-dogów
- 4 elementy grzewcze na bułki
- timer do 6 min.
- lampki kontrolne
- kosz z separatorem na parówki
- regulacja temperatury

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747004	500	310	395	11	0,55	230	**690,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica grzewcza w zakresie 50-220 mm
- płynna regulacja temperatury
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- max temp do 500 °C

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747600	642	577	500	55	3	230	**4180,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

NOWOŚĆ

- do gotowania porcji makaronu, pierogów itp.
- nablatowa konstrukcja
- regulacja temperatury w zakresie 40-110 °C
- kran spustowy
- w komplecie zestaw koszy





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**747008**	550	470	380	8	7	3,15	230	**1020,00**
2.	**747025**	354	633	446	25	10	3,2	230	**1080,00**

NOWOŚĆ

PODGRZEWACZ DO SOSÓW

- podgrzewania sosów
- pozwala na serwowanie ciepłego sosu prosto z opakowania
- prosta obsługa
- demontowalna tacka ociekowa
- gumowe, antypoślizgowe nóżki

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
696035	200	418	610	2,5	14	0,13	230	**1200,00**

PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW

- ekspozycja i podgrzewanie
- do nachosów, chipsów, popcornu itd
- oświetlenie led
- górna pokrywa zdejmowana, uchylne drzwiczki
- antypoślizgowe nóżki

LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
696020	400	345	610	13	0,11	230	**875,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

TOSTER

- możliwość opiekania 2 lub 4 kromek
- timer w zakresie od 1-5 min
- wyjmowana tacka na okruchy ułatwiająca czyszczenie

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
747014	315	270	220	1,8	230	**430,00**

OPIEKACZ, SALAMANDER

- obudowa ze stali nierdzewnej
- górne elementy grzewcze
- płynna regulacja temperatury pokrętłem w zakresie 50-300°C
- regulowany poziomy rusztu
- timer do 30 min

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
747937	610	325	280	12	2,5	230	**930,00**

OPIEKACZ KWARCOWY

- urządzenie do szybkiego zapiekania
- kwarcowe elementy grzewcze
- łatwe użytkowanie i utrzymanie czystości
- indywidualne ustawienia grzewcze
- wyłącznik czasowy

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**747260**	440	280	275	8	2,1	230	**810,00**
2.	**747360**	360	245	295	9	3	230	**865,00**

KOCIOŁEK DO ZUPY

- do zup, sosów i kremów
- regulacja temp od 40-90 °C
- elektroniczny panel sterowania
- obudowa ze stali nierdzewnej

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
747010	375	330	418	10	6	0,45	230	**1050,00**

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
stalgast.com

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**3140,00**

KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	**4020,00**

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	**2280,00**

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	**3980,00**
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	**3370,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

GRILL CERAMICZNY

- szklano ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777215	390	600	260	14	3	230	**3700,00**





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	**3340,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4220,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4920,00**

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	**2115,00**





PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	**2585,00**

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- 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	**985,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**1800,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2170,00**

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	**2040,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**2950,00**

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
  - 4 kW podtrzymanie temperatury
  - 8 kW praca ze świeżymi produktami
  - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777160	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	**6160,00**
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**6815,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PŁYTA GRILLOWA

- emaliowana 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	**2740,00**



PŁYTA GRILLOWA

- emaliowana płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD): 777173 - 400 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777173**	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	**2270,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**2960,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grillowa ze stalli nierdzewnej
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	**3895,00**





PŁYTA GRILLOWA

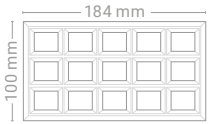
- płyta grillowa ze stalli nierdzewnej
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	**4360,00**

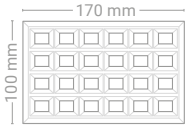
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagrzaniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
  brussels - kwadraty 3x5,
  liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra Brussels model 777220 i 777222



Wymiary gofra Liege model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli


1


2


3

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	**3320,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3320,00**
3.	**777222**	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**7100,00**

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	**1780,00**

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętło regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowe
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	200	17,5	3,6	gaz	**2150,00**

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777244	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	**4805,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- 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	**1250,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1860,00**

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	**3340,00**

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	**4750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 270°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- model 777264 - 2 ruszty (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  777263; 270x330x320 mm
  777264; 320x325x265 mm
  777265; 410x360x250 mm
  777266; 410x360x250 mm


1


2


3


4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777264**	460	550	355	max 270	20	1,5	230	**2600,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 270	21	2,4	230	**2750,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 270	22	2,6	230	**3480,00**
4.	**777263**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**2870,00**

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcja pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



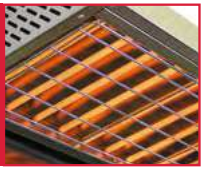
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4110,00**

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	**9330,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	**10400,00**
777381	800	640	590	60	4,5	380	**13070,00**

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	**1130,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**3115,00**

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	**10200,00**

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	**755,00**

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
  777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
  777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


1


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**777370**	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**5225,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5655,00**

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


1


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**5210,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**6170,00**

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	**3700,00**
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	**3560,00**
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	**3570,00**
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	**3800,00**
777540	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	**3710,00**
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	**3710,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**5850,00**

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgast.com

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	**4710,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5100,00**

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	**5620,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5510,00**



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	**165,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**6,00**

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	**135,00**

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	**710,00**

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	**400,00**

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z dolnym napędem





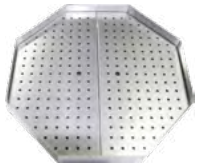
Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	**777588**	dolny	**110,00**
2.	**777589**	górny	**110,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

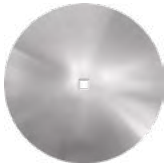
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**515,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**125,00**



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	**190,00**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**3000,00**
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3730,00**
777618	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4100,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**245,00**



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	**1750,00**



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- gładki spód bez talerza obrotowego
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie), 20 (rozmrażanie), 50 ,70, 100%
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- alarm końca cyklu

stalgast



Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775402	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**1660,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

stalgast

25l

900w



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**715,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

stalgast

25l

1000w



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1280,00**

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

SAMSUNG

26l

1850w

INOX

2



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	**3870,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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

SAMSUNG



26l | 1850w | INOX | 2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**4520,00**

PŁYTA GRZEWCZA

- odporna na stłuczenia szklana powierzchnia z wysokiej jakości aluminiową ramą
- szkło ceramiczne grubość 5 mm
- temperatura pracy 60°C-105°C
- regulacja co 5°C
- maksymalne obciążenie - 15 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770250	380	550	25	0,23	230	**280,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer

ROLLER GRILL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	**6720,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

PL STALGAST RADOM | INOX

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:


Rondel emaliowany


Czajnik stalowy i emaliowany


Rondel żeliwny


Garnek stalowy


Garnek ze stali nierdzewnej


Brytfanna stalowa

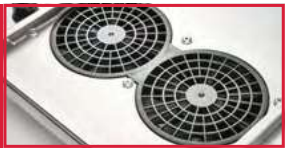

WOK stalowy

Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

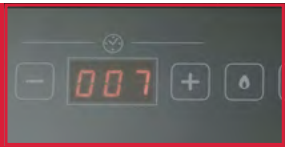
- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	**1200,00**




Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej


Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości


Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem


Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

KUCHENKA INDUKCYJNA

- szkło ceramiczne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 10 poziomów mocy
- wyświetlacz LCD
- sterowanie za pomocą pokrętła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770356	395	395	95	3,5	230	**1050,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

- korpus ze stali nierdzewnej
- szkło ceramiczne
- sterowanie suwakiem dotykowym
- biała dioda LED
- kabel bez wtyczki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770361	400	600	155	5	400	**2420,00**

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 225

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500w

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	145	115	325	1,9	1,5	230	**1370,00**

BEMAR DO SOUS-VIDE

caterina

SOUS VIDE

- produkt do podgrzewania i utrzymywania stałej temperatury wsadu
- pozwala na użycie go do gotowania sou-vide
- kran spustowy
- elektroniczny panel sterowania
- timer w zakresie 00:01 - 99:59
- zakres temp od



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691255	620	360	300	12	0,7	230	**1120,00**



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

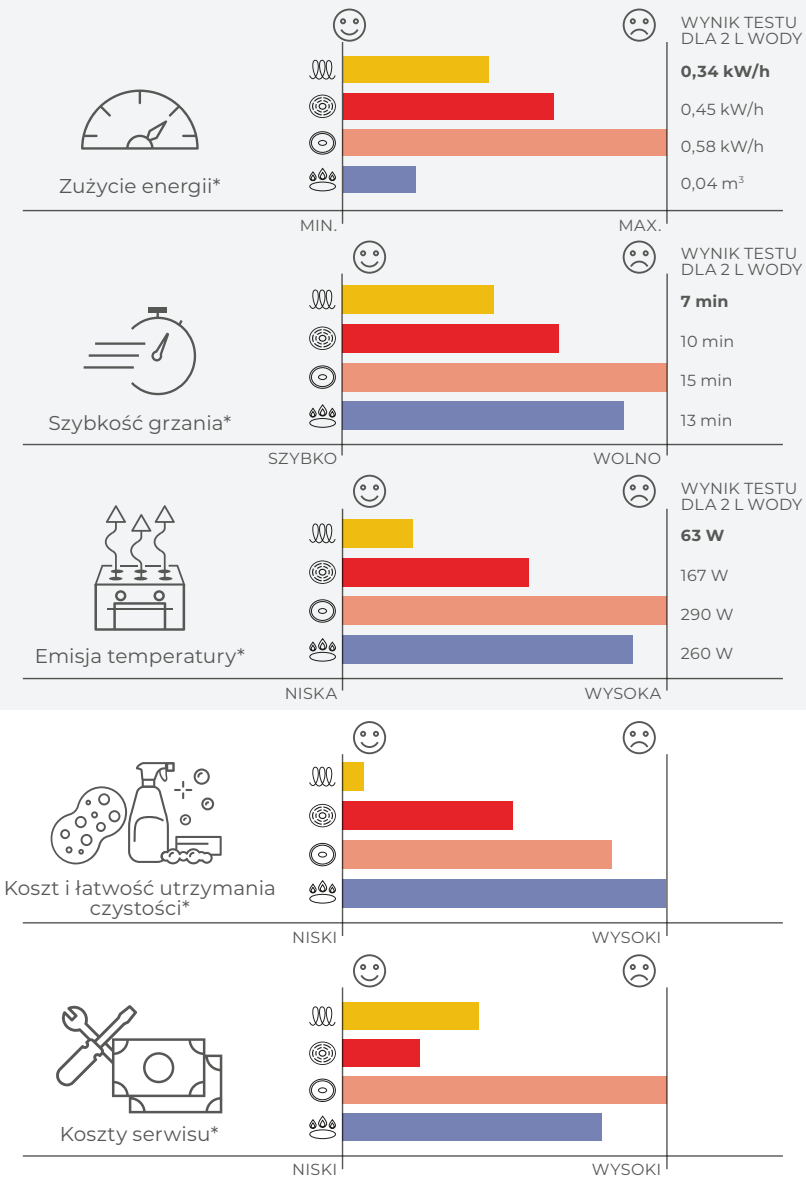
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 434-443
Grille 444-447
Frytownice 448
Podgrzewacz do frytek 449
Patelnie 450-451
Wok 452
Bemary 453
Makaroniarki 454-455
Elementy neutralne 456
Podstawy i akcesoria 457-458
Kotły warzelne 459

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 460-462
Kuchnie wolnostojące 463-466
Patelnia elektryczna 467

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



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

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



2

Przeszklone drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki w urządzeniach gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja zapewniająca komfort użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

* Na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.

stalgast

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny system sterowania

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

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	**13100,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**12200,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**12200,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**12200,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**12200,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**12200,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13300,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13300,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13300,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13300,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13300,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13300,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12300,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12300,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**12300,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**12300,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**12300,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**12300,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**68,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**210,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

stalgast

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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





Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	**14300,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**14300,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**14300,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**14300,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14200,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14200,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**14200,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**14200,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14100,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14100,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**14100,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**14100,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**68,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**210,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8600,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8600,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8050,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8040,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

stalgast

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**10100,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**10100,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**9740,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**9740,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

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

Żeliwne ruszty



Wyjmowana, pojemna misa podpalnikowa



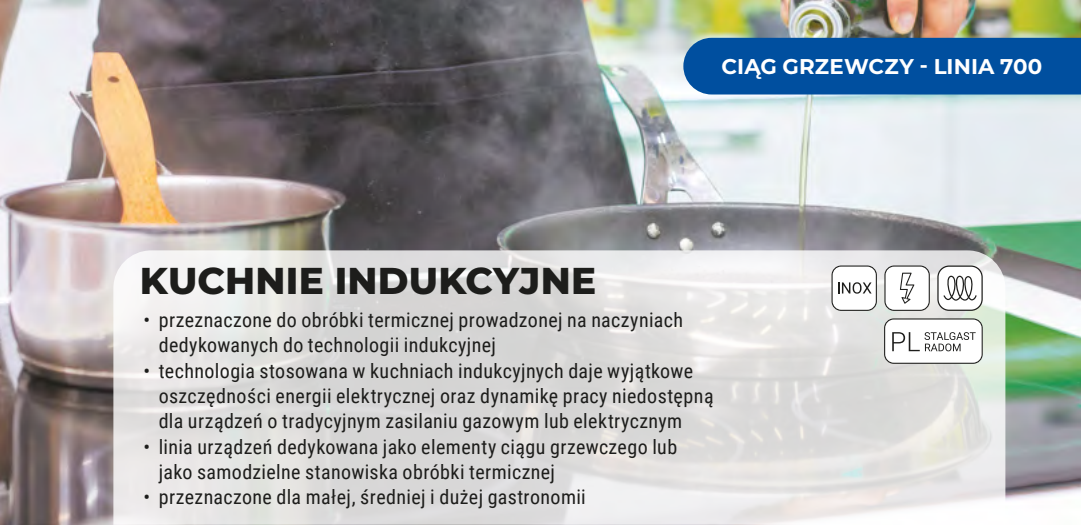


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**4200,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**4200,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**4200,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**4200,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**6860,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**6860,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**6860,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**6860,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**6860,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**6860,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**9810,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**9810,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**9810,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**9810,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**68,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**449,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**553,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**210,00**



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

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA INDUKCYJNA

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



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



KUCHNIA INDUKCYJNA, WOLNOSTOJĄCA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	**9910,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**17200,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**449,00**

KUCHNIA INDUKCYJNA, NASTAWNA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705200	2-pola grzewcze	400	700	250	7	400	**9240,00**
9706200	4-pola grzewcze	800	700	250	14	400	**16499,00**

NOWOŚĆ

KUCHNIE INFRARED

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA CERAMICZNA

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

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	**4420,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**7890,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**449,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

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







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	**11400,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**11300,00**

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	**13400,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**13500,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: 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	**3280,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4430,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**7920,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**449,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**553,00**

GRILLE

INOX PL STALGAST RADOM

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

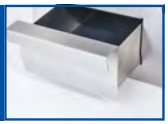
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**7840,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7160,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7560,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7560,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**12000,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**12000,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**11600,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**11600,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**11600,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**11600,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



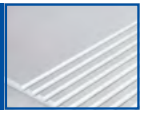
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**6500,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6700,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8960,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9470,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9630,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**449,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

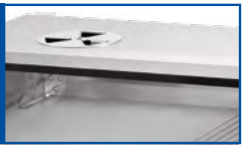
- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szybry**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	**9910,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10600,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10300,00**

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	**9430,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**15200,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**449,00**

GRILLE CHROMOWANE

INOX PL STALGAST RADOM

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

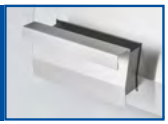
PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

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

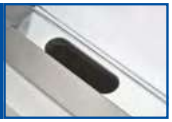


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	**8490,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8470,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8690,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8470,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**14100,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**14100,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**13900,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**13900,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**14100,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**14100,00**

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



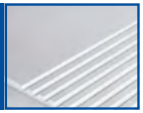
PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	**6840,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**7030,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**9860,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**10600,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**11000,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	**6280,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6280,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6350,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6350,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**10400,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**10400,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**10400,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**10400,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**757,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1410,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**63,90**

FRYTOWNICE

INOX | PL STALGAST RADOM

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

FRYTOWNICA GAZOWA

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

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych





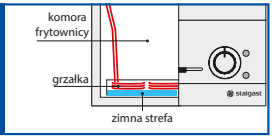
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**10500,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**10500,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**15600,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**15600,00**

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
- **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	W (kosza) mm	D (kosza) mm	H (kosza) mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	210	350	110	10	9	400	**6980,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	310	340	150	15	15	400	**7900,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	210	350	110	2x10	18	400	**10800,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	-	-	-	**1040,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX | PL STALGAST RADOM

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

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

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



Wydajna lampa grzewcza



Sitko



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	**3900,00**

PATELNIE

INOX PL STALGAST RADOM

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

PATELNIA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 48 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-250°C
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	48	**17900,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	**17900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* Podana pojemność użytkowa.

stalgast

PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	**15700,00**

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	**6520,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**364,00**



WOK INDUKCYJNY

INOX

PL STALGAST RADOM

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

WOK

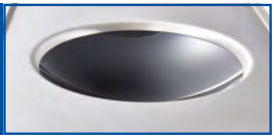
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
-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



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	**10800,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	**364,00**

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	**59,00**
037401	400	120	**96,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



BEMARY

INOX

PL STALGAST RADOM

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

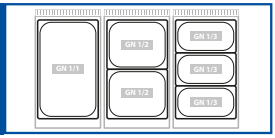
BEMAR

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

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	**3960,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**5850,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**449,00**



MAKARONIARKI

INOX

PL STALGAST RADOM

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

MAKARONIARKA GAZOWA

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







Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	**12200,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**12200,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**530,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**705,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

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

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto	
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	**9060,00**	
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**530,00**	
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**705,00**	
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**364,00**	
9700021	Kominek do makaroniarki	-	-	-	-	-	-	**390,00**	NOWOŚĆ



ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST RADOM

INOX

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

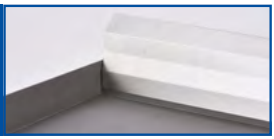
STANOWISKO NEUTRALNE

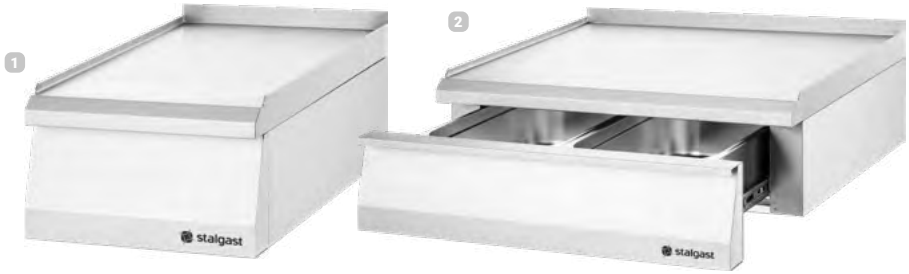
- **szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**1290,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1610,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**2010,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1740,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**2260,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**3160,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**364,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**449,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**553,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze bez blatu pod urządzenia z linii 700
- kompatybilne przez ramki montażowe z urządzeniami o szerokości 400, 800, 1200 mm
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

PODSTAWA CHŁODNICZA Z DRZWIAMI

- 887027 - 2 drzwi skrzydłowych
- 887037 - 3 drzwi skrzydłowych
- kompatybilne z rozmiarem GN 1/1 max h=150 mm





Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	**887027**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**9030,00**
2.	**887037**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**10500,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA Z SZUFLADAMI

- 881127 - 4 szuflady GN 1/1
- 887137 - 6 szuflady GN 1/1
- 887237 - 2 szuflady GN 1/1, 2 szuflady GN 2/1
- kompatybilne z rozmiarem GN max h=150 mm
- obciążenie szuflad do 50 kg







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	**887127**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**13200,00**
2.	**887137**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**16400,00**
3.	**887237**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**14700,00**

RAMKA MONTAŻOWA DO LINII 700

- zawiera kompletny zestaw montażowy do połączeń urządzeń grzewczych z podstawą chłodniczą
- montaż: zawsze 1 ramka + 1 urządzenie



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700092**	400	575	30	**149,00**
2.	**9700094**	800	575	30	**199,00**
3.	**9700096**	1200	575	30	**249,00**

PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST RADOM | INOX

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

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9701200**	Podstawa szkieletowa	400	575	600	**1070,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1540,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**1960,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1430,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1900,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2310,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1810,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2640,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3260,00**
4.	**9703100**	Podstawa z szufladami	400	640	600	**2250,00**
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	**3240,00**
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	**3890,00**

DRZWI DO PODSTAW

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



KOMINEK

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



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	**449,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**553,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700041**	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	**437,00**
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	**437,00**
2.	**9700061**	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	**520,00**
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	**520,00**

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700071**	Niska krótka	8	589	19	**143,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**143,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**162,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**144,00**
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	**155,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	**68,00**

NAKŁADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	**210,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



KOTŁY WARZELNE

INOX

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

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	**24400,00**

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	**23000,00**

TABORETY GAZOWE

PL STALGAST RADOM | INOX

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

TABORET TOP LINE

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





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	567	607	380	9	G20	**2260,00**
773003	Taboret pojedynczy	567	607	380	9	G30	**2260,00**
773011	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G20	**3950,00**
773013	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G30	**3950,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**78,00**

TABORET TOP LINE POWER

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	607	394	14	G20	**2930,00**
773036	567	607	394	11	G30	**2930,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	**1070,00**
773052	340	340	340	5	G20	**980,00**





TABORETY INDUKCYJNE

INOX

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

TABORET INDUKCYJNY

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	**6030,00**
773028	600	600	380	8	400	**7990,00**



TABORET INDUKCYJNY

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773135	400	400	380	5	400	**2810,00**
773138	500	500	380	8	400	**3740,00**
773139	556	582	434	8	400	**4680,00**





TABORET ELEKTRYCZNY

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	**3730,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**979511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**6020,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**6020,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**6020,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**6020,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**6020,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**6020,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**8260,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**8260,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**8260,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**8260,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**68,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**210,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**999511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	**6170,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**6170,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**6170,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**6170,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**6170,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**6170,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**6170,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**6170,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**6170,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**6170,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**8440,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**8440,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**8440,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**8440,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**68,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**210,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**7510,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**14000,00**

Ceramiczne płyty indukcyjne





KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	**4555,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**5470,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

PL STALGAST RADOM

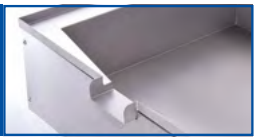
PATELNIA UCHYLNA

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

NOWOŚĆ



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	700	786	912	do 300	100	6,3	400	**5160,00**



PIECE KONWEKCYJNO–PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 474
Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast SmartCook 475-476
Akcesoria do pieców
gastronomicznych 478-479
Piece GASTRONOMICZNE
Experience i akcesoria 481-483
Piece Unox ChefTop MIND.Maps™ . . 487-488
Piece Unox ChefLux™ 489
Piece PIEKARNICZE FM 494-495
Akcesoria do pieców piekarniczych . 498-499
Piece ODPIEKOWE
Piece FM ST-Fast 501-504
Piec konwekcyjno-mikrofalowy Unox . . 504
Piece FM RX 507-509
Piece Unox SHOP.Pro 511
Akcesoria do pieców odpiekowych . . 509-510
Akcesoria uniwersalne
do pieców Stalgast i FM 511-514

Wspieramy gastro od kuchni

stalgast Chefs

Chcesz pracować sprawniej i efektywniej?
Szukasz nowych pomysłów w swojej kuchni?

Umów się na bezpłatny pokaz lub szkolenie!



Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.

Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.

Szkolenie przygotujemy, odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.

Szkolenia dla pracowników HoReCa i obiektów żywienia zbiorowego, w szczególności w szkołach i przedszkolach.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas**:
szkolenia@stalgast.com
Ustalmy razem dogodny termin spotkania!

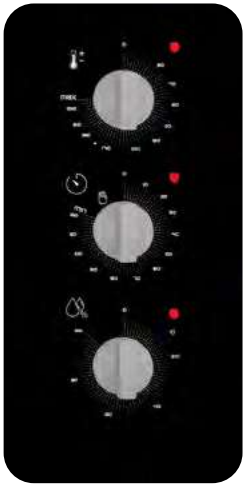


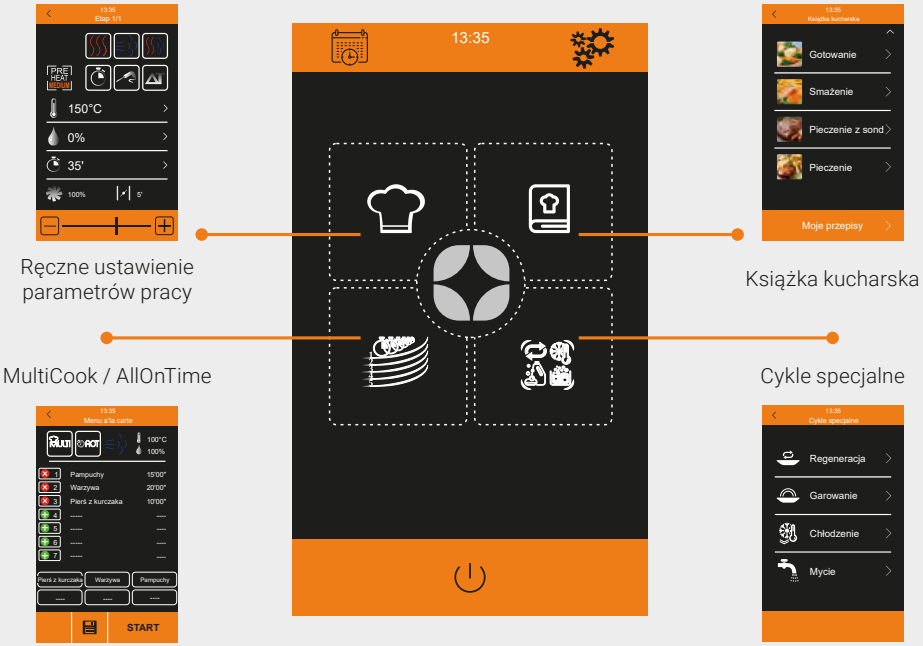
Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej





Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1



Nr kat.	**9100043**	**9100045**	**9100049**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**10800,00**	**13800,00**	**19000,00**

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	**24900,00**	**30600,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: 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	**20400,00**	**27100,00**	**32700,00**

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	**39900,00**	**43100,00**

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 2/1





Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**35600,00**	**41500,00**

GN 2/1





Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**44100,00**	**47600,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: 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 915 x 1865 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	**48400,00**

GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100566**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**67000,00**

GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100567**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**80100,00**

GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9100572**
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**73900,00**

GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Piec FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100903**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 915 x 1865 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	260 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	36,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**70100,00**



9100903

GN 1/1

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 700 x 730 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	54 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**11100,00**



GN 1/1

PODSTAWY







Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9057931**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	**895,00**
	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**865,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1150,00**
	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1150,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1250,00**
	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1340,00**
	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1110,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8000,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**8510,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**9570,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10200,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8730,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**965,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1510,00**



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	**1860,00**



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**965,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**690,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**690,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

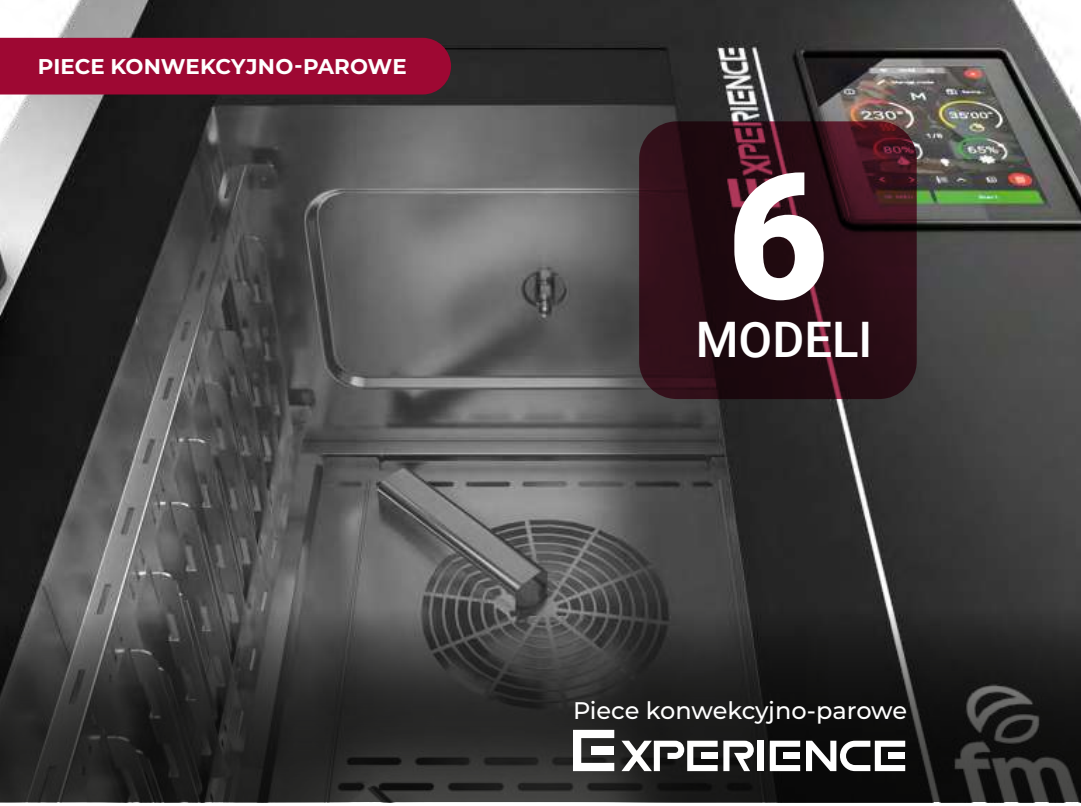
Nr kat.	Cena netto
9100018	**220,00**



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	**8190,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**10300,00**





Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 9 cali
- Nowy, intuicyjny interfejs
- Możliwość połączenia z chmurą
- Potrójna bezpieczna szyba
- Zintegrowany zbiornik na detergenty
- Wyciągany prysznic
- Nowy system samoczyszczący
- Podwójny komin
- Port USB
- Nowy numerowany system prowadnic
- Steam control
- Clima control
- Fan control
- Konfigurowalna książka kucharska ze zdjęciami
- Sonda rdzenia w zestawie
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Regeneracja/podtrzymywanie temperatury żywności
- Cykle specjalne
- AllOnTime i MultiCook
- Kontrola zużycia energii



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

Piece FM EXPERIENCE

GN 1/1





Nr kat.	9100846	9100847
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 810 x 830 mm	790 x 810 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	300°C	300°C
Waga	109 kg	139 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	10,4 kW	18,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Dedykowane podstawy	9057931, 9057961, 9057981	9057931, 9057961, 9057981
Cena netto	**32400,00**	**40600,00**

NOWOŚĆ

GN 2/1





Nr kat.	9100979	9100980
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1270 x 825 mm	790 x 1270 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	300°C	300°C
Waga	160 kg	215 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	18,80 kW	29,45 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Dedykowane podstawy	9057932, 9057962, 9057982	9057932, 9057962, 9057982
Cena netto	**45700,00**	**57100,00**

Akcesoria do pieców FM EXPERIENCE

OKAP

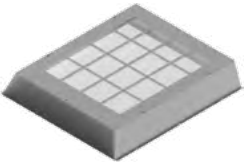
- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec przyłączeniowy ø 120 mm



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9100850**	Jednego pieca FM Experience GN 1/1	790	1010	300	**8230,00**
	9100851	Dwóch pieców FM Experience GN 1/1	790	1010	300	**8890,00**

FILTR WĘGLOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
2.	**9100907**	Filtr z węglem aktywnym do okapu	**1315,00**
	9100943	Wkład wymienny	**2890,00**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**9100854**	788	758	78	**1730,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
4.	**9100922**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	**1620,00**
5.	**9100938**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	**1030,00**







Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Piece FM EXPERIENCE 20 GN

NOWOŚĆ

GN 1/1

Nr kat.	9100981
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 915 x 1865 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	300°C
Waga	260 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	36,40 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**79200,00**



9100981

Wózek w komplecie

WÓZEK ZAŁADOWCZY EXPERIENCE GN 1/1

• liczba półek: 20 (GN 1/1)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9101052	760	595	1765	**9810,00**

NOWOŚĆ

GN 2/1

Nr kat.	9100982
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1180 x 1865 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	300°C
Waga	300 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	61,40 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**95000,00**



9100982

Wózek w komplecie

WÓZEK ZAŁADOWCZY EXPERIENCE GN 1/1

• liczba półek: 20 (GN 2/1)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9101053	760	765	1765	**12300,00**

MATA TEFLONOWA

• perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
910751	400	300	**60,00**

MATA SILIKONOWA

• gładka



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
910752	400	300	**41,00**

MATA SILIKONOWA

• perforowana



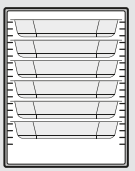
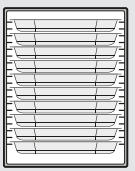
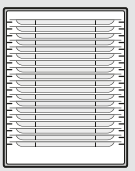
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
910753	400	300	**73,00**





FM **Compact** – profesjonalne piece do małych przestrzeni

Piece konwekcyjno-parowe FM z linii **Compact** to idealne rozwiązanie do kuchni o ograniczonej przestrzeni. Unikalna konstrukcja prowadnic **MultiTray** pozwala elastycznie zarządzać przestrzenią użytkową pieca – im niższe pojemniki GN, tym większa pojemność i większe możliwości przygotowania wielu produktów jednocześnie.

Pojemność: **4 / 6** blach	Pojemność: **6 / 10** blach	Pojemność: **11 / 19** blach
		
GN **65** mm	GN **40** mm	GN **20** mm

Kompaktowy i wszechstronny!

- **MultiCook** – jednoczesne przygotowanie różnych produktów bez przenikania smaków i aromatów. Piec informuje, kiedy każdy z nich jest gotowy.
- **AllOnTime** – inteligentna synchronizacja czasu gotowania. Urządzenie podpowiada, kiedy dodać kolejne składniki dania, aby wszystkie były gotowe w tym samym momencie.
- **ClimaControl** – sterowanie poziomem wilgotności. Możliwość szybkiego obniżenia wilgotności w komorze oraz automatycznego otwarcia komina przed zakończeniem pieczenia, aby uzyskać idealny stopień wypieczenia.

Informacje i produkty dostępne u wybranych Partnerów Handlowych. Sprawdź także na:
stalgast.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook, Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

Zarejestruj swoje urządzenie w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, aby uzyskać uprawnienia gwarancyjne. Zrobisz to na stronie:

stalgast.com/rejestracja





PIECE CHEFTOP MIND.MAPS™

- profesjonalne piece konwekcyjno-parowe Unox One i Plus
- 9,5 calowy ekran "touch"
- automatyczny system mycia
- do 9 etapów gotowania
- zakres temp 30–260 °C
- zmiana wilgotności co 10%
- gotowanie z sondą i funkcją Delta T
- komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304
- oświetlenie komory LED
- rozstaw blach 67 mm



1 PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY UNOX ONE

- systemy gotowania MIND.MAPS™, CLIMA.Control, DRY.Maxi™, STEAM. Maxi™, AIR.Maxi™, CLIMALUX™

2 PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY UNOX PLUS

- systemy gotowania, MIND.MAPS™, MISE. EN.PLACE, MULTI.TIME, CHEFUNOX, READY. COOK, CLIMA.Control, ADAPTIVE.Cooking™, CLIMALUX™, SMART.Preheating, AUTO. Soft, SENSE.Klean, DRY.Maxi™, STEAM. Maxi™, AIR.Maxi™, PRESSURE.Steam

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

Piece **CHEFTOP MIND.Maps™ ONE**

GN 1/1



Nr kat.	9000560	9000760	9001060
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	66	82 kg	92 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V	400 V	400 V
Cena netto	**20700,00**	**27000,00**	**34200,00**

Piece **CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS**

GN 1/1



Nr kat.	9000565	9000765	9001065
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	70	86 kg	98 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	9,4 kW	12 kW	18,8 kW
Napięcie	400 V	400 V	400 V
Cena netto	**25200,00**	**35780,00**	**47700,00**

Piece **CHEFTOP-X™ Digital.ID™**





GN 1/1

Nr kat.	**9006110**	**9001111**
Liczba półek	6 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 841 x 789 mm	750 x 841 x 1069 mm
Maksymalna temperatura	300°C	300°C
Waga	114	132 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,6 kW	19,6 kW
Napięcie	400 V	400 V
Cena netto	**48375,00**	**67950,00**

Sterowanie dotykowe

- wbudowany 16" dotykowy ekran z panelem sterowania
- 5 ciągłych prędkości wentylatora (2700 obr/min)
- 2 prędkości AIR.Tornado 3600 (obr./min)
- 1000+ programów do zapamiętania
- 9 etapów pieczenia
- gotowanie z sondą i funkcją Delta T
- zawansowane funkcje gotowania: ADAPTIVE.Cooking™, SMART.Preheating, SENSE.Klean, SMART.Energy, HEY.Unox, OPTIC.Cooking, DRY.Maxi ™, STEAM.Maxi™, AIR.Maxi™, CLIMALUX™, AIR.Tornado



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PIEC CHEFLUX™







Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**12150,00**	**16200,00**	**23400,00**

PODSTAWY DO PIECÓW UNOX

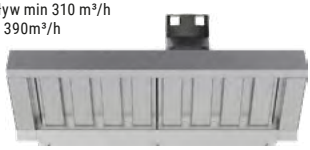
INOX | PL STALGAST RADOM



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefTop GN 1/1 i ChefLux 5x GN1/1	740	550	677	**1650,00**
9051190	ChefTop GN 1/1 i ChefLux 5x GN1/1	740	550	850	**1680,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**2190,00**

OKAP DO PIECÓW CHEFTOP™

- pasuje do CHEFTOP GN 1/1 (z wyłączeniem 20xGN 1/1 i pieców gazowych)
- przepływ min 310 m³/h – max 390m³/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	258	23	0,1	230	**7875,00**

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO PIECÓW

- pasuje do wszystkich pieców Unox wyposażonych w odpływ (CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP, CHEFLUX™, BAKERLUX™)



Nr kat.	Cena netto
908001	**909,00**

ZESTAW DO POŁĄCZENIA 2 PIECÓW

- pasuje do pieców CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP GN 1/1 elektrycznych



Nr kat.	Cena netto
908777	**1915,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**435,69**
2.	**908012**	10x1	**542,81**

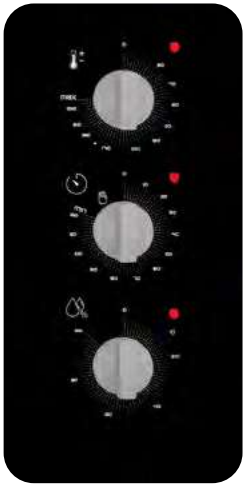


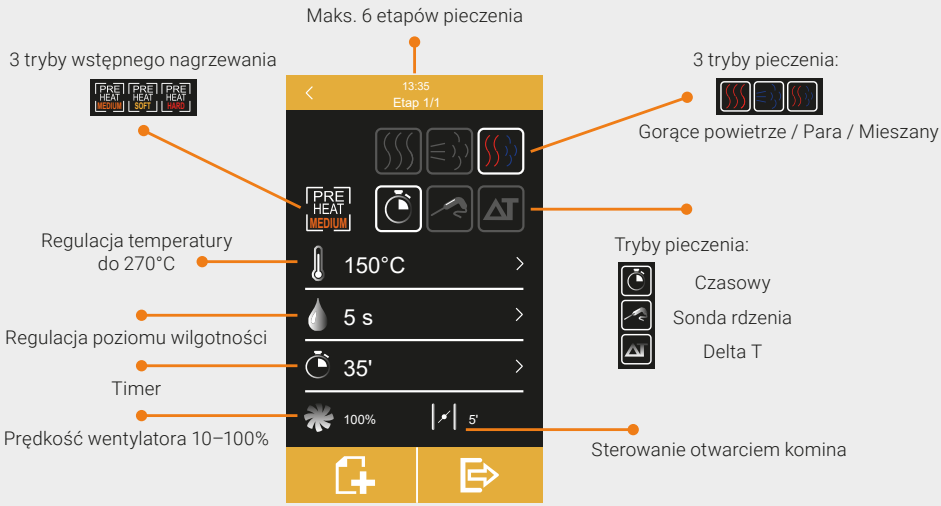
14
MODELI

Piece konwekcyjno-parowe
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej





Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.

ALLONTIME

AOT

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.

MULTICOOK

MULTI

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

PRE HEAT MEDIUM
PRE HEAT SOFT
PRE HEAT HARD

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM

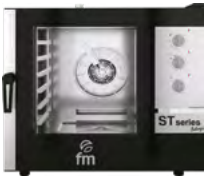
600x400





Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 905 x 675 mm	885 x 970 x 850 mm	880 x 905 x 1155 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	144 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**15900,00**	**17400,00**	**24200,00**

600x400




Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**30300,00**	**33500,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Piece FM

Automatyczny system myjący w modelach 9120590, 9120592, 9120596









600x400

Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	1 9120496	2 9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	880 x 905 x 675 mm		885 x 1020 x 835 mm		885x1020x1150 mm	880x955x1155 mm
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	166 kg
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd		Prąd		Prąd	
Moc elektryczna	7,5 kW		10,65 kW		15,6 kW	
Napięcie	400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz	
Cena netto	**23800,00**	**27300,00**	**25900,00**	**29300,00**	**36500,00**	**40000,00**





600x400

Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**37400,00**	**44500,00**

Sterowanie elektroniczne i dotykowe

Piece FM **STB 16 600x400**



Nr kat.	**9120499**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 915 x 1865 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	**50300,00**

600x400



9120499

Wózek w komplecie

600x400



9120500, 9120502

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120500**	**9120502**
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 915 x 1865 mm	880 x 915 x 1865 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	230 kg	232 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**60200,00**	**66100,00**

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	**77600,00**

Automatyczny system myjący w modelu 9120502



600x400



9120501

Wózek w komplecie

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców **PIEKARNICZYCH**

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w języku polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii

Nr kat.	**9120580**	**9120581**
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**15200,00**	**17000,00**



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	**7090,00**



PODSTAWY

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**835,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1130,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1240,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	**8620,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8620,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**8510,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8730,00**



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**9100832**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**965,00**
2.	**9100835**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	**1510,00**
3.	**9120711**	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**2860,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**1860,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3200,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**220,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8230,00**



14
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



stalgast

PIECE KONWEKCYJNO – MIKROFALOWE ST-FAST

- dotykowy 10 calowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- system pracy konwekcyjno - mikrofalowy, oszczędności nawet do 70 %
- szybki start
- wgrana gotowa książka z przepisami
- wybór ulubionych programów
- Wi-Fi, USB, HACCP
- współpraca z zewnętrznym dyskiem - "chmurą"
- procedura mycia



NOWOŚĆ



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Model	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**910999**	F21	●	405	630	625	320x275x190	275	63	3,75	230	**24900,00**
	909024	F21	○	405	630	625	320x275x190	275	63	3,75	230	**24900,00**
	909002	F21	●	405	630	625	320x275x190	275	63	3,75	230	**23200,00**
	909997	F21	◍	405	630	625	320x275x190	275	63	3,75	230	**53600,00**
	909001	F22	●	405	630	625	320x275x190	275	71	6	400	**27500,00**
	909005	F22	○	405	630	625	320x275x190	275	71	6	400	**27500,00**
	909003	F22	●	405	630	625	320x275x190	275	71	6	400	**27500,00**
	909998	F22	◍	405	630	625	320x275x190	275	71	6	400	**27500,00**
2.	**909018**	F32	●	505	760	625	420x390x170	275	83	7	400	**28700,00**
	909007	F32	◍	505	760	625	420x390x170	275	83	7	400	**28300,00**
3.	**909009**	F42	◍	565	755	720	480x370x305	275	93	9	400	**29400,00**

PIECE KONWEKCYJNO – MIKROFALOWE ST-FAST

- dotykowy 7 calowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- system pracy konwekcyjno - mikrofalowy, oszczędności nawet do 70 %
- szybki start
- wgrana gotowa książka z przepisami
- wybór ulubionych
- Wi-Fi, USB, HACCP
- współpraca z zewnętrznym dyskiem - "chmurą"
- procedura mycia

NOWOŚĆ



Nr kat.	Model	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
909006	F21	◍	405	630	625	320x275x190	275	63	3,75	230	**22500,00**
909112	F22	◍	405	630	625	320x275x190	275	71	6	400	**23600,00**

AKCESORIA PIECE ST FAST

NOWOŚĆ

- pozwalają na uniwersalne wykorzystanie pieca
- poprawiają efekt kulinarny
- ułatwiają i przyspieszają pracę



NADSTAWKA, OGRANICZNIK

- nadstawka do zamontowania na górze pieca
- pozwala na bezpieczne wykorzystanie dodatkowej przestrzeni
- łatwy montaż



Nr kat.	Pasuje do	Kolor	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
909010	F21 i F22		405	545	55	1	**455,00**
909011	F21 i F22	●	405	545	55	1	**515,00**
909012	F32		505	675	55	1	**455,00**
909013	F32	●	505	675	55	1	**515,00**

KANAŁ WENTYLACYJNY

- umożliwia maksymalne dosunięcie urządzenia do ściany
- zabezpiecza prawidłową wentylację
- łatwy montaż





Nr kat.	Pasuje do	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909014	F21 i F22		290	40	125	**450,00**
909015	F21 i F22	●	290	40	125	**490,00**
909016	F32		330	40	125	**450,00**
909017	F32	●	330	40	125	**490,00**

WKŁAD NIEPRZYWIERAJĄCY DO BLACHY

- wkład ochronny na tacę
- nieprzywierający arkusz teflonowy ułatwia pieczenie



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
909054	F21 i F22	**50,00**
909055	F32	**73,00**

WSAD CHRONIĄCY KOMORĘ

- wkład do zamontowania wewnątrz komory
- chroni wnętrze przed zabrudzeniem



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
909093	F21 i F22	**940,00**
909099	F32	**1220,00**

TACA STALOWA

- taca stalowa do pieczenia model ST Fast F- 21/22
- łatwa w czyszczeniu
- odporne na wysokie temperatury



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	Cena netto
909749	F21 i F22	300	300	**440,00**

TACA STALOWA

- taca stalowa do pieczenia model ST Fast F-42
- łatwa w czyszczeniu
- stabilna konstrukcja
- odporne na wysokie temperatury



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	Cena netto
909750	F42	430	340	**515,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

AKCESORIA UNIWERSALNE DO PIECÓW ST FAST

- akcesoria o różnych kształtach i przeznaczeniu
- kompaktowe rozmiary ułatwiają zastosowanie
- powłoka nieprzywierająca

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**909881**	gładka	190	-	-	**300,00**
2.	**909879**	gładka	-	260	260	**480,00**
3.	**909880**	ryflowana	-	260	260	**435,00**
4.	**909883**	gładka	-	240	150	**330,00**

ŁOPATA NIEPRZYWIERAJĄCA, ST FAST

- łopatka załadowczo-wyładowcza do modelu ST Fast 42
- powłoka antyprzywierająca

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909885	425	295	**395,00**

MATA TEFLONOWA

- mata teflonowa z klejem
- uniwersalne zastosowanie w oklejeniu komory
- właściwości nieprzywierające

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
909886	F21 i F22	**940,00**
909942	F32	**1210,00**

KOSZYK DO PIECZENIA

NOWOŚĆ

- polepsza komfort pracy i efekt kulinarny
- łatwy w utrzymaniu czystości



Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	W mm	D mm	Cena netto
1.	**909950**	gładka	380	380	**100,00**
2.	**909949**	perforowana	380	380	**96,00**

ZESTAW DO PANINI

- zestaw 2 rusztów umożliwiający obustronne opiekanie
- łatwy w użyciu
- zwiększa uniwersalność pieca

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	**909974**	F21 i F22	271	445	81	1,6	**2800,00**
2.	**909975**	F32	366	459	78	2,7	**3580,00**

BLACHA DO PIECZENIA

- powierzchnia nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości



Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**909260**	gładka	260	260	30	**215,00**
2.	**909261**	ryflowana	260	260	30	**220,00**

ŁOPATKA DO PIECA

- polecana do pieców FM ST-Fast



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909746	300	300	**490,00**





KOSZYK DO PIECZENIA

Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	W mm	D mm	Cena netto
1.	**909754**	ryflowana	270	270	**175,00**
2.	**909755**	gładka	265	265	**200,00**



BLACHA DO PIECZENIA

- powierzchnia nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości

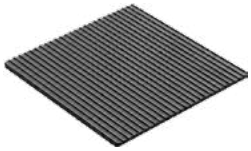
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
909191	190	40	**140,00**
909241	240	30	**145,00**



TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek
- polecane do stosowanie w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych do mniejszych porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	**320,00**



TACA GRILLOWA

- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana
- polecane do stosowanie w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych do mniejszych porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	**230,00**



UCHWYT DO BLACH

- umożliwia bezpieczne wyjmowanie gorących blach
- pasuje do blach okrągłych i kwadratowych

Nr kat.	L mm	Cena netto
909020	200	**115,00**

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY

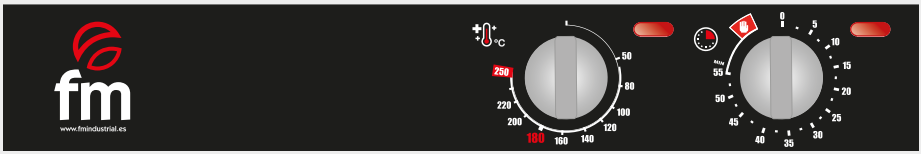
- szybki piec konwekcyjny z funkcją mikrofali
- 9,5 calowy ekran dotykowy
- drzwi otwierane z góry
- 9 etapów gotowania
- 384 programy Speed
- rozmiar blach 300x300 mm
- Wi-Fi/USB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
904300	424	719	616	50	3.6	230	**20700,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Piece FM **RX**

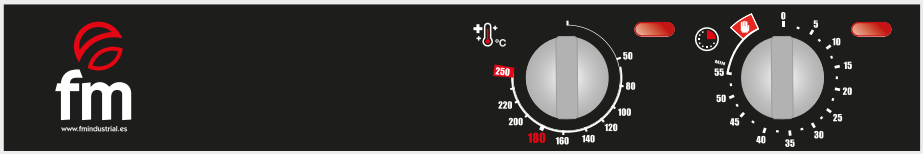


Sterowanie manualne			
	912057	**912058**	**912059**
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	



Sterowanie elektroniczne		
	912060	**912061**
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**



Sterowanie manualne







	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne




	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne





Nr kat.	**912057**	**912058**	**912059**
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 500 x 450 mm	590 x 625 x 535 mm	820 x 755 x 550 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	33 kg	62 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	**2660,00**	**3660,00**	**8060,00**

Sterowanie manualne





Nr kat.	**912522**	**912527**	**912528**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 625 x 535 mm	820 x 755 x 475 mm	820 x 755 x 475 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	33 kg	54 kg	54 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	**3130,00**	**5570,00**	**6090,00**

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne





Nr kat.	**912529**	**912541**
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 755 x 550 mm	820 x 755 x 550 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	58 kg	64 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	**6400,00**	**8220,00**

Sterowanie elektroniczne





Nr kat.	**912060**	**912061**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 685 x 550 mm	820 x 780 x 570 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	44 kg	64 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	**6770,00**	**9710,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki FM
stalgast.com





Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 685 x 555 mm	820 x 780 x 570 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	45 kg	66 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	**6950,00**	**9970,00**

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**4750,00**



PODSTAWY





Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1120,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1230,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**415,00**

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	**5310,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**5890,00**

ZESTAW INSTALACYJNY, RX

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	**912977**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjnych bez lub z okapem	wszystkie piece konwekcyjne RX	**1530,00**
2.	**912978**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjnego bez lub z okapem	wszystkie piece konwekcyjne RX	**1460,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1450,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1450,00**

KONDENSER PARY



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1480,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2580,00**

Piece **SHOP.Pro**

- łatwa obsługa
- wilgotność ze wzrostem 20%
- 2 prędkości wentylatora
- 99 programów z 3 etapy gotowania, DRY.Plus, STEAM.Plus, AIR.Plus
- komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304
- drzwi otwierana od góry do dołu

PIEC SHOP.PRO STEFANIA LED



PIEC SHOP.PRO ARIANNA LED



Nr kat.	9041165	9041365
Rozmiar blach (WxD)	430 x 330 mm	430 x 330 mm
Liczba blach	3	4
Wymiary (WxDxH)	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 500 mm
Rozstaw blach	75 mm	75 mm
Waga	36 kg	39 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3 kW	3,5 kW
Napięcie	230	230
Cena netto	**6120,00**	**6840,00**

Więcej produktów UNOX znajdziesz na:

stalgast.com/piece-unox

Akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**77,00**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**77,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**115,00**



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**115,00**



BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**125,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**115,00**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**795,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**555,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**480,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**850,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**73,00**



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**85,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA, PERFOROWANA

- polecana do wypieków piekarniczo-cukierniczych
- równomierny przepływ gorącego powietrza
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	**917532**	Blacha GN 1/1	530	320	**140,00**



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	**917642**	Blacha piekarnicza	600	400	**155,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

- powierzchnia gładka
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	**917531**	Blacha GN 1/1	530	325	**280,00**



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	**917641**	Blacha piekarnicza	600	400	**295,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA NA OMLETY I PLACKI, GN 1/1

- 11 wgłębień



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917029	530	325	20	**370,00**

BLACHA GRILLOWA GN 1/1

- dwustronna, wzór BBQ i gładka
- szybko sie nagrzewa
- łatwość czyszczenia
- polecana do mięs, ryb i warzyw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917005	530	325	10	**475,00**

POJEMNIK SIATKOWY GN 1/1

- dedykowany do smażenia frytek, drobiu i ryb
- powłoka nieprzywierająca ułatwia użytkowanie
- łatwe czyszczenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917202	530	325	40	**475,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

- wysoki rant do pieczenia ciast, gulaszy, zapiekanek
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości

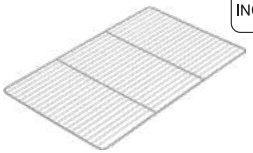


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917136	530	325	**535,00**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

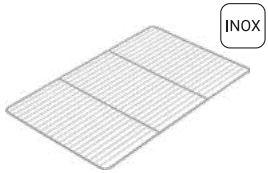
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**80,00**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

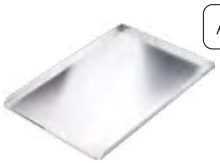
- oferta GN str. 203-208

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**115,00**



RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**115,00**



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	**90,00**
911102	600	400	**115,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**84,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**165,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**355,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**155,00**





PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**200,00**
647205	20	**375,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**83,00**
647106	10	**165,00**



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**130,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 518-522, 536-539
Stoły chłodnicze, mroźnicze 517, 523-525
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 526-528, 530-532
Stoły chłodnicze do pizzy 528-530
Stoły i podstawy chłodnicze 533-535
Chłodziarki i lodówki barowe 540-541
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 542-548
Schładzarka szokowa 549
Zamrażarki skrzyniowe 550-551
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 552

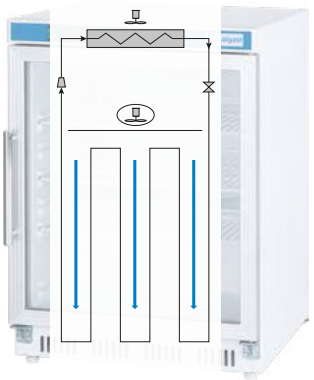
OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:

- Urządzenie chłodnicze
- Urządzenie mroźnicze
- lub
- oraz
- Układ statyczny
- Układ dynamiczny
- 600/400 — Do blach cukierniczych/piekarniczych
- GN 1/1 — Do pojemników gastronomicznych
- GN 2/1 — Do pojemników gastronomicznych
- Witryna otwierana z dwóch stron
- Drzwi uchylne
- Drzwi suwane
- LED — Oświetlenie LED

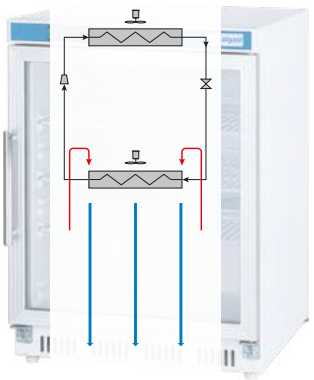
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



STOŁY CHŁODNICZE – LINIA FROST

- urządzenia posiadające niską klasę energetyczną
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszraniania/rozmrażania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

FROST Expert

STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN 1/1 w standardzie na komorę



INOX GN 1/1

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
835026	chłodniczy	1360	700	850	+2 / +8	81	0,22	230	A	473	187	4	**5120,00**
835036	chłodniczy	1795	700	850	+2 / +8	107	0,22	230	A	580	312	4	**6110,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN 1/1 w standardzie na komorę



INOX GN 1/1

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
835029	chłodniczy	903	700	876	+2 / +8	81	0,11	230	A	468	180	4	**3110,00**
835039	chłodniczy	1368	700	876	+2 / +8	104	0,12	230	A	573	219	4	**4490,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE – LINIA FROST

- urządzenia posiadające niską klasę energetyczną
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszraniania/rozmrażania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- oświetlenie led

FROST Expert



SZAFA CHŁODNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- grzałka w przylgni

INOX GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
835622	740	840	2000	-2 / +8	124	0,195	230	A	303	460	4	**6290,00**



SZAFA MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- grzałka w przylgni

INOX GN 2/1

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
835627	740	840	2000	-18 / -22	127	0,28	230	B	1092	460	460	4	**7750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645





INOX GN 2/1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830592**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**4940,00**
2.	**830622**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5320,00**
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6180,00**

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



INOX GN 2/1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830132**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**8250,00**
2.	**830147**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**9290,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- oświetlenie LED w szafach INOX





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830590**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**4950,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5180,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6200,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec

INOX GN 2/1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**830130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**8280,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**9210,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

SZAFA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 ℃
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- wyposażona w sterylizację lampą UVC, filtr z węglem aktywnym oraz tacę dedykowaną na bryłę solną
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- w zestawie 3x półka, 1x wieszak na haki oraz 2x hak
- oszczędzanie energii poprzez sterowanie pracą wentylatora
- regulowane półki
- alarm temp. i wilgotności



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
852400	700	800	1650	1 ~ 4℃	102	0,160	230	400	**9640,00**

SZAFA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

NOWOŚĆ

- elektroniczny wyświetlacz temperatury i wilgotności, sterownik w zakresie +2°C do +14°C, 50-85 % wilgotności
- wyposażony w lampę UV o działaniu sterylizacyjnym, bakteriobójczym
- w zestawie filtr z węglem aktywnym
- doskonała izoloacja termiczna
- drzwi z zamkiem, z szybą trójwarstwową z powłoką odbijającą promieniowanie cieplne oraz UV
- oświetlenie led wnętrza komory
- wsad do ok 20 kg mięsa dla 852052, 20-30 kg dla 852125
- w zestawie półki ze stali nierdzewnej (2x dla 852052, 3x dla 852125) oraz wieszak na haki
- 852125 możliwa do zabudowy
- podano wymiary obudowy bez uchwytów
- czynnik chłodniczy R600a



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**852052**	430	507	678	52	2-14	35	0,135	230	**3100,00**
2.	**852125**	595	582	826	125	2-14	57	0,250	230	**4490,00**

SZAFA CHŁODNICZA

- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1
- samodomykające się drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- 21 poziomów na prowadnice





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840590	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	**4070,00**



SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty



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	**10700,00**





SZAFA CHŁODNICZA

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	396	4	**4690,00**





SZAFA CHŁODNICZA

- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	791	4	**6230,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	**2940,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**4580,00**

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm



INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	**5330,00**

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm



INOX GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**6850,00**

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm



INOX GN 1/1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**831260**	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	**5190,00**
2.	**831360**	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	**6280,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	**5150,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**6040,00**

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	**6070,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**6760,00**

STÓŁ CHŁODNICZY, SEGMENT

- segment stołu chłodniczego
- uniwersalność zastosowań dzięki kompaktowym wymiarom
- zakres temp. +2 / + 8 °C
- różne konfiguracje wyposażeń
- automatyczne odszranianie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832011	2 szuflady	438	700	876	2-8	43	0,12	230	C	799	46	4	**3700,00**
832019	1-drzwiowy	438	700	876	2-8	37	0,12	230	B	629	90	4	**2400,00**
832119	1-drzwiowy, sałatkowy	435	700	877	2-8	37	0,12	230	-	-	109	4	**2340,00**



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	**2910,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. C014433



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	**4220,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445







Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	**3410,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**4030,00**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**5400,00**

STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM I NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832022	903	700	1330	2-8	75	0,17	230	C	940	179	4	**4850,00**



NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	**5250,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	**3140,00**

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witryną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031





Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2490,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1890,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**5180,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO



INOX

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834631	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	**2000,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1980,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



INOX

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2760,00**
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2660,00**

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



INOX 600/400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	**7560,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1780,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





GN 1/3
GN 1/4



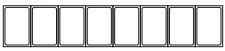
Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2490,00**
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2000,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1890,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ





GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1850,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX



GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2170,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1980,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX



GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2760,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ

INOX



GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2660,00**

STÓŁ, PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze
- dedykowane do zastosowań z urządzeniami wolnostojącymi

PODSTAWA CHŁODNICZA

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


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**887026**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**8890,00**
2.	**887036**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**10700,00**
3.	**887046**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**12700,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

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


6


4


5

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**13300,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**17500,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**19100,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

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


7


8

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	**887236**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	**14500,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	**17500,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- usprawniają prace na kuchni i poprawiają ergonomię
- mogą spełniać funkcje urządzeń chłodniczych jak i mebli
- gotowe elementy wyposażone w drzwi skrzydłowe lub szuflady
- wymuszony obieg powietrza
- izolacja ścianek ~ 60 mm
- automatyczne odszranianie
- regulowane nóżki



NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA Z DRZWIAMI

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**887326**	2-drzwiowa	1200	700	650	2-8	78	0,245	230	C	790	130	4	**4500,00**
2.	**887336**	3-drzwiowa	1600	700	650	2-8	103	0,260	230	C	1072	200	4	**5490,00**
3.	**887346**	4-drzwiowa	2000	700	650	2-8	125	0,270	230	C	1177	261	4	**6400,00**



NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA Z SZUFLADAMI

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**887426**	4 szuflady	1200	700	650	2-8	78	0,245	230	C	783	68	4	**6990,00**
2.	**887436**	6 szuflad	1600	700	650	2-8	103	0,260	230	C	1088	102	4	**9500,00**
3.	**887446**	8 szuflad	2000	700	650	2-8	125	0,270	230	C	1208	135	4	**11900,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze bez blatu pod urządzenia z linii 700
- kompatybilne przez ramki montażowe z urządzeniami o szerokości 400, 800, 1200 mm
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

PODSTAWA CHŁODNICZA Z DRZWIAMI

- 887027 - 2 drzwi skrzydłowych
- 887037 - 3 drzwi skrzydłowych
- kompatybilne z rozmiarem GN 1/1 max h=150 mm





Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	**887027**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**9030,00**
2.	**887037**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**10500,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA Z SZUFLADAMI

- 881127 - 4 szuflady GN 1/1
- 887137 - 6 szuflady GN 1/1
- 887237 - 2 szuflady GN 1/1, 2 szuflady GN 2/1
- kompatybilne z rozmiarem GN max h=150 mm
- obciążenie szuflad do 50 kg







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	**887127**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**13200,00**
2.	**887137**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**16400,00**
3.	**887237**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**14700,00**

RAMKA MONTAŻOWA DO LINII 700

- zawiera kompletny zestaw montażowy do połączeń urządzeń grzewczych z podstawą chłodniczą
- montaż: zawsze 1 ramka + 1 urządzenie



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700092**	400	575	30	**149,00**
2.	**9700094**	800	575	30	**199,00**
3.	**9700096**	1200	575	30	**249,00**



SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880601 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1890	-2 / +8	0,460	230	B	424	600	544	4	**3870,00**
880601	775	695	1890	-18 / -22	0,465	230	B	1112	620	539	4	**4510,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400- automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880400 - 3 szt. 505x410 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	585	1850	-2 / +8	0,37	230	D	612	400	360	4	**3400,00**
880401	600	585	1850	-18 / -22	0,15	230	B	893	400	306	4	**3710,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	-2 / +8	0,202	230	A+	234	130	115	4	**1860,00**
880174	600	585	855	-18 / -22	0,325	230	A	566	130	93	4	**2110,00**

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	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	777	695	1895	-2 / +8	0,460	230	B	424	600	544	4	**5050,00**
880603	775	695	1895	-18 / -22	0,465	230	B	1112	600	539	4	**5360,00**

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. 505x365 mm, 1 szt. 505x211 mm
  model 880406 - 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	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	585	1850	-2 / +8	0,370	230	D	612	400	360	4	**4080,00**
880406	600	585	1850	-18 / -22	0,384	230	B	893	400	306	4	**4630,00**



LODÓWKA NA PRÓBKI

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z tworzywa
- dynamiczny obieg powietrza
- oświetlenie led wnętrza komory
- cyfrowy termostat z wyświetlaczem LCD
- zamek z kluczem
- 6 poziomów prowadnic, 3 półki w komplecie
- kasety na próbki w zestawie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
850000	595	638	860	+2 / +8	0,09	230	B	214	140	4	**3499,00**



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	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	-2 / +8	0,202	230	A+	234	130	115	4	**2370,00**
880176	600	585	832	-18 / -22	0,325	230	A	566	130	93	4	**2570,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- elektroniczny wyświetlacz temperatury
- bezramkowe szklane drzwi z zamkiem
- podwójne szkło hartowane
- wymuszony obieg powietrza
- nóżki do wypoziomowania
- oświetlenie LED
- czynnik R600a

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
850045	495	450	495	+4 / +12	22,5	230	C	219	45	45	4	**1350,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

WITRYNA MROŹNICZA

- drzwi przeszklone z zamkiem
- potrójne hartowane drzwi podgrzewane
- podświetlany display reklamowy
- czynnik chłodniczy R290
- wymuszony obieg powietrza
- oświetlenie listwa LED
- elektroniczny sterownik temperatury
- wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
850111	615	640	1990	-16/-20	96	0,52	230	D	2768	329	ST	**6890,00**

SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA Z PANELEM

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- mechaniczny termostat
- drzwi przeszklone, podwójna bezpieczna szyba
- 4 kółka, 2 z hamulcem
- samodomykające się drzwi
- pionowe oświetlenie LED
- podświetlany panel reklamowy
- agregat z tyłu urządzenia zwiększa powierzchnię i komfort
- czynnik chłodniczy
- 850391- R600a
- 850591 - R290
- alarm świetlny i dźwiękowy czujnika temperatury oraz otwarcia drzwi
- czynnik chłodniczy R600a

LED

NOWOŚĆ



1



2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**850391**	4	595	605	1980	0-10	79	0,285	230	B	960	410	4	**3050,00**
2.	**850591**	4x2	1120	635	1980	0-10	160	0,445	230	B	1296	815	4	**4990,00**



CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**2520,00**



CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**2920,00**



CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 178 butelek
- możliwość postawienia jako urządzenie wolnostojące lub w zabudowie
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem
- elektroniczny wyświetlacz temperatury, zakres temp. +2°C do +20°C
- drzwi z zamkiem, z szybą trójwarstwową z powłoką chroniącą przed promieniowaniem UV
- w zestawie 9 półek drewnianych
- oświetlenie LED
- czynnik chłodniczy R600a

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
881380	595	630	1852	2-20	113	0,14	230	G	171	380	4	**6100,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

LODÓWKA BAROWA

- obudowa w kolorze czarnym, wnętrze wykonane z aluminium
- dostępne również wersje wykonane ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882133**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**2250,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2890,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3640,00**

LODÓWKA BAROWA

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- dostępne również wersje w kolorze czarnym
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882143**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**3310,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4540,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5580,00**

LODÓWKA BAROWA

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach:
  - stalowe, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
  - czarne, wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**882214**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**3200,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**4120,00**

WITRYNA MROŹNICZA

- kompaktowe rozmiary
- obudowa ze stali malowanej proszkowo i stali nierdzewnej
- przeszklone drzwi
- oświetlenie LED
- chłodzenie statyczne
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ilość półek	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Zużycie energii kWh/dobę	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
880093	3	620	618	717	-13/-22	41	0,32	230	D	1849	5,066	90	4	**2830,00**

CHŁODZIARKI FARMACEUTYCZNE

- chłodziarka farmaceutyczna jest specjalistycznym urządzeniem przeznaczonym do przechowywania produktów leczniczych,szczepionek, odczynników, próbek biologicznych oraz innych preparatów wrażliwych na temperaturę
- wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- elektroniczny wyświetlacz temperatury, sterowanie zakresie od +2°C do +8°C z dokładnością do 0,1
- automatyczne odszranianie
- oświetlenie LED
- alarm świetlny i dźwiękowy czujnika temperatury oraz otwarcia drzwi
- czynnik chłodniczy R600a

NOWOŚĆ







Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**850066**	430	513	694	63	2-8	35	0,135	230	**2190,00**
2.	**850350**	595	617	1592	300	2-8	82	0,250	230	**4290,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: 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	V litry netto	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	777	695	1895	+2 / +8	0,46	230	544	469	B	786	**4540,00**

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	585	1850	+2 / +8	0,37	230	400	360	B	1223	**3710,00**



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	**1530,00**





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne LED

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	**852170**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,18	230	C	1003	**1330,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,18	230	C	1003	**1490,00**
3.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,18	230	C	1003	**1750,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna 4-stronnie przeszklona
- podwójne przelotowe drzwi
- inteligentny sterownik z wyświetlaczem rzeczywistej temp.
- regulowane szklane półki 3 szt
- wentylowany układ chłodzenia
- automatyczne odszranianie

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Zużycie energii kWh/dobę	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
852093	429	459	1004	2-10	47	0,21	230	B	907	2,484	93	4	**2890,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**1980,00**
852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2390,00**
852120	◐ / ●	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**2880,00**

WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie

Al INOX

GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**6280,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie

INOX

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450		600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**10100,00**



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	**3350,00**



WITRYNA EKSPOZYCYJNA, CHŁODNICZA

- wolnostojące urządzenie chłodnicze
- 4-stronnie przeszklone
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie

LED

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Zużycie energii kWh/dobę	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
852402	590	598	1925	2-10	110	0,38	230	B	2116	5,797	402	4	**5300,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA, CHŁODNICZA

- 3 regulowane poziomy chromowanych półek
- potrójne szyby hartowane
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 4 kółka, 2 z hamulcami
- czynnik chłodniczy R290 (90g)

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Zużycie energii kWh/dobę	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
850400	650	650	1908	0-12	161	0,495	230	B	1819,53	4,985	400	4	**7290,00**

WITRYNA EKSPOZYCYJNA, CHŁODNICZA

- 3 regulowane poziomy szklanych półek
- podwójne szyby hartowane
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 4 kółka, 2 z hamulcami
- czynnik chłodniczy R290 (145g)

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
852530	1200	650	1400	0-12	172	0,75	230	560	4	**9990,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**13800,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

ROLLER GRILL

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**10100,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**9350,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
stalgast.com

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**14100,00**

WITRYNA MROŹNICZA, KONSERWATOR DO LODÓW

- witryna mroźnicza do serwowania lodów w kuwetach
- idealne rozwiązanie dla lodziarni, cukierni i lokali gastronomicznych
- prosta obsługa i łatwe utrzymanie czystości
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- dostęp do komory przez element przesuwną
- wymiary kuwet 360x165x120 mm

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	Pojemność kuwet	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Zużycie energii kWh/dobę	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
859006	6	910	880	1300	-16/-18	106	0,86	230	C	4743	12,995	189	4	**12300,00**
859009	9	1260	880	1300	-16/-18	195	1,05	230	D	8407	23,034	285	4	**14200,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

SCHŁADZANIE szokowe:
od +70°C do +3°C w 90 minut

ZAMRAŻANIE szokowe:
od +70°C do -18°C w 240 minut



INOX | 600/400 | GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,000	230	**9270,00**
849053	750	750	890	5	1,292	230	**14000,00**
849073	750	750	1260	7	1,300	230	**16700,00**
849103	750	750	1260	10	1,300	230	**21100,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- urządzenia wyposażone w kółka dla lepszego komfortu i higieny
- kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 i 600x400
- pojemności podane dla h=40 mm
- sonda rdzenia
- samodomykające się drzwi
- automatyczne odszranianie
- wymuszony obieg powietrza
- grubość izolacji ścianek ~ 65 mm

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	Pojemność GN	M kg	P kW	U V	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	**849056**	800	800	1000	+8/-18	5	108	0,75	230	4	**9990,00**
2.	**849076**	800	800	1520	+8/-18	10	129	0,98	230	4	**14500,00**
3.	**849096**	800	800	1780	+8/-18	13	170	1,20	230	4	**16990,00**



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem





ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883311**	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	**1830,00**
2.	**883411**	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	**2760,00**
3.	**883511**	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	**3050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda
  (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz


1


2


3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883402**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3280,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3570,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**4220,00**


1


2


3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**883295**	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	**3145,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3480,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3870,00**



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	**98,00**



KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**43,00**

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH





MODUŁ 2 SZUFLAD

- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	**831000**	304x525x140 mm	**1080,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**850,00**

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet



Nr kat.	Produkt	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	**115,00**
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	**78,00**

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	**80,00**
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**68,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	410	**78,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	**73,00**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**115,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**63,00**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**32,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

MEBLE STALGAST

Umywalka zabudowana 556
Stoły ze zlewem 556-557, 560-561
Szafka wisząca 558
Stół przyścienny 558, 560
Szafy 559, 563
Stoły przyścienne bez półki 560
Półki wiszące i regały 562-563

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:

22 509 30 44

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com

- **doradztwo produktowo-techniczne**
- **rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**



Meble, okapy i ciągi wydawcze ze stali nierdzewnej tworzące ergonomiczne rozwiązania dla każdej kuchni!

Zobacz katalogi Stalgast w wersji online

stalgast.com/katalogi-cenniki

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.

STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- rant płaski 40 mm

BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną

NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych 40 x 40 mm
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm

PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- przygotowane do podłączenia przewodu ekwipotencjalnego

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

SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)

BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- wykonane ze stali AISI 304
- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- blat wzmocniony metalowymi profilami (typu omega) mocowanymi technologią klejenia bez spawania i widocznych punktów zgrzewania
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- spawane narożniki

KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze Ø=52 mm

BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór odpływowy w komorze Ø=52 mm, umieszczony bocznie

MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

24h INOX

PL STALGAST RADOM

POLSKA JAKOŚĆ

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**745,00**

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1400,00**

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1690,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie.

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1690,00**
614126	1200	600	850	**1820,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø=33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2910,00**

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
- wyposażony we wpuszczane uchwyty z ABS
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**3060,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø=33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1420,00**
611486	800	600	850	**1540,00**
611506	1000	600	850	**1690,00**
611487	800	700	850	**1630,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø=33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1700,00**
611706	1000	600	850	**1870,00**
611687	800	700	850	**1780,00**
611707	1000	700	850	**1950,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	**1570,00**
615623	1200	300	600	**1740,00**
615604	1000	400	600	**1680,00**
615624	1200	400	600	**1860,00**

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	**1550,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	**2220,00**
612007	1000	700	850	**2620,00**
616126	1200	600	850	**2440,00**
616127	1200	700	850	**2390,00**

SZAFA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS
- 3 półki, środkowa płka stała, 2 przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	**3620,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	**2520,00**

SZAFA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m^2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	**4570,00**

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	**680,00**
611086	800	600	850	**770,00**
611106	1000	600	850	**840,00**
611127	1200	700	850	**1010,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	**775,00**
611286	800	600	850	**900,00**
611306	1000	600	850	**1010,00**
611326	1200	600	850	**1130,00**
611346	1400	600	850	**1240,00**
611386	1800	600	850	**1470,00**
611307	1000	700	850	**1090,00**
611327	1200	700	850	**1220,00**
611357	1500	700	850	**1400,00**
611387	1800	700	850	**1610,00**

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1320,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie.

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. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1690,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø=33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm
  oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1860,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø=33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**2150,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø=33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 595-600



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**2280,00**
613746	1400	600	850	**2440,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	pojedyncza	1200	300	400	**360,00**
610020	podwójna	1200	300	660	**755,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY – PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	**1050,00**
610084	800	400	1800	**1140,00**
610104	1000	400	1800	**1240,00**
610105	1000	500	1800	**1340,00**
610125	1200	500	1800	**1460,00**
610106	1000	600	1800	**1460,00**
610126	1200	600	1800	**1610,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY – PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	**1530,00**
610307	1000	700	1800	**1800,00**

MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

24h INOX

PL STALGAST RADOM

POLSKA JAKOŚĆ

PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616055	Półka pod piec	550x569	550	600	300	**350,00**
617060	Półka pod piec	600x669	600	700	300	**400,00**
615060	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	**325,00**
616065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	**375,00**
616050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	**325,00**
615055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	**320,00**

SZAFA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	**3760,00**

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  250 mm model 651220
  300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**72,00**
2.	**651220**	Korek	48	200	**66,00**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**42,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.
* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie.



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zborowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 565
Odzież robocza 566-567
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 567
Szafki BHP 568
Pojemniki na odpady 569-570
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 571-572
Chemia 573-575

PRALKA ECOBUBBLE-AI™

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie
- 15 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcje tkanin
- technologia Eco Bubble - funkcja aktywnej piany
- wbudowany moduł wi-fi
- pranie optymalne AI, wykorzystuje 4 rodzaje czujników do wykrywania wagi prania, następnie oblicza optymalną ilość wody
- oświetlenie wnętrza bębna
- zużycie energii 100 cykli: 51 kWh
- zużycie wody na cykl: 74 l
- poziom hałasu - 76 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807001	20	686	875	984	1000	98	2,5	230	**7060,00**

SUSZARKA BĘBNOWA

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie
- suszarka kondensacyjna z technologią pompy ciepła
- 15 programów suszenia
- moduł wi-fi - funkcja Smart Control pozwalająca na włączenie prania z dowolnego miejsca przez telefon
- czarny panel LED
- oświetlenie wnętrza bębna
- 360 otworów poprawiających cyrkulację powietrza
- poziom głośności: 64 dB
- klasa efektywności energetycznej: A+++
- zabezpieczenie przed zmianą ustawień
- zestaw do piętrowania Nr kat. 807100 - umożliwia ustawienie suszarki 807521 na pralce 807001



Nr kat.	Produkt	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807521	Szuszarka bębnowa	16	686	844	984	72	2,1	230	**7690,00**
807100	Zestaw do piętrowania	-	-	-	-	1,43	-	-	**445,00**

PRALKO-SUSZARKA Z POMPĄ CIEPŁA

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego w ilości do 2 cykli dziennie
- zużycie energii 100 cykli: 229 kWh
- inwerterowa pompa ciepła
- super szybki program, pranie i suszenie w 98 min.
- wbudowany moduł wi-fi - funkcja Smart Control pozwalająca na zarządzanie urządzeniem z aplikacji SmartThings
- zużycie wody na cykl: 98 l
- 7 calowy wyświetlacz, dotykowy LCD
- technologia Eco Bubble - funkcja aktywnej piany
- oświetlenie wewnętrzne bębna
- automatyczne otwarcie drzwi po zakończonym programie
- autosuszenie
- optymalne pranie i suszenie AI
- głębokość przy otwartych drzwiach 1430 mm



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807550	18/11	686	875	1110	1000	147	2,4	230	**9900,00**

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
634052	S	102-106	72-73	49-50	**72,00**
634053	M	107-120	74-75	50-51	**71,00**
634054	L	121-128	76-78	51-52	**72,00**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**24,00**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
507221	200	**6,40**
507251	250	**8,60**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**		920	**68,00**
2.	**634042**		920	**68,00**
3.	**634043**		960	**55,00**

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011		373	**33,00**

FARTUCH

- praktyczna kieszeń
- 634078 wykonany z materiału syntetycznego
- 634079 wykonany z 85% bawełny, 15% poliestru

NOWOŚĆ





Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	**634078**	600	780	**31,00**
2.	**634079**	700	820	**59,00**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	**35,00**
634023		700	**32,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

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	**225,00**

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	**89,00**

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	●	800	**80,00**

UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM

NOWOŚĆ

- umywalka wisząca z włącznikiem kolanowym
- zaokrąglone krawędzie komory
- możliwość pracy z zimną jak i ciepłą woda
- wylewka wody w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610008	500	450	260	**799,00**

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

INOX

- wolnostojący
- antypoślizgowe blokady na podstawie



SZCZOTKA DO MYCIA, HACCP

- dostępne kolory zgodne z systemem HACCP
- wyposażone w otwór do zawieszenia



NOWOŚĆ

Nr kat.	Kolor	Cena netto
667101	●	**9,00**
667102	●	**9,00**
667103	●	**9,00**
667104	●	**9,00**
667105	○	**9,00**
667106	●	**9,00**

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

INOX

- naścienny



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643620	260	250	400	**85,00**

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643630	400	925	520	**135,00**

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz







Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**625,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1140,00**

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	430	530	960	**385,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

1 KOSZ NA ŚMIECI

INOX

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	**155,00**

2 KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**40,00**



1



2

NOWOŚĆ

POJEMNIK NA ODPADY, STALOWY

INOX

- pojemnik stalowy z pokrywą uchylną
- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- pokrywa stalowa zdejmowana ułatwia czyszczenie
- 2 koła obrotowe ułatwiają poruszanie

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**068050**	375	610	50	**385,00**
2.	**068100**	460	700	100	**439,00**





1

2

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	**190,00**

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	**255,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**230,00**




1


2


3

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	**80,00**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**70,00**

2 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	**275,00**
068120	510	550	690	120	**330,00**

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	130	**185,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**185,00**


1



2


3

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	**56,00**
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	**58,00**
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	**84,00**

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	**180,00**
068754	●	455	558	590	75	**275,00**
068128	●	520	630	700	120	**325,00**

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	**320,00**

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	**170,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**230,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**250,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**25,00**
692015	Świetlówka do 692216	15	**29,00**
692020	Świetlówka do 692221	18	**32,00**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  692116 do 80 m^2
  692212 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	**195,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**220,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**270,00**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**470,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**24,00**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	**1200,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



CHEMIA

- 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	**165,00**
641100	10	**245,00**
641200	20	**505,00**











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	**130,00**
642100	10	**260,00**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**27,00**
648050	5	**94,00**
648100	10	**175,00**







TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg





Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**32,00**
820999	25	**61,00**

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	**18,10**

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	**32,00**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**27,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**63,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205



Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**83,00**
647106	10	**165,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106



Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**200,00**
647205	20	**375,00**

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	**34,00**
647050	5	**125,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**130,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**435,69**
2.	**908012**	10x1	**542,81**



2

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	**27,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**20,00**

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

Nie przegap najlepszych okazji!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/outlet



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki ELFRAMO ... 578-579
Zmywarko wyparzarki AQUA..... 580-586
Kosze do zmywarek 587-589
Ociekacz na talerze..... 590
Zmiękczacze do wody..... 590-592
Rozdrabniacz odpadów organicznych..... 593-594
Korki przelewowe 594
Napełniacze i baterie 595-600
Kolumna wodna do linii 700..... 596

elframo®

ZMYWARKI ELFRAMO SERIA HERA

- uniwersalne zmywarki do gastronomii
- optymalizacja czasu i zużycia energii
- wykonane ze stali AISI 304
- grzałki wykonane ze stali Incoloy 825
- drzwi z podwójnymi ściankami
- sterowanie cyfrowe
- wyświetlanie temp. komory i bojlera
- 4 cykle mycia 60-90-120-180 sek.
- edytowalny czas i temperatura cykli
- opcja płukania zimną wodą
- system "łagodny start" do ochrony delikatnych naczyń
- cykl samoczyszczenia zbiornika
- ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone naroża zbiornika
- podwójny perystaltyczny dozownik płynów



INOX

6°dH

400

ZMYWARKA DO SZKŁA

- kosz 400x400 mm

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
802446	Zmywarka do szkła HERA z dozownikami detergentów	464	562	697	33	3,26	230	**9605,00**

ZMYWARKA UNIWERSALNA

- kosz 500x500 mm

INOX

6°dH

500



1

ZMYWARKA KAPTUROWA

- kosz 500x500 mm
- pompa wspomagająca płukanie

INOX

6°dH

500



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**802456**	Zmywarka uniwersalna HERA z dozownikami detergentów	565	647	821	54	5,58	400	**12330,00**
	802457	Zmywarka uniwersalna HERA z dozownikami detergentów, pompą zrzutową i zmiękczaczem	565	647	821	54	5,58	400	**13590,00**
2.	**803456**	Zmywarka kapturowa HERA z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	717	923	1434/1860	105	6,01	400	**22020,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

ZMYWARKA ELFRAMO SERII DGT

- zmywarka do garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805040	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	**29180,00**



ZMYWARKI STALGAST

AQUA

2 GWARANCJA



Polska produkcja:
nowoczesna fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

Czy wiesz, że ...

Zmywarki Stalgast powstają z myślą o różnych potrzebach profesjonalnej gastronomii. W zależności od modelu myją szkło, naczynia, sztućce, tace, pojemniki GN i garnki. Oferujemy modele podblatowe, kapturowe oraz do garnków i tac – produkowane w naszej fabryce.

AQUA

Nasza rodzina zmywarek

- **NOWOCZESNY DESIGN**
- **WYSOKA JAKOŚĆ**
- **NIEZAWODNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ**



Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Panel sterowania



Dolne ramiona myjąco - płuczące



W komplecie uniwersalny kosz



ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC

- profesjonalna zmywarka do garów i tac z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu: 180/360 sek
- kontrolki pracy grzałki bojlera i komory
- pompa zrzutowa
- pompa wspomagająca płukanie
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,1-4 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- kosz 620x570 mm
- w komplecie kosz uniwersalny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

PL STALGAST RADOM

INOX

570

620

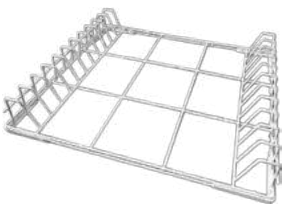
AQUA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805025	690	830	1700	12,2	400	**21000,00**

KOSZ DO TAC I POJEMNIKÓW GN

- do zmywarki 805025
- maksymalna wysokość pojemnika GN - 40 mm
- pojemność - 11 tac/pojemników GN



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810025	570	620	**205,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA



INOX | 415 | 500

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	**11400,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA



INOX | 415 | 500

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	**12300,00**
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**14300,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**15000,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



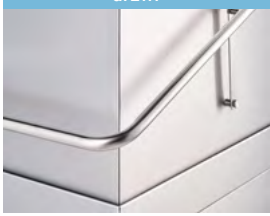
Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA

500 | 320 | INOX

AQUA



ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	**7260,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**7690,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8520,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8870,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**525,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki uniwersalnej	552	540	100	-	-	**415,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**5550,00**
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6030,00**
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6660,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**7190,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**7690,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**410,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**525,00**
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki uniwersalnej	552	540	100	-	-	**415,00**

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	**4510,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4880,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**5150,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**5510,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**525,00**

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- **zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez**
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**6440,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**6770,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**33,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**12,20**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**54,00**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**150,00**
2.	**815400**	265	305	200	**165,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**34,00**

POJEMNIK, EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE

- sprzedawany bez pojemników
- pasują pojemniki 815020, 815010
- wykonany z wytrzymałego i odpornego na zarysowania tworzywa ABS
- średnica otworu 97 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815360	350	290	405	**173,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

PE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	**41,00**



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**57,00**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**57,00**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**54,00**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**55,00**

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**67,00**
810400	400	400	**63,00**

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**82,00**

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła

150kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**510,00**

POKROWIEC ZABEZPIECZAJĄCY NA KOSZE DO SZKŁA

- pokrowiec wykonany z materiału syntetycznego
- odporny na warunki atmosferyczne
- duża wytrzymałość mechaniczna
- posiada paski z rzepem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
812761	510	510	762	**44,00**
812762	510	510	1524	**69,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

KOSZ DO SZKŁA

PL STALGAST RADOM | PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**46,00**
811600	16 elementów	500	500	104	**75,00**
812500	25 elementów	500	500	104	**73,00**
813600	36 elementów	500	500	104	**75,00**
814900	49 elementów	500	500	104	**73,00**

NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST RADOM | PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**24,00**
811610	16 elementów	500	500	45	**31,00**
812510	25 elementów	500	500	45	**28,00**
813610	36 elementów	500	500	45	**24,00**
814910	49 elementów	500	500	45	**26,00**

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i odpowiednią liczbę nadstaw!

OCIEKACZ NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

INOX | 80kg

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**490,00**



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**19,50**



FILTRY DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



1



2



3

1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	**165,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**165,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**805,00**
822827	124	123	476	3464	**530,00**
822829	117	108	421	2086	**340,00**
822831	117	108	265	831	**250,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**360,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

FILTRY DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalgast.com

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra





Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	**2585,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**465,00**



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	**2070,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**525,00**



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	**3710,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**690,00**

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	**240,00**

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywicy znajdującej się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klosz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	**820011**	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	**85,00**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**23,00**

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	**1770,00**

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	**1120,00**

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	**380,00**
820121	185	510	12	**455,00**
820161	185	610	16	**540,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**32,00**
820999	25	**61,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

NOWOŚĆ

- system odwróconej osmozy RO BLACK usuwa minerały, wapń, redukuje zmętnienie występujące w wodzie, usuwa chlor oraz poprawia smak i zapach wody
- oczyszcza wodę z zanieczyszczeń mineralnych (w tym metali ciężkich) organicznych (w tym pestycydów, związków hormonalnych i antybiotyków) i mikrobiologicznych (w tym bakterii i wirusów)
- wyposażony w dwie membrany filtrujące i filtr mineralizujący
- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach zapewniających ich dłuższą żywotność
- przyłącze wody gwint 1/2"
- dedykowany ciśnieniowy zbiornik magazynowy 822910

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	U V	Cena netto
1.	**822900**	335	260	675	-	240	18,5	230	**8020,00**
2.	**822910**	-	-	-	4	-	-	-	**770,00**



1



2

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać: obierki jarzyn i owoców, niewielkie kości drobiowe, skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów, łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- 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	**1120,00**

MŁYNEK KOLOIDALNY

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- autorewers wpływający na bezawaryjną prace młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock, gwarantujący szybką instalację
- posiada włącznik pneumatyczny w zestawie



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
650002	209	312	0,380	230	**3640,00**

MŁYNEK KOLOIDALNY

- łatwy montaż za pomocą systemu Lift&Latch
- indukcyjny silnik o mocy 0,55 KM
- cicha praca, wyjmowana wkładka tłumiąca
- 2-stopniowe rozdrabnianie "MultiGrind"
- pojemność komory rozdrabniacza 980 ml
- w komplecie włącznik pneumatyczny



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
650004	209	312	0,380	230	**2290,00**

MŁYNEK KOLOIDALNY

- zestaw montażowy Quick-Lock, gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- nie posiada włącznika pneumatycznego
- model posiada zwiększony o conajmniej 45% moment obrotowy od pozostałych silników





Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650003	200	360	1425	0,5	230	**6240,00**

SEPARATOR DO TŁUSZCZU

INOX

- do profesjonalnego zastosowania w restauracjach, hotelach czy zakładach żywienia zbiorowego
- zapobiega osadzaniu się tłuszczu w instalacji kanalizacyjnej
- konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i odporność na uszkodzenia
- pokrywa wyposażona w klamry zapobiegające przypadkowemu otwarciu
- wyposażony w zawór do opróżniania komory na tłuszcz

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
650101	450	450	300	45	**990,00**
650102	750	450	325	80	**1290,00**

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
650090	**235,00**

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
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**651225**	Korek	48	250	**72,00**
2.	**651220**	Korek	48	200	**66,00**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**42,00**

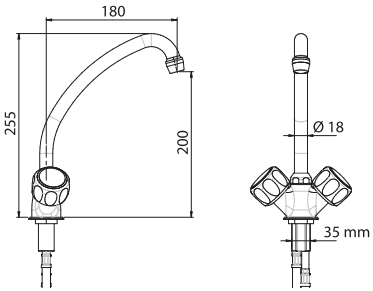
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



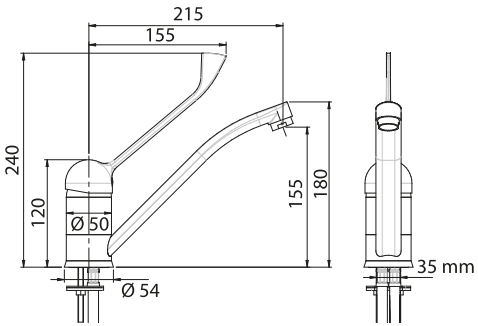


Nr kat.	Cena netto
651102	**440,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



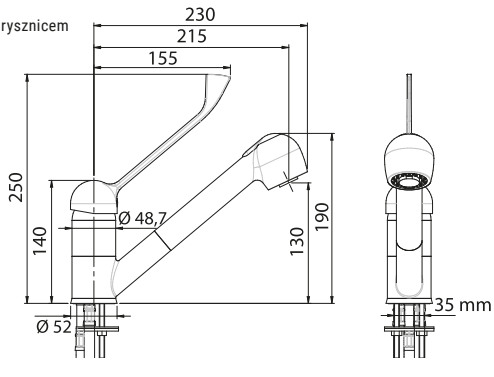


Nr kat.	Cena netto
651112	**485,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø=35mm





Nr kat.	Cena netto
651113	**650,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**1120,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

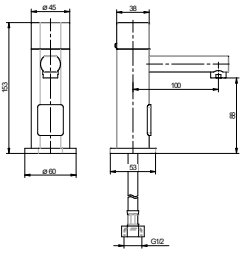


wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1390,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- wymagany otwór w zlewie min Ø 30 mm
- bateria przeznaczona do podłączenia zimnej wody
- przewód wodny G1/2, L-400 mm
- przepływ wodny 8 l/min, czas przepływu 3 sek.
- zasilacz sieciowy w zestawie
- przewód zasilający zakończony wtyczkami typu RJ-9
- długość wylewki ~ 100 mm, średnica podstawy Ø 60 mm, H 153 mm

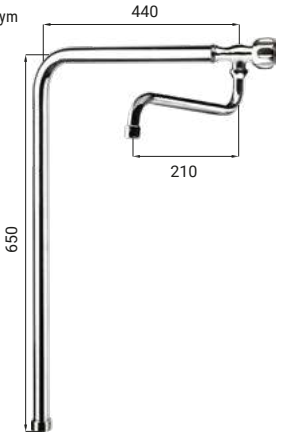




Nr kat.	M kg	Cena netto
651117	1,39	**1610,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**1090,00**

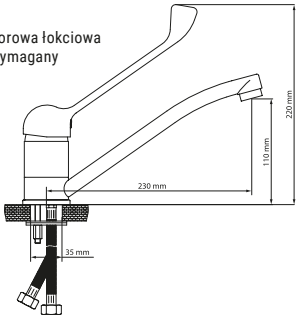
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

stalgast



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=33-35 mm

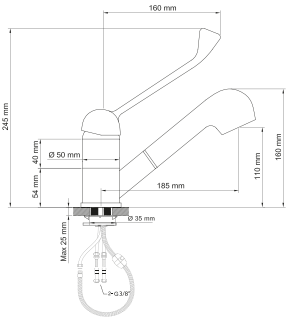


Nr kat.	Cena netto
651110	**410,00**



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=40mm



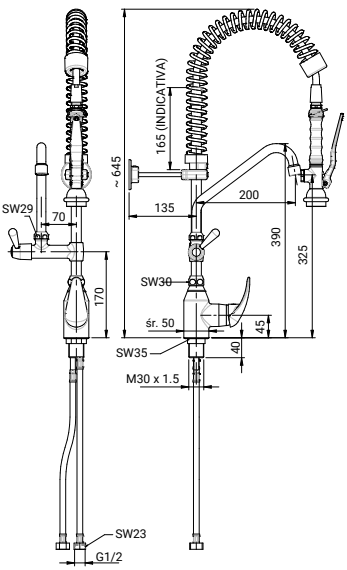
Nr kat.	Cena netto
651111	**605,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø 31 mm
- prysznic ręczny odporny na duże ciśnienie wody

NOWOŚĆ





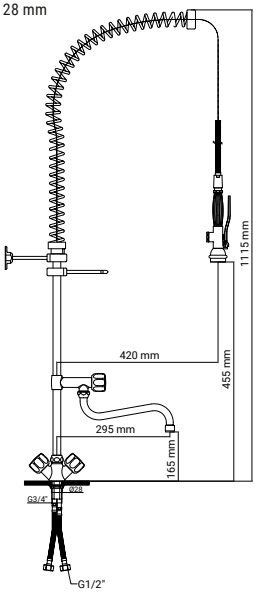
Nr kat.	H mm	Cena netto
651324	645	**2490,00**



NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø 28 mm

NOWOŚĆ

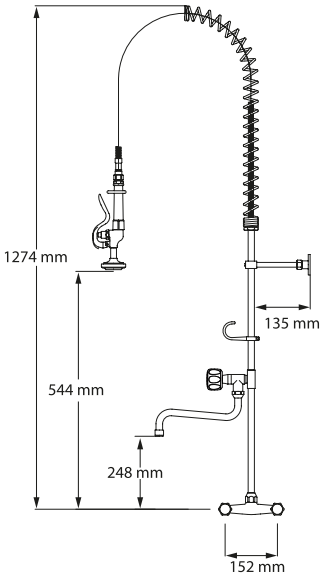


Nr kat.	Cena netto
651528	**1220,00**



NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria mocowana do ściany z uchwytem ściennym



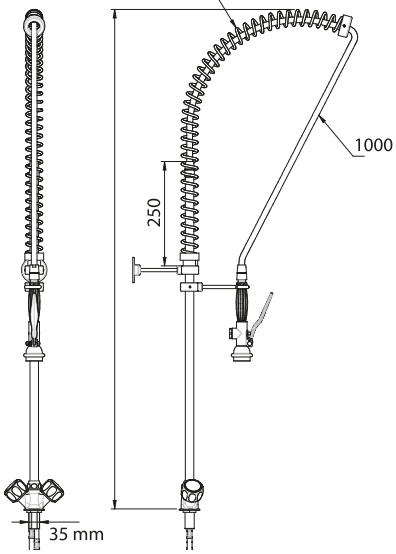
Nr kat.	Cena netto
651542	**1180,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



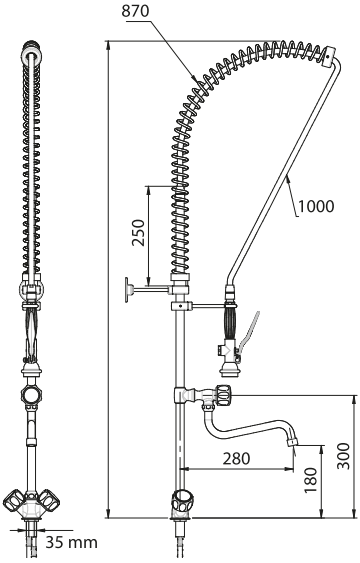


Nr kat.	Cena netto
651513	**1010,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



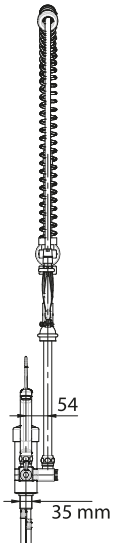


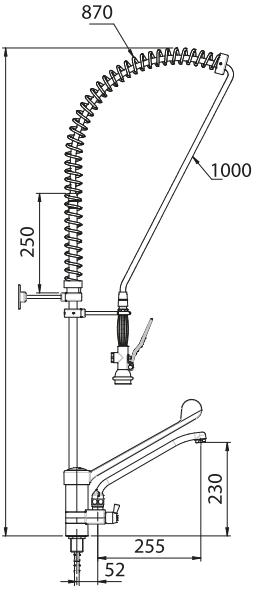
Nr kat.	Cena netto
651524	**1610,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





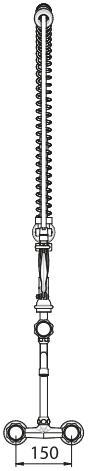


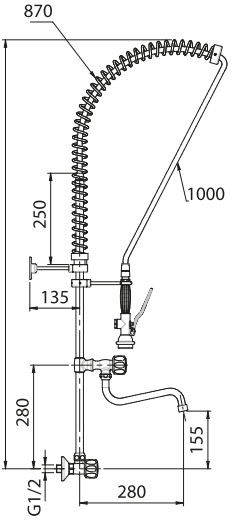
Nr kat.	Cena netto
651525	**2060,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)







Nr kat.	Cena netto
651543	**1520,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT. Gwarancje: stalgast.com.

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	590	015146	23	034245	65	059001	227	081241	76	112026	25	117100	203	162027	211	166003	27
010404	62	015161	60	034254	64	059002	227	081281	76	112040	203	117103	205	162037	211	166004	214
010505	62	015162	62	034280	64	061500	216	081301	76	112046	25	117150	203	162047	211	166006	28
010606	62	015164	62	034281	64	061504	216	081351	76	112060	203	117200	203	162063	27	166007	211
011162	61	015166	23	034284	64	062530	29	081401	76	112063	205	117203	205	162064	214	166017	211
011201	60	015201	60	034285	65	062531	215	082180	76	112066	25	118000	204	162066	28	166027	211
011202	61	015202	62	034305	65	062532	215	082200	76	112100	203	118040	203	162067	210	166037	211
011241	60	015204	62	034320	64	062761	215	082240	76	112103	205	118060	203	162103	27	166047	211
011242	61	015206	23	034380	69	062762	215	082280	76	112106	25	118100	203	162104	214	166062	209
011245	23	015241	60	035200	68	063110	587	082300	76	112150	203	119000	204	162105	212	166063	27
011281	60	015242	62	035201	68	064100	216	082320	76	112153	205	119003	205	162106	28	166064	214
011282	61	015244	62	035240	68	064101	216	082360	76	112156	25	119006	25	162107	210	166066	28
011285	23	015246	23	035241	68	064102	216	082400	76	112200	203	119060	204	162153	27	166067	210
011321	60	015282	62	035280	68	064990	216	082500	76	112203	205	119063	205	162154	214	166102	209
011322	61	015284	62	035281	68	065062	87	082550	76	112206	25	119066	25	162155	212	166103	27
011325	23	016160	65	035321	68	065063	87	082600	76	113000	204	119100	204	162156	28	166104	214
011342	61	016200	65	035361	68	065064	87	082700	76	113003	205	119103	205	162157	210	166105	212
011345	23	016240	65	035401	68	065105	90	082800	76	113006	25	119106	25	162203	27	166106	28
011361	60	016280	65	036200	69	065115	90	082900	76	113014	204	119150	204	162204	214	166107	210
011362	61	016362	62	036240	69	065164	90	083400	76	113016	25	119153	205	162205	212	166152	209
011365	23	017161	60	036245	24	065166	90	083450	76	113020	203	121024	206	162206	28	166153	27
011401	60	017201	60	036265	24	065169	90	083500	76	113023	205	121044	206	162207	210	166154	214
011402	61	017202	62	036280	69	065316	91	091061	74	113040	203	121064	206	163002	209	166155	212
011405	23	017241	60	036281	24	065721	90	091063	74	113043	205	121066	26	163003	27	166156	28
011410	62	017242	62	036321	24	065722	90	091101	74	113060	203	121104	206	163004	214	166157	210
011452	61	018203	67	036401	24	065723	90	091103	74	113063	205	121106	26	163006	28	169004	214
011455	23	018204	67	037280	64	065724	90	091123	74	113066	25	121154	206	163007	211	169006	28
011502	61	018243	67	037400	63	065725	90	091151	74	113100	203	121204	206	163016	28	169007	211
011505	23	018244	67	037401	63	065804	91	091153	74	113103	205	122064	206	163017	211	169017	211
012161	60	018246	66	045020	70	065806	91	092101	74	113106	25	122104	206	163026	28	169027	211
012162	61	018247	66	045021	70	065902	91	092103	74	113150	203	122154	206	163027	211	169037	211
012166	23	018261	66	045022	70	065903	91	092123	74	113153	205	125064	206	163037	211	169047	211
012201	60	018263	67	045023	70	067060	569	092151	74	113156	25	131006	26	163047	211	169064	214
012202	61	018264	67	045024	70	067061	569	092153	74	113200	203	131106	26	163062	209	169065	213
012206	23	018283	67	045025	70	067110	215	093101	74	113203	205	131156	26	163063	27	169066	28
012241	60	018284	67	049001	72	067120	215	093103	74	113206	25	131206	26	163064	214	169067	210
012242	61	018286	66	049003	71	067194	215	093123	74	114000	204	132006	26	163066	28	169104	214
012246	23	018287	66	049004	71	068000	568	093151	74	114003	205	132106	26	163067	210	169105	213
012281	60	018303	67	049007	72	068044	570	093153	74	114006	25	132156	26	163102	209	169106	28
012282	61	018321	66	049008	72	068048	570	094100	75	114014	204	132206	26	163103	27	169107	210
012285	23	018323	67	049009	72	068050	569	098010	77	114016	25	133006	26	163104	214	169154	214
012286	23	018324	67	049010	72	068080	570	098020	77	114020	204	133106	26	163105	212	169155	213
012322	61	018326	66	049012	71	068081	570	099102	89	114040	204	133156	26	163106	28	169156	28
012325	23	018361	66	049018	72	068084	570	099103	89	114060	204	133206	26	163107	210	191021	207
012326	23	018363	67	049120	246	068100	569	099104	89	114066	25	134006	26	163152	209	191041	207
012361	60	018364	67	051061	24	068120	570	099105	89	114100	204	134106	26	163153	27	200005	107
012362	61	018366	66	051081	24	068121	570	100321	206	114103	205	134156	26	163154	214	201180	106
012365	23	018403	67	051101	24	068124	570	100531	206	114106	25	134206	26	163155	212	201220	106
012401	60	018404	67	051104	223	068128	570	101021	207	114150	204	136006	26	163156	28	202200	106
012402	61	018406	66	051151	24	068138	570	101041	207	114153	205	136106	26	163157	210	202240	106
012405	23	019100	62	051154	223	068144	570	101061	207	114156	25	136156	26	163202	209	203139	110
012452	61	019200	62	051155	31	068202	569	103114	514	114200	204	136206	26	163203	27	203180	106
012455	23	019201	60	051201	24	068203	197	103115	514	114203	205	161003	27	163204	214	203209	110
012502	61	019241	60	051204	223	068213	569	103644	514	114206	25	161004	214	163206	28	204189	110
013166	23	019281	60	051205	31	068754	570	107061	207	115000	204	161006	28	163207	210	204220	106
013201	60	019321	60	051254	223	068764	570	110006	25	115014	204	161007	211	164002	209	205280	106
013202	61	019361	60	051301	24	071255	78	110100	204	115020	203	161017	211	164003	27	207160	106
013206	23	019401	60	051304	223	071280	78	111000	204	115040	203	161026	28	164004	214	208160	106
013241	60	020002	59	051305	31	071285	78	111003	205	115060	203	161027	211	164006	28	209159	110
013242	61	020320	62	051354	223	071315	78	111006	25	115100	203	161037	211	164007	211	209160	106
013246	23	020361	60	051405	31	071320	78	111014	204	115150	203	161047	211	164016	28	210208	111
013282	61	031200	69	051504	223	071360	78	111016	25	115200	203	161063	27	164017	211	210240	106
013286	23	031240	69	051505	31	071410	78	111020	203	116000	204	161064	214	164026	28	211158	111
013321	60	031280	69	052154	223	072190	75	111023	205	116003	205	161066	28	164027	211	211189	110
013322	61	031320	69	052204	223	072363	78	111026	25	116006	25	161067	210	164037	211	212220	107
013326	23	031360	69	052205	31	072403	78	111040	203	116014	204	161103	27	164047	211	212257	117
013361	60	031400	69	052254	223	072452	78	111043	205	116016	25	161104	214	164062	209	212259	110
013362	61	032250	69	052354	223	072502	78	111046	25	116060	204	161106	28	164063	27	212300	107
013401	60	032260	68	053100	221	073200	77	111060	203	116066	25	161107	210	164064	214	212309	111
013402	61	032261	68	053200	221	073210	77	111063	205	116100	204	161153	27	164066	28	213160	107
014201	63	032280	69	053870	217	073250	77	111066	25	116103	205	161154	214	164067	210	214100	107
014203	63	032301	68	054030	220	073300	77	111100	203	116106	25	161155	212	164102	209	214108	111
014241	63	033201	65	054201	220	074300	78	111103	205	116150	204	161156	28	164103	27	214109	110
014243	63	033241	65	054300	217	074350	78	111106	25	116153	205	161157	210	164104	214	214138	111
014244	64	033245	65	055106	218	075200	77	111150	203	116156	25	161203	27	164105	212	215120	107
014281	63	033261	65	056151	219	075201	77	111153	205	116200	204	161204	214	164106	28	216060	107
014283	63	033281	65	056201	219	075240	77	111156	25	116203	205	161205	212	164107	210	216088	111
014284	64	033285	65	056203	220	075241	77	111200	203	116206	25	161206	28	164152	209	216089	110
014321	63	033301	65	056231	218	076120	77	111203	205	117000	204	161207	210	164153	27	217139	110
014323	63	033321	65	056251	219	076150	77	111206	25	117003	205	162003	27	164154	214	218200	106
014324	64	033325	65	056301	219	076180	77	112000	204	117020	203	162004	214	164155	212	218208	111
014361	63	033361	65	056303	220	076200	77	112003	205	117023	205	162006	28	164156	28	218209	110
014363	63	033401	65	057231	220	077220	78	112006	25	117040	203	162007	211	164157	210	218250	106
014401	63	034240	64	057301	220	077260	78	112014	204	117043	205	162016	28	165155	212	218258	111
014403	63	034241	64	058201	219	081161	76	112016	25	117060	203	162017	211	165205	212	218259	110
015126	23	034244	64	058251	219	081201	76	112020	203	117063	205	162026	28	166002	209	218300	106

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
218309	110	286182	109	320060	80	341327	122	353360	131	372035	245	388627	138	390049	156	390190	152
219208	111	286212	109	320061	82	341328	121	353380	131	372037	245	388628	138	390050	156	390201	149
219209	110	286222	109	320070	80	341410	29	354010	125	372060	245	388629	138	390051	156	390202	149
219240	106	286242	109	320071	82	341450	120	354050	125	372100	245	388630	138	390052	156	390203	150
219320	106	286243	109	320080	80	341451	120	354060	125	372150	245	388651	140	390053	156	390204	150
220320	106	286252	109	320081	82	341452	120	354080	125	372200	245	388652	140	390054	156	390205	150
225330	106	287070	109	320082	82	341453	120	354210	30	373051	245	388653	140	390055	156	390206	150
226161	107	287110	109	321001	81	341454	120	354250	30	373101	245	388654	140	390056	156	390207	150
226180	107	287111	109	321010	81	341455	120	354260	30	373151	245	388655	140	390057	157	390209	150
227180	118	287112	109	321020	81	341456	120	354280	30	373201	245	388656	140	390058	157	390210	150
227220	118	287120	109	321030	81	341457	122	355011	126	376060	322	388659	140	390059	157	390211	150
227250	118	298120	201	321040	81	341458	120	355051	126	376061	322	388751	139	390060	157	390212	150
227259	111	300000	95	321050	81	341510	29	355061	126	382150	245	388752	139	390061	157	390213	150
231360	107	300010	95	321060	81	341530	120	355081	126	382151	245	388753	139	390062	157	390215	149
240001	117	300400	30	321070	81	341531	121	355810	124	382152	245	388801	141	390063	157	390216	149
242001	117	300640	95	321100	81	341532	121	355820	124	382153	245	388802	141	390064	157	390218	149
247040	119	301151	86	321110	81	341533	121	355840	124	382200	245	388803	141	390065	157	390219	150
247050	119	302190	88	321120	81	341534	121	355850	124	382201	245	388804	141	390066	157	390220	150
247051	29	302191	88	321150	81	341535	121	355860	124	382202	246	388807	141	390067	157	390221	149
247500	117	302192	88	321160	81	341536	121	355880	124	383140	244	388808	141	390068	157	390222	150
247501	117	302300	89	321351	83	341537	122	357010	129	383250	244	388810	141	390069	157	390223	149
247502	117	302920	89	321352	83	341538	121	357050	129	383300	242	388813	141	390070	157	390224	149
247505	29	302922	89	323061	79	341631	121	357060	129	383400	244	388814	141	390101	147	390225	149
247514	119	303211	92	323062	79	341632	121	357080	129	383500	244	388815	141	390102	147	390226	149
247519	119	303220	93	323081	79	341633	121	357120	129	385120	31	388816	141	390103	147	390227	149
248458	115	304017	86	323082	79	341634	121	357140	129	385140	244	388817	141	390104	150	390228	149
248608	115	304033	86	323092	79	341635	121	358110	133	385800	31	388818	141	390105	147	390229	149
249338	116	304060	86	323101	79	341636	121	358150	133	385951	244	388819	141	390127	155	390230	149
249448	115	304072	86	323102	79	341637	122	358160	133	386100	245	388820	141	390128	155	390231	149
249558	115	304073	86	323121	79	341638	121	358180	133	386150	245	388821	141	390129	155	390232	149
250012	112	304101	86	323122	79	342250	118	358210	133	386200	245	388851	142	390130	155	390233	149
252351	340	304102	86	323141	79	342400	118	358250	133	388101	167	388852	142	390131	155	390234	149
253351	340	304350	86	323142	79	342500	118	358260	133	388102	167	388853	142	390132	155	390235	149
261090	84	304710	86	323162	79	348030	90	358280	133	388103	167	388854	142	390133	155	390236	149
261250	340	310160	85	323182	79	348031	90	361201	199	388104	167	388855	142	390134	155	390237	149
261300	340	310161	85	323201	79	348042	91	361207	200	388105	167	388856	142	390135	155	390238	149
261301	340	310200	85	324100	79	348043	91	361208	200	388106	167	388859	142	390136	155	390239	149
263250	340	310201	85	324101	79	348050	91	361211	30	388107	167	388860	142	390137	155	390240	159
264170	84	310241	85	324120	79	348052	91	361212	30	388108	167	388861	142	390138	155	390241	159
270150	84	311100	80	324121	79	348053	91	361221	199	388123	167	388862	142	390139	155	390242	159
270260	84	311500	80	324140	79	349060	121	361222	199	388124	167	388863	142	390140	155	390243	159
280122	108	312340	80	324141	79	349065	121	361223	199	388138	168	388865	142	390141	160	390244	159
280420	108	313250	85	324160	79	350010	124	361230	200	388139	168	388950	142	390142	160	390245	159
280425	108	313251	339	324161	79	350050	124	361231	200	388149	169	388951	142	390143	160	390246	159
280610	108	313300	85	324201	79	350060	124	361232	200	388156	169	388952	142	390144	160	390247	159
280806	108	313301	339	325010	82	350080	124	361233	200	388157	169	388953	142	390145	160	390248	159
280807	108	313350	85	325030	82	350110	124	361234	200	388165	167	388954	142	390146	160	390249	159
280808	117	313400	85	325040	82	350120	124	361235	200	388166	167	388955	142	390147	160	390250	159
281211	112	313401	339	325070	82	350140	124	361251	30	388167	167	390001	145	390148	160	390251	159
281212	112	313450	85	325080	82	350150	124	361252	30	388168	167	390002	145	390150	161	390252	159
281213	112	313500	85	325120	82	350160	124	361270	199	388170	168	390003	145	390151	161	390253	159
281214	112	313550	85	325130	82	350180	124	361381	200	388175	169	390004	145	390152	161	390254	159
281216	112	313600	85	327067	245	351010	130	361382	200	388181	169	390005	145	390153	161	390255	159
281251	112	314011	94	331010	95	351011	128	362001	196	388182	168	390006	145	390154	161	390256	159
281252	112	314075	85	332030	94	351050	130	362002	196	388183	168	390007	145	390155	161	390257	159
281253	112	314076	85	332072	93	351051	128	362004	196	388184	168	390008	145	390156	161	390258	159
281254	112	314100	85	333043	94	351060	130	362020	196	388185	169	390009	145	390157	161	390259	159
281255	112	314125	85	333044	94	351061	128	362040	196	388186	169	390010	145	390158	161	390260	153
281256	112	314130	85	333045	94	351080	130	362415	199	388187	169	390011	145	390159	161	390261	153
282151	112	314165	85	333046	94	351081	128	362416	199	388193	168	390012	145	390160	162	390262	153
282154	112	314300	85	333047	94	351120	130	362417	199	388194	168	390013	145	390161	162	390263	153
283028	113	314301	85	334090	93	351140	130	362418	199	388195	168	390014	145	390162	162	390264	153
283078	113	314460	85	334100	118	353010	127	362901	196	388196	168	390015	145	390163	162	390265	153
283098	113	314461	85	334118	118	353051	127	363150	322	388217	168	390016	145	390164	162	390266	153
283107	113	314610	85	334121	118	353060	127	363200	322	388218	168	390017	145	390165	162	390267	153
283117	113	314611	85	334150	337	353081	127	363300	322	388233	167	390018	145	390166	162	390268	153
283130	114	319000	86	334165	83	353111	132	364000	197	388237	167	390019	145	390167	162	390269	153
283157	113	319011	87	334175	83	353112	132	364100	198	388238	167	390020	145	390168	162	390270	153
283187	114	319012	87	334251	83	353121	132	364101	198	388239	167	390022	145	390169	162	390271	154
283188	114	319041	252	334252	83	353122	132	364102	198	388240	167	390023	145	390171	151	390272	154
283197	114	319043	197	334272	93	353151	132	364110	198	388601	140	390031	158	390172	151	390273	154
283217	114	319044	197	334321	84	353152	132	364111	198	388602	140	390032	158	390173	151	390274	154
283218	114	319045	197	336003	95	353161	132	364112	198	388603	140	390033	158	390174	151	390275	154
283219	114	319046	198	336130	95	353162	132	364204	198	388604	140	390034	158	390175	151	390276	154
283226	114	319047	252	336245	95	353181	132	364205	198	388607	140	390035	158	390176	151	390277	154
283257	114	319048	252	340270	122	353182	132	364206	198	388608	140	390036	158	390177	151	390278	154
283258	114	319049	252	340280	120	353191	132	364207	198	388610	140	390037	158	390180	152	390279	154
283351	114	319190	86	340351	122	353192	132	364241	196	388612	140	390038	158	390181	152	390280	154
284259	114	320010	80	341310	29	353210	131	365241	201	388613	140	390039	158	390182	152	390281	154
285081	112	320011	82	341320	120	353250	131	365301	201	388615	140	390040	158	390183	152	390301	137
285082	112	320020	80	341321	121	353260	131	368020	198	388616	138	390041	156	390184	152	390302	137
285083	112	320021	82	341322	121	353280	131	368060	198	388617	138	390042	156	390185	152	390311	163
285092	112	320030	80	341323	121	353310	131	369150	195	388618	138	390043	156	390186	152	390312	163
285102	112	320031	82	341324	121	353320	131	369250	195	388619	138	390044	156	390187	152	390313	163
286062	109	320040	80	341325	121	353340	131	369450	195	388620	138	390047	156	390188	152	390314	163
286102	109	320041	82	341326	121	353350	131	371200	245	388626	138	390048	156	390189	152	390315	163

stalgast

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390316	163	399104	251	400113	192	400304	188	400649	179	413460	248	472012	267	474310	274	484620	281
390317	163	399111	251	400117	171	400320	183	400650	179	413530	248	472014	265	474315	268	484621	281
390318	163	399112	251	400118	171	400321	183	400651	250	414020	248	472015	267	474317	268	484630	281
390321	164	399113	251	400119	193	400322	183	400652	250	414031	248	472016	267	474516	268	484631	281
390322	164	399114	251	400121	187	400323	183	400653	175	414032	248	472025	267	474518	268	484632	281
390323	164	399115	251	400122	187	400324	183	400654	175	414371	248	472028	267	474519	268	484633	281
390324	164	399116	251	400123	187	400325	183	400655	175	414531	248	472029	267	475020	270	484634	281
390325	164	399117	251	400124	187	400326	183	400656	175	414532	248	472030	271	475035	270	484730	279
390326	164	399119	251	400125	187	400327	183	400657	175	414533	248	472031	271	475050	270	486001	314
390327	164	399120	251	400126	187	400328	183	400658	175	415000	249	472040	261	475110	270	486003	322
390328	164	399122	251	400127	187	400329	183	400660	184	419001	201	472045	261	475140	270	486004	323
390402	147	400001	177	400128	187	400330	184	400661	184	419112	220	472050	261	475251	270	486005	323
390403	147	400002	177	400140	180	400336	183	400662	184	419202	201	472060	266	475351	270	486006	323
390404	147	400003	177	400141	180	400337	183	400663	184	419300	342	472065	266	475551	270	486008	244
390405	147	400004	177	400142	180	400338	183	400670	181	420012	83	472067	266	475975	270	486009	323
390407	147	400005	177	400143	180	400339	183	400671	181	420032	83	472068	266	475980	270	486010	315
390408	147	400006	177	400144	180	400343	184	400672	181	420052	83	472074	266	475985	270	486012	323
390409	147	400007	192	400145	180	400344	183	400673	181	421040	92	472075	266	475986	270	486014	322
390410	147	400010	182	400146	180	400345	183	400674	181	421050	92	472077	266	476000	265	486015	314
390411	147	400011	182	400147	189	400346	183	400675	181	421060	92	472078	266	476045	186	486016	274
390412	147	400012	182	400148	189	400347	180	400676	181	422100	261	472079	266	476051	264	486017	321
390414	147	400013	182	400149	189	400348	180	400677	181	422221	93	472081	266	476055	264	486018	321
390415	147	400014	182	400154	173	400349	180	400680	191	422222	93	472082	266	476057	264	486020	315
390416	147	400015	182	400155	173	400353	192	400681	189	422241	92	472083	266	476058	264	486023	244
390417	147	400016	182	400156	173	400373	193	400682	189	422242	93	472084	266	476059	264	486024	244
390418	147	400018	182	400157	173	400374	179	400683	189	422243	92	472092	266	476070	264	486025	197
390420	147	400019	182	400174	194	400375	179	400700	262	422251	93	472100	269	476071	264	486026	197
390421	147	400020	178	400179	195	400376	179	400701	262	422270	267	472102	269	476075	264	486028	322
390422	147	400021	178	400180	186	400377	179	400710	186	422271	267	472105	269	476077	264	486029	323
390423	147	400022	178	400181	186	400378	194	400711	186	422272	267	472110	269	476078	264	486030	315
390425	147	400023	178	400183	186	400380	190	400712	186	422273	267	472116	267	476079	264	486031	197
390426	147	400024	184	400187	193	400381	190	400735	336	422275	93	472117	267	476081	265	486052	244
390427	147	400026	177	400190	193	400382	190	400736	336	422301	92	472118	267	476082	265	486075	243
394061	165	400030	184	400191	193	400386	191	400737	336	422302	93	472140	269	476086	265	486113	323
394062	165	400031	185	400192	193	400387	191	400738	336	422303	92	472196	266	476087	265	486320	316
394063	165	400033	185	400193	184	400391	171	400739	336	422311	93	472197	266	476088	265	486325	316
394064	165	400034	185	400196	184	400392	171	400740	336	422340	93	472198	266	476089	265	486330	316
394065	165	400035	185	400206	194	400393	171	401154	178	422401	92	472199	266	477000	273	486420	316
394066	165	400036	185	400207	194	400394	171	401155	178	423224	92	472200	269	477100	273	486430	316
394067	165	400039	193	400208	194	400398	174	401156	178	423284	92	472202	269	477105	263	486450	319
394068	165	400040	184	400209	195	400399	174	401252	247	425110	92	472203	269	477106	263	486455	319
394069	165	400041	180	400210	185	400400	192	401302	247	430001	239	472210	261	477107	263	486500	318
394071	165	400042	180	400211	185	400407	262	401330	269	430002	239	472211	272	477108	263	486502	318
394072	165	400044	186	400213	185	400408	174	401331	269	430003	239	472213	272	477109	263	486505	319
394073	165	400049	188	400214	185	400410	195	401352	247	430005	239	472225	261	477201	271	486506	319
394074	165	400050	191	400223	190	400416	174	401402	247	430010	239	472245	261	477202	271	486521	317
394075	165	400051	186	400224	190	400417	174	401502	247	430024	239	472250	261	477351	271	486522	317
394076	165	400052	188	400225	190	400418	174	406250	247	430048	239	472301	262	477441	271	486700	320
394600	135	400053	188	400226	190	400419	174	406280	247	430300	240	472303	262	477771	271	486710	320
394601	135	400054	188	400230	185	400420	174	406310	247	430350	240	472304	262	477991	271	486810	313
394602	135	400055	188	400234	190	400437	174	406340	247	430401	240	472305	262	477992	271	486812	313
394603	135	400056	188	400235	186	400438	174	406400	247	430700	240	472375	261	478010	270	486815	313
394610	135	400057	188	400236	190	400439	174	406460	247	431113	242	472376	261	478011	270	500001	330
394611	135	400058	186	400237	190	400440	186	406550	247	432100	241	472377	261	478050	270	500002	330
394612	135	400059	188	400238	194	400506	170	409250	247	432101	241	472378	261	478610	271	500006	330
394613	135	400061	186	400239	194	400507	170	409300	249	432110	240	472996	269	478616	271	500007	330
395921	134	400062	186	400240	190	400527	170	411450	248	432115	241	472997	269	478680	271	500009	330
395922	134	400063	184	400241	171	400528	170	411500	248	432190	241	472998	269	478690	271	500010	276
395923	134	400064	191	400242	171	400529	170	411560	248	433241	238	472999	269	479160	272	500015	330
395924	134	400065	191	400243	171	400536	172	411650	248	434090	235	473000	282	479200	272	500016	330
395926	134	400066	186	400244	171	400537	172	412350	248	435090	235	473001	275	480012	285	500017	330
395927	134	400068	191	400245	171	400538	170	412400	248	435120	237	473002	275	480021	285	500026	276
395944	134	400071	172	400246	171	400565	172	413001	249	435130	238	473003	275	482010	284	500051	328
395945	134	400072	172	400247	171	400566	172	413011	249	436110	234	473012	282	482020	284	500052	327
395946	134	400075	197	400248	194	400571	176	413031	249	437010	236	473100	275	482600	283	500053	327
395947	134	400076	197	400249	194	400572	176	413032	249	437011	235	473110	275	482610	283	500054	327
395948	134	400077	197	400250	179	400577	176	413033	249	437012	31	473400	277	482620	283	500101	328
395949	134	400078	197	400252	179	400581	176	413251	32	437013	237	473401	277	482630	284	500126	276
396103	137	400079	197	400253	179	400582	176	413252	32	437801	237	473600	273	482640	284	500205	329
396104	137	400082	196	400254	179	400585	176	413253	32	467001	247	473604	273	482650	285	500210	329
396113	137	400086	192	400259	192	400589	176	413254	32	468002	247	473605	273	483030	391	500305	329
396114	137	400087	196	400263	250	400591	176	413255	32	469000	193	473900	273	483080	286	500410	329
398000	89	400090	76	400269	190	400595	175	413256	32	469001	193	473905	273	483090	286	500500	276
398100	89	400091	76	400270	190	400596	175	413301	32	469004	33	473910	273	483100	286	500505	276
398150	89	400092	76	400286	184	400597	175	413302	32	469102	246	474000	94	484016	278	500506	276
399010	250	400093	76	400290	195	400609	185	413303	32	469105	341	474001	94	484020	278	500516	276
399011	250	400094	76	400291	195	400610	185	413304	32	469112	246	474002	94	484030	279	500600	344
399020	250	400095	76	400292	173	400612	170	413305	32	471000	294	474075	268	484050	279	500650	344
399021	250	400098	191	400293	173	400613	170	413351	32	471001	272	474251	268	484051	279	500700	344
399030	250	400099	191	400294	173	400614	170	413353	32	471002	272	474301	268	484416	278	501140	337
399031	250	400104	193	400295	173	400616	170	413354	32	471003	272	474302	268	484419	278	503118	83
399042	250	400105	193	400296	173	400621	175	413355	32	471004	272	474305	268	484421	278	503200	84
399044	250	400106	193	400297	194	400623	175	413356	32	471101	92	474306	268	484600	280	503205	84
399101	251	400109	193	400301	188	400631	170	413361	32	471160	294	474307	268	484601	280	503210	364
399102	251	400110	182	400302	188	400632	170	413363	32	471600	294	474308	268	484610	280	503220	339
399103	251	400112	177	400303	188	400648	179	413370	248	472011	267	474309	268	484611	280	503230	84

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
505011	368	535250	334	563453	221	618048	300	647205	514	671066	35	689001	256	711452	401	714125	388
505013	368	536004	334	563455	221	618056	300	648010	325	671086	35	689003	256	711455	401	714127	388
505014	368	536005	334	563470	365	618066	300	648011	313	671106	35	689011	256	711550	401	714131	388
505015	368	542030	342	564004	364	618076	301	648050	325	671107	35	690310	420	711600	401	714132	388
505016	368	542031	342	564022	364	618086	301	648100	325	671126	35	690552	572	711800	401	714139	389
505017	368	544030	344	564030	364	618096	301	648200	325	671127	35	691100	429	711805	402	714140	389
505020	368	544032	344	564052	364	618106	301	649010	552	671266	35	691255	429	711995	401	714141	389
506010	88	545011	342	564102	364	618120	302	650002	593	671267	35	691310	225	711998	400	714142	389
506015	88	545012	342	564123	366	618127	302	650003	594	671286	35	691350	225	711999	401	714143	389
506052	88	545013	342	564411	365	618135	302	650004	593	671287	35	691907	226	712003	392	714144	389
506053	88	545014	343	564412	365	618145	302	650022	593	671306	35	691908	226	712005	392	714145	389
506102	88	545020	343	564413	365	618155	303	650025	33	671307	35	691909	226	712008	345	714146	389
506103	88	545024	343	564420	366	618166	303	650090	594	671326	35	691914	226	712019	345	714147	389
506202	88	545025	343	564642	366	618175	303	650101	594	671327	35	691915	226	712020	393	714148	389
506203	88	545027	343	564660	366	618185	304	650102	594	671346	35	691916	226	712022	390	714150	389
506303	88	545028	343	564852	366	618190	304	651100	34	671347	35	691917	40	712033	390	714151	389
506503	88	545034	343	610001	556	618202	305	651102	595	671356	35	691918	40	712037	345	714153	389
507221	566	545044	343	610004	40	618210	305	651110	597	671357	35	691919	40	712038	345	714154	389
507251	566	546009	252	610005	40	618225	306	651111	597	671366	35	691921	226	712039	345	714155	389
510010	337	546018	252	610008	567	618230	306	651112	595	671367	35	691922	226	712040	394	714157	389
510011	337	546019	252	610010	562	618240	306	651113	595	671466	38	691923	226	712044	390	714159	389
510022	341	546022	251	610020	562	618305	307	651114	596	671467	38	691935	224	712050	395	714160	388
510023	341	546024	252	610064	562	618904	307	651115	596	671486	38	691936	224	712051	395	714165	388
510355	337	546025	252	610084	562	618906	307	651117	596	671487	38	691937	224	712055	390	714167	388
510405	337	546034	252	610104	562	618910	307	651202	53	671506	38	691938	224	712070	395	714168	388
510455	337	546035	252	610105	562	618911	307	651210	563	671507	38	692003	572	712080	395	714169	388
512301	337	546040	252	610106	562	618912	307	651220	563	671526	38	692010	571	712100	395	714170	388
512351	337	546043	251	610125	562	618913	307	651225	563	671527	38	692015	571	712150	395	714171	388
512401	337	546044	251	610126	562	618914	307	651324	597	671686	39	692020	571	712212	385	714186	388
512451	337	546045	251	610305	562	618915	307	651513	599	671687	39	692116	571	712300	387	714192	388
513301	337	546120	70	610307	562	618916	307	651522	34	671706	39	692211	571	712301	387	714193	388
513351	337	546124	70	611066	560	618917	307	651524	599	671707	39	692212	571	712402	385	714195	388
513401	337	546128	70	611086	560	618918	307	651525	600	672427	36	692213	571	712403	385	714196	388
513451	337	547020	136	611106	560	618919	307	651528	598	672447	36	692216	571	712502	386	714197	389
514020	337	547021	136	611127	560	618920	307	651542	598	672527	36	692221	571	712752	386	714198	380
515020	337	547022	136	611266	560	619001	41	651543	600	672547	36	692315	572	713200	379	714201	380
515030	337	547023	136	611286	560	619002	41	651601	596	673306	37	692400	233	713300	381	721010	376
515180	337	547024	136	611306	560	619003	41	652001	287	673307	37	692401	233	713400	381	721011	376
516050	337	547025	136	611307	560	619004	41	652002	287	673326	37	692500	233	713500	380	721012	376
516060	337	547026	136	611326	560	619006	41	652011	288	673327	37	692501	233	713501	380	721013	376
517011	337	547027	136	611327	560	619010	41	652012	288	673466	37	692510	233	713510	382	721014	376
517020	337	547028	136	611346	560	619012	41	652031	288	673706	38	692600	233	713520	381	721015	376
517021	337	547029	136	611357	560	619015	41	652041	288	673707	38	692601	233	713521	381	721016	376
517030	337	547030	136	611386	560	619020	41	652051	289	673726	38	692602	233	713522	381	721020	376
517031	337	547031	136	611387	560	619110	41	652052	289	673727	38	692610	233	713550	383	721023	376
518126	337	547032	136	611466	557	619112	41	652061	289	673846	38	692611	233	713551	383	721121	377
521325	340	547033	136	611486	557	619115	41	652062	289	674066	37	692612	233	713553	383	721124	377
521380	340	547214	247	611487	557	619120	41	652063	289	674067	37	692622	234	713600	384	721128	43
523040	339	547215	247	611506	557	620010	102	652064	289	674106	37	692623	234	714011	388	721129	376
523080	339	547216	247	611686	558	620011	102	652065	289	674126	37	692624	234	714012	388	721221	377
524390	338	560241	367	611687	558	620110	102	652066	289	674127	37	693210	42	714013	388	721224	377
524431	338	560255	29	611706	558	620210	102	661020	230	675106	38	693211	42	714014	388	721305	378
524471	338	560261	367	611707	558	620310	102	661021	230	676106	36	693220	254	714015	388	721307	378
524472	338	560281	367	612006	558	620510	102	661022	32	676107	36	694371	201	714016	388	721410	378
525252	338	560285	29	612007	558	620711	102	661030	230	676126	36	694372	201	714021	388	721420	378
525253	338	560301	367	613306	561	620897	102	661031	230	676127	36	694381	201	714022	388	721430	378
525362	338	560302	367	613466	560	620898	102	661033	32	676266	36	695121	228	714023	388	721450	378
525402	338	560315	29	613706	561	634003	566	661035	230	676267	36	695221	228	714026	388	721570	375
528010	339	560321	367	613726	561	634011	566	661037	229	676286	36	696000	49	714029	388	721571	375
528034	339	560332	367	613746	561	634021	566	661040	230	676287	36	696010	49	714031	388	721572	375
528035	339	560345	29	614066	556	634023	566	661050	230	676306	36	696020	410	714042	389	722125	372
528036	339	560361	367	614106	557	634041	566	662001	568	676307	36	696035	410	714043	389	722130	372
528051	339	560401	367	614126	557	634042	566	662006	568	676326	36	696520	49	714044	389	722141	373
528052	339	560402	367	614306	556	634043	566	662111	227	676327	36	696521	49	714045	389	722221	374
530009	334	560451	367	615055	563	634044	567	662112	227	676346	36	700043	311	714046	389	722252	374
530300	335	560452	367	615060	563	634052	566	662113	33	676356	36	700050	311	714050	389	722255	374
530400	335	560501	367	615106	561	634053	566	662115	33	676357	36	700055	311	714058	389	722300	374
531120	94	561101	364	615386	559	634054	566	662211	227	676366	36	700065	311	714059	389	730001	96
531121	94	561457	364	615503	558	634078	566	662311	228	676367	36	700075	311	714068	388	730002	96
531300	335	562281	367	615603	558	634079	566	662321	228	676647	36	700085	311	714073	379	730003	97
531360	335	562311	367	615604	558	641050	573	662461	227	680062	231	711151	397	714097	389	730011	100
531400	335	562330	367	615623	558	641100	573	664001	229	680092	231	711161	400	714099	389	730012	100
532300	335	562361	367	615624	558	641200	573	667101	567	680122	231	711191	400	714102	389	730013	100
532360	335	562400	367	616050	563	642050	573	667102	567	680152	231	711192	400	714103	389	730015	99
532400	335	562460	367	616055	563	642100	573	667103	567	680200	42	711241	400	714104	389	730030	100
533262	335	562500	367	616065	563	643000	567	667104	567	680541	118	711242	400	714109	389	730031	101
533700	335	562600	367	616126	558	643500	567	667105	567	681062	231	711251	400	714111	388	730035	97
533702	335	563405	221	616127	558	643510	552	667106	567	681092	231	711252	401	714112	388	730036	97
533703	335	563406	221	616306	557	643620	567	670001	39	681102	231	711300	400	714113	388	730060	100
535012	334	563407	365	616407	557	643630	567	670084	39	681122	231	711302	401	714114	388	730061	101
535014	334	563408	365	617000	559	646010	574	670104	39	681152	231	711350	401	714115	388	730062	96
535017	334	563409	365	617010	563	647010	575	670105	39	681182	231	711351	400	714118	388	730065	97
535023	334	563410	365	617060	563	647050	575	670106	39	686091	231	711352	401	714121	388	730066	97
535027	334	563411	365	617106	559	647056	514	670125	39	686092	231	711354	402	714122	388	730100	29
535034	334	563412	365	618016	299	647105	514	670126	39	686151	231	711355	401	714123	388	730150	100
535165	334	563451	221	618026	299	647106	514	670145	39	686152	231	711450	401	714124	388	730151	101

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
730152	96	773020	462	777587	425	786533	362	820998	574	849056	549	880603	537	9051190	489	9100047	475
730155	97	773025	461	777588	424	786901	361	820999	574	849073	549	880604	543	9051203	498	9100048	475
730156	97	773028	461	777589	424	786931	360	822310	313	849076	549	880645	552	9051203	498	9100048	475
730301	100	773035	460	777590	425	786942	360	822800	590	849096	549	881120	292	9051206	498	9100049	474
730302	96	773036	460	777591	425	786958	361	822801	590	849103	549	881240	292	9051206	498	9100049	474
730311	101	773051	461	777612	425	786961	361	822825	590	850000	538	881380	292	9051208	498	9100050	474
731152	98	773052	461	777615	425	789001	371	822827	590	850040	331	882133	291	9051208	498	9100050	474
732063	98	773071	50	777618	425	789003	371	822829	590	850045	538	882143	291	905123	510	9100051	475
732153	98	773073	50	777645	425	789061	371	822831	590	850060	331	882213	291	905126	510	9100051	475
732353	98	773135	461	777700	427	789120	371	822900	593	850066	542	882214	291	905167	489	9100052	475
741155	407	773138	461	778002	467	801021	585	822910	593	850111	539	882243	291	9057931	478	9100052	475
741156	407	773139	461	778003	53	801350	585	822990	592	850217	55	882323	291	9057931	478	9100053	476
741205	407	775002	426	781040	355	801351	585	822998	592	850285	55	882324	291	9057932	478	9100053	476
742010	46	775010	426	781045	355	801400	585	823045	591	850347	55	882343	291	9057932	478	9100054	476
742018	405	775319	426	781301	354	801401	585	823046	591	850350	542	883001	551	9057961	478	9100054	476
742020	46	775402	426	781302	354	801501	586	823401	591	850391	539	883002	551	9057961	478	9100055	476
742028	405	775419	427	781312	354	801502	586	823402	591	850400	547	883200	57, 57	9057962	478	9100055	476
742030	46	777101	418	781421	351	801505	585	823850	592	850591	539	883230	57	9057962	478	9100056	476
742038	405	777102	418	781422	351	801506	585	823998	590	852001	236	883231	57	9057981	478	9100056	476
744000	47	777107	418	781432	351	801507	585	824130	591	852003	45	883281	57	9057981	478	9100347	479
744020	47	777134	545	781501	352	801516	585	824131	591	852052	521	883282	57	9057982	478	9100347	479
745104	405	777160	414	781502	352	801517	585	830130	520	852093	545	883295	551	9057982	478	9100348	479
745120	46	777171	415	781512	352	801536	53	830132	519	852103	545	883311	550	907718	489	9100348	479
746035	47	777172	415	781521	352	801555	584	830145	520	852104	545	883395	551	908001	489	9100375	479
746050	47	777173	415	781522	352	801556	584	830147	519	852120	545	883402	551	908010	489	9100375	479
746067	406	777174	415	781531	352	801565	584	830590	520	852125	521	883411	550	908012	489	9100376	479
746068	406	777175	415	781532	352	801566	584	830592	519	852170	544	883459	551	908111	514	9100376	479
746069	406	777195	421	781542	358	801993	584	830620	520	852171	544	883502	551	908777	489	9100565	477
746070	47	777210	414	781601	353	802010	584	830621	520	852174	544	883511	550	909001	501	9100565	477
746079	406	777213	412	781602	353	802016	53	830622	519	852180	544	883602	551	909002	501	9100566	477
746096	406	777214	412	781622	353	802446	578	830627	519	852230	546	886173	56	909003	501	9100566	477
746097	406	777215	413	781642	358	802456	578	830644	552	852400	521	886174	56	909005	501	9100567	477
746100	47	777217	412	781702	353	802457	578	830645	552	852402	546	886400	56	909006	501	9100567	477
746781	404	777218	412	781712	353	803021	583	830700	522	852530	547	886401	56	909007	501	9100572	477
747004	409	777220	416	781722	353	803035	583	831000	552	859006	548	886410	56	909009	501	9100572	477
747008	410	777221	416	781801	356	803036	583	831001	552	859009	548	886600	56	909010	502	9100581	479
747010	411	777222	416	781802	356	803037	583	831026	525	860622	55	886601	56	909011	502	9100581	479
747014	411	777224	412	781812	356	803456	578	831027	525	860627	55	886610	56	909012	502	9100582	479
747025	410	777242	417	781822	357	804012	585	831036	525	871101	298	887026	533	909013	502	9100582	479
747115	407	777243	417	781842	358	805025	582	831037	525	871120	298	887027	457	909014	502	9100583	479
747116	407	777244	417	781901	356	805040	579	831260	524	871126	298	887036	533	909015	502	9100583	479
747207	409	777254	359	781902	356	807001	565	831360	524	872211	295	887037	457	909016	502	9100586	479
747209	409	777263	419	781912	356	807100	565	831400	522	872212	296	887046	533	909017	502	9100586	479
747211	409	777264	419	781922	357	807521	565	831443	552	872213	295	887126	533	909018	501	9100608	478
747260	411	777265	419	782001	43	807550	565	831445	552	872214	296	887127	457	909020	504	9100608	478
747301	406	777266	419	782002	43	810000	588	832011	525	872281	295	887136	533	909024	501	9100620	479
747302	406	777271	418	782010	43	810025	582	832019	525	872282	296	887137	457	909054	502	9100620	479
747304	408	777290	413	782011	360	810100	588	832022	528	872331	295	887146	533	909055	502	9100627	479
747315	405	777300	413	782012	360	810120	590	832029	523	872332	296	887236	533	909093	502	9100627	479
747360	411	777301	413	782013	360	810150	588	832039	523	872421	295	887237	457	909099	502	9100704	479
747400	408	777303	413	782014	360	810210	588	832041	524	872422	296	887246	533	909112	501	9100704	479
747600	409	777304	413	782015	360	810300	588	832119	525	872461	295	887326	534	909191	504	9100832	479
747615	405	777320	414	782016	360	810350	588	832129	526	872462	296	887336	534	909241	504	9100832	479
747937	411	777323	414	782017	360	810400	588	832139	526	872651	295	887346	534	909260	503	9100835	479
751087	44	777325	414	782018	360	810501	588	832222	527	872652	296	887426	534	909261	503	9100835	479
751102	242	777326	414	782019	360	810900	589	832232	527	872801	295	887436	534	909746	84	9100846	481
751105	44	777333	414	782020	360	810910	589	832328	527	872802	296	887446	534	909749	502	9100846	481
751106	44	777351	420	782021	360	811600	589	833029	369	872901	295	9000560	487	909750	502	9100847	481
751185	44	777361	420	782050	346	811610	589	833031	369	872902	296	9000560	487	909754	504	9100847	481
751186	44	777370	422	782100	359	812500	589	833037	369	873151	297	9000565	487	909755	504	9100850	482
751192	242	777371	422	782120	359	812510	589	833271	530	873550	293	9000565	487	909879	503	9100850	482
751205	44	777373	422	783010	43	812761	588	834141	532	873551	293	9000760	487	909880	503	9100851	482
751209	242	777374	422	783020	43	812762	588	834540	531	873901	297	9000760	487	909881	503	9100851	482
751220	242	777381	420	783030	43	813600	589	834541	532	873902	297	9000765	487	909882	504	9100854	482
752218	318	777430	349	783070	346	813610	589	834630	369	875001	331	9000765	487	909883	503	9100854	482
752222	318	777450	546	783071	346	814900	589	834631	531	875002	332	9001060	487	909884	504	9100903	478
770040	45	777451	349	783100	348	814910	589	834641	369	875020	332	9001060	487	909885	503	9100903	478
770080	45	777470	349	783101	347	815010	587	834730	532	875040	332	9001065	487	909886	503	9100907	482
770250	427	777480	349	783201	347	815020	587	834840	531	875101	332	9001065	487	909942	503	9100907	482
770351	428	777520	423	783250	348	815025	274	834930	532	875140	333	9001111	488	909949	503	9100922	482
770355	45	777521	423	783301	347	815100	587	835026	517	875201	333	9001111	488	909950	503	9100922	482
770356	429	777525	423	785300	421	815200	90	835029	517	875301	333	900390	489	909974	503	9100938	482
770357	45	777530	423	786010	362	815240	90	835036	517	880093	542	900590	489	909975	503	9100938	482
770361	429	777531	423	786023	362	815250	90	835039	517	880173	537	9006110	488	909997	501	9100943	482
771101	421	777535	423	786034	362	815300	587	835622	518	880174	537	9006110	488	909998	501	9100943	482
772281	48	777540	423	786045	362	815360	90	835627	518	880175	538	900890	489	9100018	479	9100979	481
772284	408	777541	423	786100	361	815400	587	840590	521	880176	538	9041165	511	9100018	479	9100979	481
772289	408	777551	423	786102	363	815500	89	840602	522	880245	552	9041165	511	9100043	474	9100980	481
772321	48	777560	424	786200	361	815601	250	842045	524	880400	536	9041365	511	9100043	474	9100980	481
772326	407	777561	424	786202	363	815621	250	844100	314	880401	536	9041365	511	9100044	475	9100981	483
772327	48	777581	425	786302	363	820010	592	844108	314	880402	543	904300	504	9100044	475	9100981	483
773000	460	777582	424	786400	363	820011	592	844110	314	880405	537	9050608	478	9100045	474	9100982	483
773001	460	777583	424	786402	363	820078	313	844486	314	880406	537	9050608	478	9100045	474	9100982	483
773003	460	777584	424	786500	363	820081	592	849033	549	880600	536	9051160	489	9100046	474	9101052	483
773011	460	777585	424	786502	363	820121	592	849053	549	880601	536	9051160	489	9100046	474	9101052	483
773013	460	777586	424	786521	362	820161	592	849055	57	880602	537	9051190	489	9100047	475	9101053	483

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9101053	483	9120596	495	950171	256	9700600	456	9706210	438	9715110	434	9725130	448	9733010	447	976521	50
910751	483	912060	508	950172	256	9700600	456	9706230	438	9715110	434	9725210	448	9733010	447	976523	50
910752	483	912061	508	950175	256	9700610	456	9706230	438	9715130	434	9725210	448	9733030	447	976531	50
910753	483	9120626	498	950176	256	9700610	456	9706310	438	9715130	434	9725230	448	9733030	447	976533	50
910999	501	9120626	498	950179	256	9701200	458	9706310	438	9715210	434	9725230	448	9733110	447	976591	50
911101	514	9120632	499	950201	254	9701200	458	9706330	438	9715210	434	9725500	448	9733110	447	976593	50
911102	514	9120632	499	950202	254	9701400	458	9706330	438	9715230	434	9725500	448	9733130	447	976611	50
911201	514	9120705	499	965002	54	9701400	458	9706500	440	9715230	434	9726000	448	9733130	447	976613	50
911211	514	9120705	499	965500	54	9701600	458	9706500	440	9715310	434	9726000	448	9736100	446	976621	50
9120346	499	9120711	499	965561	54	9701600	458	9707000	443	9715310	434	9730100	444	9736100	446	976623	50
9120346	499	9120711	499	965563	54	9702200	458	9707000	443	9715330	434	9730100	444	9736110	446	977250	52
9120489	494	912522	507	965571	54	9702200	458	9707110	438	9715330	434	9730110	444	9736110	446	977301	52
9120489	494	912527	507	965573	54	9702400	458	9707110	438	9716000	441	9730110	444	9736130	446	977302	52
9120490	495	912528	507	965581	54	9702400	458	9707130	438	9716000	441	9730130	444	9736130	446	977311	52
9120490	495	912529	508	965583	54	9702600	458	9707130	438	9716110	434	9730130	444	9736200	446	977312	52
9120491	494	912541	508	970000	434	9702600	458	9707210	438	9716110	434	9730200	444	9736200	446	977313	52
9120491	494	912544	509	9700020	453	9703100	458	9707210	438	9716130	434	9730200	444	9736210	446	977500	51
9120492	495	912545	509	9700020	453	9703100	458	9707230	438	9716130	434	9730210	444	9736210	446	977550	51
9120492	495	912552	510	9700021	455	9703200	458	9707230	438	9716210	434	9730210	444	9736230	446	979500	466
9120493	494	912553	510	9700021	455	9703200	458	9710110	434	9716210	434	9730230	444	9736230	446	979510	465
9120493	494	912554	510	9700040	453	9703300	458	9710110	434	9716230	434	9730230	444	9737100	446	979511	463
9120494	495	912556	510	9700040	453	9703300	458	9710130	434	9716230	434	9731100	444	9737100	446	979513	463
9120494	495	912604	509	9700041	458	9703400	458	9710130	434	9716310	434	9731100	444	9737110	446	979521	463
9120495	494	912631	510	9700041	458	9703400	458	9710210	434	9716310	434	9731110	444	9737110	446	979523	463
9120495	494	912706	510	9700042	458	9703500	458	9710210	434	9716330	434	9731110	444	9737130	446	979531	463
9120496	495	912781	510	9700042	458	9703500	458	9710230	434	9716330	434	9731130	444	9737130	446	979533	463
9120496	495	912977	510	970005	434	9703600	458	9710230	434	9717000	442	9731130	444	9737200	446	979600	466
9120497	494	912978	510	9700060	456	9703600	458	9710310	434	9717000	442	9731190	445	9737200	446	979610	465
9120497	494	917001	207	9700060	456	9704005	452	9710310	434	9717110	435	9731190	445	9737210	446	979611	463
9120498	495	917003	512	9700061	458	9704005	452	9710330	434	9717110	435	9731200	444	9737210	446	979613	463
9120498	495	917004	207	9700061	458	9705000	443	9710330	434	9717130	435	9731200	444	9737230	446	979621	463
9120499	496	917005	208	9700062	458	9705000	443	9711110	435	9717130	435	9731210	444	9737230	446	979623	463
9120499	496	917012	207	9700062	458	9705100	439	9711110	435	9717210	435	9731210	444	9737300	446	979991	448
9120500	496	917028	512	9700071	458	9705100	439	9711130	435	9717210	435	9731230	444	9737300	446	979992	455
9120500	496	917029	208	9700071	458	9705110	438	9711130	435	9717230	435	9731230	444	9737310	446	979993	455
9120501	496	917036	512	9700072	458	9705110	438	9711210	435	9717230	435	9731290	445	9737310	446	979994	52
9120501	496	917037	512	9700072	458	9705130	438	9711210	435	9718000	442	9731290	445	9737330	446	9905782	459
9120502	496	917136	208	9700073	458	9705130	438	9711230	435	9718000	442	9731300	444	9737330	446	9906782	459
9120502	496	917202	208	9700073	458	9705200	439	9711230	435	9718110	435	9731300	444	973997	447	999511	464
9120514	499	917340	511	9700081	458	9705200	439	9713610	436	9718110	435	9731310	444	973998	447	999513	464
9120514	499	917431	511	9700081	458	9705210	438	9713610	436	9718130	435	9731310	444	973999	447	999521	464
9120515	499	917531	208	9700082	458	9705210	438	9713630	436	9718130	435	9731330	444	9740000	451	999523	464
9120515	499	917532	208	9700082	458	9705230	438	9713630	436	9718210	435	9731330	444	9740000	451	999531	464
9120519	499	917640	207	9700092	457	9705230	438	9713710	436	9718210	435	9731390	445	9740010	450	999533	464
9120519	499	917641	208	9700092	457	9705500	440	9713710	436	9718230	435	9731390	445	9740010	450	999541	464
912057	507	917642	208	9700094	457	9705500	440	9713730	436	9718230	435	9732000	445	9740030	450	999543	464
912058	507	920010	404	9700094	457	9706000	443	9713730	436	9720000	453	9732000	445	9740030	450	999551	464
9120580	498	920030	404	9700096	457	9706000	443	9714310	437	9720000	453	9732010	447	9741000	451	999553	464
9120580	498	950112	255	9700096	457	9706100	439	9714310	437	9721000	453	9732010	447	9741000	451	999611	464
9120581	498	950118	255	9700200	456	9706100	439	9714330	437	9721000	453	9732030	447	9745000	455	999613	464
9120581	498	950120	255	9700200	456	9706110	438	9714330	437	9724500	449	9732030	447	9745000	455	999621	464
912059	507	950121	255	9700210	456	9706110	438	9714410	437	9724500	449	9732110	447	9745110	454	999623	464
9120590	495	950131	255	9700210	456	9706130	438	9714410	437	9725000	448	9732110	447	9745110	454		
9120590	495	950141	255	9700400	456	9706130	438	9714430	437	9725000	448	9732130	447	9745130	454		
9120592	495	950160	256	9700400	456	9706200	439	9714430	437	9725110	448	9732130	447	9745130	454		
9120592	495	950163	256	9700410	456	9706200	439	9715000	441	9725110	448	9733000	445	976511	50		
9120596	495	950168	256	9700410	456	9706210	438	9715000	441	9725130	448	9733000	445	976513	50		

INDEKS PRODUKTÓW

Automatyczna wyciskarka do cytrusów . 284
Automatyczna wyciskarka j80 ultra/
j80 buffet/ j100 ultra 286, 396

Bateria umywalkowa 34, 595, 597
Bateria umywalkowa z prysznicem 595-597
Bemar do sous-vide 429
Bemary 407, 453
Blacha aluminiowa 511
Blacha do jajek i placków GN 1/1 512
Blacha do pieczenia 503-504
Blacha do pizzy 29, 367
Blacha emaliowana 512
Blacha grillowa GN 1/1 . . 207-208, 512-513
Blender barowy 278-281
Blender kuchenny 281
Blixer 390
Bluza kucharska Chef 566
Bojler, podgrzewacz do wody 289
Bufet grzewczy 45, 236
Bulionówka 141-142, 145, 147, 149, 167, 195
Butelka do aromatyzowania koktajli . . . 275
Butelka do oliwy i octu 195
Butelka, przyprawnik na oliwę, ocet . . . 195
Butla, nabój z gazem CO_2 289

Cedzak 78
Chemia 573
Chłodziarka do wina 292, 540
Chłodziarki farmaceutyczne 542
Chochla 79
Cukiernica 145, 147, 150, 168
Cukiernica szklana 197
Cutter-wilk 393-395
Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . 429
Czajnik 147
Czapka 566

Deska do krojenia 118, 122, 274
Deski do krojenia haccp 120-121
Dip 147, 161-164, 167
Dozownik do alkoholu 270
Dozownik do lodu 293
Dozownik do napojów 247
Dozownik do płatków 247
Dozownik do ręczników papierowych . . 567
Dozownik do sosów z pompką 90
Dozownik mydła 567
Dozownik ręczników papierowych 567
Dozownik roztopionego masła 87
Dyspenser do przypraw 322

stalgast

Dyspenser do sosów 90-91
Dyspenser z pompką 91
Dzbanek 145, 147, 168-169, 194, 245-246, 322
Dzbanek do blendera 279-281
Dzbanek do spieniania mleka z miarką 245, 322
Dzbanek miarka 88
Dzbanek na mleko 150
Dzbanek na oliwę. 195
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 169
Dzwonek recepcyjny 89

Ekspozytory 90-91
Ekspres automatyczny do kawy .313, 315-317
Ekspresy kolbowe 315

Fartuchy 566
Filiżanka 141-142, 145, 147, 150, 165, 167-168
Filiżanka ze spodkiem .140, 151-154, 156-159
Filtr do bojlera 289
Filtr do wody 289, 297, 590-591
Filtr zgrubny do wody. 592
Filtry do frytury 87
Flaczarka 142
Fontanna do czekolady. 408
Foremka do terin 77
Foremka na crème brûlée 169
Forma silikonowa. 272
Frezer 332-333
Frytownica 47, 52, 404, 406, 414, 448
Frytownica elektryczna 52, 448
Frytownica gazowa. 448

Garnek 23, 60-62, 65
Garnek z kranem 62
Garnki Gredil 23
Garownik / komora wzrostowa. . . . 498, 509
Gofrownica 48, 407, 416
Granitor 246
Grill ceramiczny 404, 413
Grille 444-447
Grille elektryczne 52
Grzałka do podgrzewaczy 240
Gyros 422-424

Imbryk, czajnik żeliwny. 246

Jigger klasyczny 268

Karafka do wina/wody 194, 290
Kieliszki 170, 173, 177-181, 186, 191, 196, 259
Kieliszki do wódki 186, 260
Kitchen blender. 392
Klipsy do obrusów 197, 243
Kloc masarski 118
Kocioł warzelny. 459
Kociołek do zupy 240-241, 411
Kokilka, dip 152-154
Kolumna bufetowa 250
Kondenser pary. 510
Konserwator do lodów 331
Kontakt grille 46, 405, 412, 425
Końcówki dekoracyjne 330, 337
Kostkarka. 293, 295-296, 298
Kosz do pieczywa 30, 200-201
Kosz do szkła. 588-589
Kosz do tac i pojemników gn. 582
Kosz do talerzy 588
Kosz na śmieci 569
Kosz stołowy 197, 569
Kosz uniwersalny. 588
Koszyk do pieczenia 503-504
Koszyk do pieczywa 199-200
Koszyk do serwowania. 252
Koszyk na owoce 252
Koszyk na przekąski finger food 252
Koszyk na serwetki. 252
Koszyk na sztućce 199-200
Kotleciarka 375
Krajacz do jaj w plastry. 93
Krajalnica do frytek. 94
Krajalnica do wędlin 374
Krajalnica do wędlin i serów 372-374
Kran do gorącej i gazowanej wody. . 287-288
Krustownica 273
Kruszarka do lodu 294
Krzesło cateringowe 255
Kubek . . . . . 140-142, 145, 150-151, .155-158, 161-165, 168-169, 192
Kubek na frytki 251-252
Kubek stalowy do shakera 265
Kuchenka indukcyjna. 45, 427-429
Kuchenka mikrofalowa. 426-427
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem . 434, 436
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem . 435, 437
Kuchnia ceramiczna 440
Kuchnia ceramiczna wolnostojąca. 51
Kuchnia elektryczna 51
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem 441
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem 442
Kuchnia elektryczna nastawna. 54, 443
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. . . 51, 466
Kuchnia gazowa nastawna. 54, 438
Kuchnia gazowa wolnostojąca. . . . 463-464
Kuchnia gazowa wolnostojąca, skręcana . 50
Kuchnie elektryczne 441, 466
Kuchnie gazowe 50, 434, 436, 463
Kuchnie indukcyjne. 439, 465
Kuchnie infrared 51, 440
Kufle do piwa 193
Kuweta do lodów 334

Lampa grzewcza 42, 254
Lampa grzewcza do potraw 233-234
Lampa owadobójcza 571-572
Lampa stołowa 201
Lejek 86
Licznik przepływu wody 297, 590, 592
Listwa do bonowania. 89
Listwa łącząca blaty urządzeń 458
Listwa magnetyczna 115
Listwa wspornikowa 206
Lodówka barowa 541
Lodówka na mleko do kawy 314
Lodówka na próbki 538
Lodówki barowe 291

Ławka cateringowa. 255
Łopata do pizzy. 364-366
Łopatka do nakładania lodów 335
Łopatka do pieca 84, 503
Łopatka do pizzy 364
Łopatka do przewracania 83-84
Łopatka kątowa. 84
Łopatki 83
Łuskarka do lodu 297
Łyżeczka barmańska. 267
Łyżeczka degustacyjna z pęsetą. 267
Łyżka cedzakowa. 79, 85
Łyżka miarka 88

Makaroniarki 454-455
Markery kredowe 244
Maskownica barowa do modułów 307
Maszyna do lodów włoskich 332
Maszynka do makaronu 95
Maszynka do mielenia mięsa . . 43, 376-377
Maszynka do ostrzenia noży. 117
Mata barmańska 273
Mata pod tamper 323
Mata silikonowa 483
Mata teflonowa. 483, 503
Meble cateringowe 255
Meble skręcane do samodzielnego montażu 560
Meble skręcane gredil 35
Meble spawane. 556, 563
Miarka - jigger typu bell 268
Miarka - jigger typu japońskiego. 268
Miarka z podziałką 268
Miesiarka planetarna. 346-348
Mieszadło. 85
Mieszarka do farszu 378
Mikser micromix 397
Mikser planetarny 43
Mikser planetarny RM8. 345
Mikser ręczny. 400-402
Mikser spiralny 361-363
Mini dip 251
Mini naczynia szklane do finger food . . .250
Mini rondelek 252
Mini wiaderko. 252
Misa do szampana 271
Miska76, 140-142, 147, 160-162, 165, 169, 192
Miska rita 159
Młynek do kawy 319
Młynek do przypraw 199
Młynek koloidalny 593-594
Młynki do mielenia kawy 318
Mobilna stacja barmańska. 307
Modułowe regały z aluminium 231
Moździerz, muddler 269

Naboje do syfonów. 276, 330
Naczynia do finger food 251
Naczynia do serwowania nostalgia vintage 70
Naczynia i szkło do serwowania koktajli .261
Naczynia typu tiki mug 262
Naczynia żeliwne. 71
Naczynie do deserów, monoporcja. 191
Nadstawa do kosza 589
Nadziewarki do kiełbas. 378
Nakładka redukcyjna 458, 463-464
Naleśnikarka 48, 408, 417
Nalewak, dozownik barmański. 270
Napełniacz 34, 597-600
Naświetlacz uniwersalny. 572
Noże i szpatuły cukiernicze 340
Noże sanelli 104, 108-109
Noże stalgast. 110-112
Nożyce 118
Nóż dekoracyjny 93
Nóż do bułek 112
Nóż do chleba 114
Nóż do filetowania 114
Nóż do jarzyn. 112-113
Nóż do krojenia. 112
Nóż do krojenia mięsa 113-114
Nóż do obierania 112-113, 274
Nóż do oddzielania kości 113
Nóż do pizzy 364
Nóż do serów miękkich 114
Nóż do serów w blokach 114
Nóż do steków i pizzy 201
Nóż do warzyw i owoców 113, 274
Nóż elektryczny do gyrosa 425
Nóż kuchenny. 112, 114

Obieraczka 371
Obieraczki 118

Ociekacz gn. 28
Ociekacz na talerze. 590
Odkamieniacz 325, 573
Okap 479, 482, 499, 510
Okapy do niskich pomieszczeń 41
Opiekacz 411, 418
Organizer kawowy 314
Organizer na przyprawy 197
Organizer na kubki do napojów . . . 274, 314
Ostrzałka do noży 29, 117
Otwieracz do butelek 269
Otwieracz do konserw 30, 95
Otwieracz kelnerski. 269

Pakowarka próżniowa 225
Paliwo do podgrzewaczy. 239
Palnik gazowy 344
Papier do pieczenia 340
Patelnia 24, 63-69
Patelnia elektryczna 467
Patelnia grillowa 71
Patelnia stalowa 70
Patelnia uchylna 53, 450-451, 467
Patelnia wok 63, 65-66, 452
Patelnia żeliwna 72
Patera do tortu 342
Patera na ciasta i owoce 343-344
Patera stalowa 342
Patera talerz szklany z pokrywą 343
Patera z kloszem 343
Pędzelek 339
Pędzelek do czyszczenia portafiltra 322
Pęseta do usuwania ości. 93
Piec ChefLux™ 489
Piec do pizzy 43, 351-359, 419
Piec konwekcyjno-mikrofalowy 504
Piec konwekcyjno-parowy Unox . . . 486, 489
Piec konwekcyjny. 419
Piec Shop.Pro 511
Piec statyczny 498
Piece ChefTop Mind.Maps™ 486
Piece konwekcyjno-mikrofalowe ST-Fast . 501
Pierogarka, foremka do pierogów 339
Pierścień cukierniczo-kucharski 339
Pikery koktajlowe, szpilki stalowe 261
Pisak do latte art 322
Pistolet do sosów i kremów 341
Pistolet wędzarniczy, aromatyzer 275
Plecak termiczny 221, 367
Płuczka do porcjonera do lodów. 334
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 575
Płyn do mycia pieców Unox 489, 575
Płyn do mycia szyb i luster. 574
Płyn do mycia w zmywarkach 573
Płyn do nabłyszczania
stali nierdzewnej 552, 574
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach. . .573
Płyn myjąco-nabłyszczający 514, 575
Płyn myjący. 514
Płyn myjący do pieców
konwekcyjno-parowych. 575
Płyn nabłyszczający 514
Płyn nabłyszczający do pieców
konwekcyjno-parowych. 575
Płyny do czyszczenia. 325, 552, 574
Płyta do finger food z łupka 251
Płyta grillowa 46, 405, 415
Płyta grillowa elektryczna 52, 444-446
Płyta grzewcza 427
Płyta żeliwna 72
Podgrzewacz do bułek 413
Podgrzewacz do bułek
i parówek na hot-dogi 409
Podgrzewacz do frytek. 449
Podgrzewacz do nachosów 410
Podgrzewacz do sosów 410
Podgrzewacz do wody 236, 242
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . 235, 238
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami . . 238
Podgrzewacz filiżanek 314
Podgrzewacz GN 1/1. . . . .31, 234, 236-237
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 235
Podgrzewacze gastronomiczne 234
Podstawa chłodnicza. 457, 533-535
Podstawa do pieca 43, 360
Podstawa na kółkach. 570
Podstawa pod garnki. 62
Podstawy 478, 498, 510
Podstawy do pieców Unox 489
Pojemnik 215
Pojemnik barmański 274
Pojemnik fifo 216
Pojemnik GN . .25-28, 203-207, 210, 212, 214
Pojemnik na butelki 274
Pojemnik na ciasto 365
Pojemnik na jajka. 216
Pojemnik na kubki do sztućców 587
Pojemnik na odpady 569-570
Pojemnik na produkty sypkie. 216
Pojemnik na sztućce 587
Pojemnik serwisowy 227
Pojemnik siatkowy GN 1/1 . . . . . 208, 513
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 272
Pojemnik termoizolacyjny do wina. 271
Pojemnik transportowy. 29, 215
Pojemnik, ekspozytor na sztućce . . . 90, 587
Pojemnik, stacja barmańska 273
Pojemniki gastronomiczne GN
i blachy . 25-28, 203, 205-207, 209, 212, 214
Pojemniki termoizolacyjne,
transportowe 218-220, 368
Pokal do piwa. 193
Pokrowce na meble cateringowe 256
Pokrowiec zabezpieczający
na kosze do szkła 588
Pokrywa GN. 25-28, 204-205, 209, 211
Pokrywa na burgera 87
Pokrywa, osłona do żywności 249
Pokrywka 60, 74
Pokrywka szklana 62
Pomocnik barmański. 273
Popielnica z koszem na śmieci 569
Popielniczka 192
Porcelana. 143-169
Porcelana dla dzieci 134
Porcjoner do lodów. 335
Porcjoner do ryżu i purée. 94
Porcjonery do lodów 335
Półka wisząca pod urządzenie. 563
Półka wisząca przestawna. 562
Półka z pojemnikami na przyprawy 89
Półmisek . . . 71, 140-142, 158, 161-164, 247
Półmisek okrągły 136
Półmisek owalny . . . 136, 140, 145, 147, 149
Półmisek prostokątny 136
Półmisek żeliwny. 71-72
Półmisek/taca 156-157
Pralka EcoBubble-AI™ 565
Pralko-suszarka z pompą ciepła 565
Prasa do burgerów 87
Prowadnice do podwieszania kieliszków . 270
Prowadnice do szaf i stołów. 552
Przybory do serwowania 82-83, 243
Przybory do ślimaków 198
Przybory kuchenne 79-81
Przystawka do krojenia pomidorów 389
Pucharki do lodów 175, 192, 336

Radełko do pizzy 364
Ramekin, naczynie do sosów. 252
Reduktor ciśnienia wody 479, 499
Regał magazynowy. 39, 231, 562
Regał ze stali chromowanej 42, 231
Rękawica ochronna. 117
Rękawice kuchenne 368
Robot Cook 391
Roboty wielofunkcyjne 385-387
Rolkowy podgrzewacz do parówek . 409, 413
Rondel 23, 60, 62, 65
Rozdrabniacz odpadów organicznych . 33, 593
Rożen do kurczaków 421
Rózga 85
Ruszt 512, 514

Salamander. 47, 409, 420
Salaterka . . . . . 138, 140-142, 145, 147, ...149-150, 155-158, 165
Schładzarka szokowa 57, 549
Separator do tłuszczu 594
Serwetnik 198
Shaker barmański 264-265
Siatka do pizzy 367
Siekacz zmiękczający do mięsa 119
Sitko 77-78, 330
Sito barmańskie 266
Sito do przecierania 95
Sito do przesiewania 77
Skrobak do ryb 92
Skrobka, nóż do ciasta 337
Słupek hotelowy 256
Solniczka, pieprzniczka 196-197
Sosjerka 147, 149, 195
Spodek 155
Stacja barmańska z pojemnikiem
na lód i płuczką. 304
Stacja tampingowa 323
Stalki 117
Stalowe naczynia do serwowania koktajli . 261
Stalowe pucharki do lodów. 336
Stanowisko neutralne 456
Stojak na butelkę z dozownikiem 270
Stojak na deski 121
Stojak na frytki 252
Stojak na kartę menu. 197, 243
Stojak na spodki do kosza 590
Stojak na wafle do lodów. 334
Stojak na worek na odpady. 568
Stojak pod tace. 249
Stoły barowe 299-306
Stolik barowy 255
Stoły chłodnicze – linia frost. 517
Stoły chłodnicze i mroźnicze. 523
Stoły chłodnicze sałatkowe 526
Stół cateringowy 255
Stół chłodniczy 517, 523-528
Stół chłodniczy 600x400 530
Stół chłodniczy do pizzy 369, 528-529
Stół mroźniczy 524-525
Stół pod ekspres do kawy 320
Suszarka bębnowa 565
Suszarka do żywności, dehydrator
na 10 tac 420
Syfon do bitej śmietany iSi. 328
Syfon do wody 276
Syfon iSi 276, 327-329
Syfony. 327
System odwróconej osmozy 593
Szafa chłodnicza . . . 55-56 518-522, 536-539
Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa . 521
Szafa chłodniczo-mroźnicza 522
Szafa mroźnicza 56, 518-520, 536-538
Szafka BHP. 568

stalgast

Szafka grzewcza 478
Szatkownica do warzyw 379-384
Szatkownica mandolina 95
Szczotka do czyszczenia pieców . . 365-366
Szczotka do mycia, HACCP 567
Szczotki do polerki do szkła 193, 262
Szczypce 92-93, 272
Szklanica barmańska. 269
Szklanica do shakera. 265
Szklanki. . . . . 170-172, 179, 181, 184-185, ... 188, 190-191, 193, 260, 324-325
Szkło Bormioli Rocco. 170-172
Szkło cechowane. 172
Szkło do kawiarni. 324
Szkło Pasabahce 177-194
Szpachelka 83, 339
Szpatuła do lodów 335
Szpatuła do masy cukierniczej. 84, 339
Szpikulec do bonowania 89
Szpikulec do lodu. 272
Sztućce 124-132
Sztućce dla dzieci 133
Szufelka 86, 272
Szufelka do frytek 86
Szufelka do gyrosa 425

Tabletka do czyszczenia ekspresów. 325, 575
Tabletki solne. 297, 574, 592
Tablica gastronomiczna, potykacz. . 244, 277
Tabliczka informacyjna. 197, 243
Tabliczka stołowa 244, 277
Taborety gazowe 50, 460
Taborety indukcyjne 461
Taca. 248-249
Taca ekspozycyjna 247
Taca fast food 32
Taca grillowa 504
Taca kelnerska 248
Taca na jajka, omlety, placki 504
Taca na przekąski 136
Taca stalowa 502
Tacka na paragony 89
Talerz do makaronu 136, 138, 149
Talerz do pizzy 138, 141
Talerz do risotto 138
Talerz do ryb 138
Talerz głęboki. . . . . 136-137, 140-142, 145, ... 147, 149, 151-165, 167
Talerz owalny do steków 138
Talerz płytki. . . . 136, 138, 140-142, 145, 147, ... 149, 151-159, 160-165, 167-168
Talerz, półmisek stalowy 247
Talerze do pizzy 137, 366
Tamper 323
Tarcze. 388-389
Tarka 88
Tarka - zester do cytrusów, serów i przypraw 89
Tasak 114
Telewizory samsung business tv 311
Termo-higrometr 102
Termometr 102
Termos 24, 217, 223
Termos cateringowy 31, 244
Termos stołowy 244-246
Termos transportowy z tworzywa 31
Termos z kranem 223
Termos z tworzywa. 221
Termosy transportowe z polietylenu. . . . 217
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 222
Timer 102
Tłuczek do mięsa. 29, 119
Torba do pizzy 221, 367
Torba na pieczywo 199
Toster. 411

Ubijak do ziemniaków 85
Ubijak piany. 339
Umywalka z włącznikiem kolanowym . 40, 567
Umywalka zabudowana 39, 556
Uniwersalna deska z uchwytem 120
Urządzenie do bitej śmietany 333
Urządzenie do czyszczenia kolby 319
Urządzenie do gorącej czekolady 341
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów. 410
Urządzenie do gotowania ryżu 421
Urządzenie do hot-dogów 413
Urządzenie do lodów miękkich. 333
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek . 95
Urządzenie do polerowania szkła 33, 193, 262
Urządzenie do popcornu 49
Urządzenie do schładzania i gazowania wody 289
Urządzenie do schładzania napojów. . . . 246
Urządzenie do ufo burgerów 407
Urządzenie do waty cukrowej 49

Wagi 96-101
Wałek do ciasta. 338
Wałkowarka do ciasta 360-361
Wanna 76
Wanna przecedzakowa. 78
Warnik 44, 242
Waza 168
Waza do zupy. 145, 149, 201
Wąska tarka 89, 274
Wędzarnia elektryczna 45
Wiaderko do szampana 271
Wiadro 74-75
Wielofunkcyjna maszyna do lodów . . . 331
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 54
Wirówka do sałaty 75
Witryna chłodnicza . . . 55, 349, 538, 543-548
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 529-532
Witryna ekspozycyjna, chłodnicza . . 546-547
Witryna mroźnicza 539, 542
Witryna mroźnicza, konserwator do lodów 548
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron. 544
Wkład chłodzący 220
Wkład do głowicy. 590
Wkład do gotowania makaronu 60
Włącznik pneumatyczny 594
Wok indukcyjny 452
Worek do wyciskania. 337
Worki do pakowania próżniowego . . . 40, 226
Wózek. 479, 499
Wózek bankietowy grzewczy. 228
Wózek do koszy 588
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . 365
Wózek kelnerski 32, 229-230
Wózek platformowy 227
Wózek transportowy 33, 227-228
Wózek transportowy do talerzy 229
Wybierak do ciasta 338
Wybijak do fusów. 322
Wycinarki 339
Wyciskacz do cytrusów 282
Wyciskacz do czosnku 94
Wyciskacz puree 94
Wyciskarka do cytrusów 282-285
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press . . 285

Zamrażarki skrzyniowe. 57, 550-551
Zaparzacz przelewowy do kawy 318
Zapaska. 566
Zastawa stołowa 135-136, 138-142
Zestaw do przypraw 196
Zestaw 4 sit do przesiewania 77
Zestaw 4 tac na jajka. 216
Zestaw barmański w torbie 263
Zestaw desek HACCP 29, 120
Zestaw końcówek 330
Zestaw kuchnia z piekarnikiem elektrycznym 54
Zestaw naczyń kuchennych 59
Zestaw noży 107, 115-116
Zestaw prysznica. 514
Zestaw zmywarka z podstawą 586
Zgrzewarka do tacek 224
Zmiękczacz do wody 297, 592
Zmywarki Elframo 578-579
Zmywarki Stalgast 580-586

Żel do podgrzewaczy. 239

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. Zamówienia niezrealizowane z powodu braków magazynowych zostaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacje o ww. zmianach zostaną opublikowane na stronie internetowej. Wyroby prezentowane w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez wcześniejszego powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym niewchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Część wizualizacji mogła zostać przygotowana lub przetworzona z użyciem narzędzi sztucznej inteligencji, m.in. w celu poprawy jakości materiału lub odwzorowania produktów, dla których nie wykonano jeszcze sesji zdjęciowej. Rzeczywisty wygląd produktu może się różnić. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie należy myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie w całości lub części bez zezwolenia jest zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast") informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f**) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast** przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych").

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:
1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:
1. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:
1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:
1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:
1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.
Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów, Multistref i Punktów

Znajdź nasz Salon Partnerski lub Punkt Sprzedaży!

stalgast.com/adresy



multistrefa stalgast

salon stalgast

punkt stalgast

Poznaj nowe
stalgast.com



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: