






stalgast

35 lat
wspieramy
gastro
od kuchni




KATALOG – WYDANIE 53 | 2025







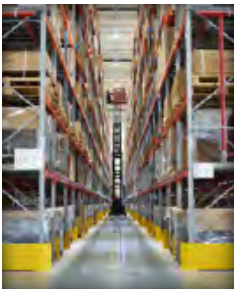




AM TRADE
WARSZAWA



STALGAST



stalgast
stalgast





stalg

TELMONT




stalgast
wspieramy gastro od kuchni



FIRMA RODZINNA

Szanowni Państwo!

Minęło już 35 lat, odkąd Stalgast wspiera rozwój branży gastronomicznej, dostarczając profesjonalne wyposażenie i innowacyjne rozwiązania. Tegoroczna edycja katalogu to wyjątkowa okazja do podsumowania dotychczasowych osiągnięć oraz zaprezentowania nowości, które wzbogacą naszą ofertę i ułatwią codzienną pracę w gastronomii.

Nieustannie dążymy do podnoszenia standardów w branży gastronomicznej, dlatego do naszej oferty dołącza piec Experience, innowacyjne urządzenie od naszego partnera, firmy FM. To jednak nie wszystko! Nowością w naszej ofercie są również pralko-suszarki z technologią sztucznej inteligencji Samsung, rozszerzenie oferty porcelany polskiej marki Lubiana oraz zamrażarki skrzyniowe. Pracujemy także nad wdrożeniem przełomowej technologii powłoki biobójczej na meblach gastronomicznych. Projekt ten, współfinansowany przez Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki, o łącznej wartości ponad 80 mln zł, stanowi fundament transformacji Stalgast w firmę przyszłości – „Stalgast 4.0".

Nie zapominamy również o ekologii. Konsekwentnie rozwijamy nasze działania na rzecz zrównoważonego rozwoju, m.in. zwiększając moc instalacji fotowoltaicznych w fabryce w Radomiu. To kolejny krok na drodze do neutralności emisyjnej i odpowiedzialnego biznesu.

Zachęcamy Państwa do zapoznania się z nowym katalogiem, pełnym inspiracji i innowacyjnych rozwiązań. To dla nas ogromna przyjemność, że możemy być Państwa partnerem w tworzeniu nowoczesnej i efektywnej gastronomii.

Zapraszamy do śledzenia naszej strony internetowej stalgast.com oraz mediów społecznościowych, gdzie będziemy dzielić się kolejnymi nowościami i specjalnymi ofertami.

Mamy nadzieję, że tegoroczne wydanie katalogu Stalgast dostarczy Państwu wielu inspiracji i stanie się niezastąpionym wsparciem w codziennej pracy.

Z wyrazami szacunku,
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

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 i Punktach Stalgast

Sprawdź na:
stalgast.com/adresy

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

stalgast

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



Studio Projektowe Stalgast – jesteśmy ekspertami w projektowaniu technologii obiektów gastronomicznych.

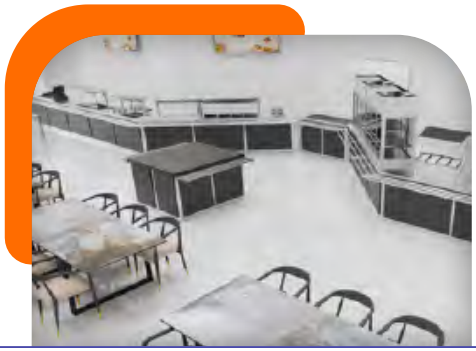
Wykorzystujemy nowoczesne narzędzia projektowe, które umożliwiają tworzenie profesjonalnych projektów, dostosowanych do wszystkich wymagań i potrzeb, a także minimalizują ryzyko kosztownych błędów.

Działamy na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

Zwracamy szczególną uwagę na kluczowe aspekty podczas projektowania zaplecza kuchennego, w tym:

- bezpieczeństwo, komfort oraz efektywność i wydajność pracy pracowników
- optymalizacje kosztów inwestycyjnych
- zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu





Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com

Przykładowy projekt wyposażenia

3D



Projektowanie w technologii 3D to powszechny standard w aranżacji wnętrz mieszkalnych, który doskonale sprawdza się także przy planowaniu lokali gastronomicznych. Dzięki rozbudowanym bibliotekom naszych kluczowych produktów możesz, jako nasz Partner Handlowy, tworzyć kompleksowe projekty z wizualizacją 3D z precyzyjnym doborem wyposażenia technologicznego.



Przygotowanie oferty na podstawie projektu w 3D pozwoli na:

- usprawnienie procesu przygotowania oferty
- ułatwienie przygotowania efektywnych projektów
- szybsze i łatwiejsze podejmowanie decyzji dzięki lepszemu zrozumieniu prezentowanych rozwiązań
- wyeliminowanie ryzyka pomyłek podczas zmian w projekcie dzięki możliwości generowania aktualnej listy produktów bezpośrednio z programu projektowego

Dowiedz się, jak otrzymać dostęp dedykowany dla naszych Partnerów Handlowych.

Zapisz się na bezpłatną prezentację, podczas której podzielimy się dobrymi praktykami i możliwościami wykorzystania unikalnych narzędzi projektowych.

Masz pytania?

Skontaktuj się z nami.

tel.: 801 40 50 63*, 22 517 15 75
e-mail: projekt@stalgast.com

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

stalgast Chefs

Wspieramy gastro od kuchni

Poznaj Stalgast Chefs – zespół ekspertów kulinarnych, technicznych i produktowych, którzy łączą pasję z doświadczeniem. Chętnie dzielimy się wiedzą, prowadząc szkolenia i warsztaty z technik kulinarnych. Jeśli działasz w branży HoReCa lub pracujesz w szkolnej czy przedszkolnej kuchni, możesz na nas liczyć. Pomożemy Ci doskonalić umiejętności i efektywnie wykorzystywać nowoczesne rozwiązania gastronomiczne.



ADAM MARCINIAK



PIOTR KOSMALA



MACIEJ BIAŁAS



PAWEŁ MŁYNARCZYK



MARIUSZ ĆWIKLAK



BERNARD MALINOWSKI

Umów się na BEZPŁATNY POKAZ!

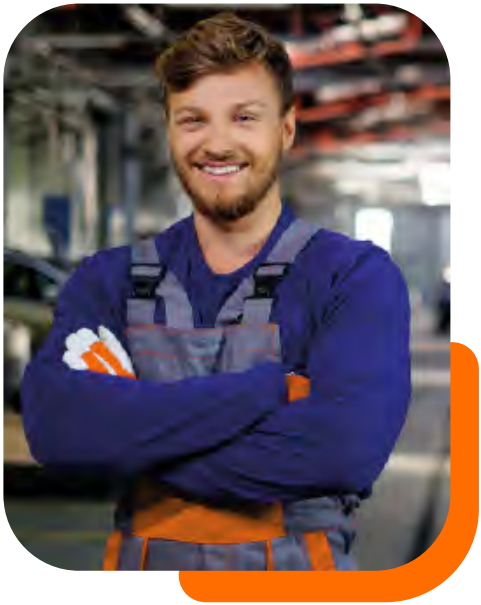
Przekonaj się, jak dużym wsparciem Twojego zespołu są **piece konwekcyjno-parowe Stalgast**.



Skontaktuj się z nami: **szkolenia@stalgast.com,** ustalimy razem dogodny 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.

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 poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.

stalgast
Partner Serwisowy

Sprawdź listę Partnerów Serwisowych na:

stalgast.com/adresy

stalgast

Ekspres automatyczny Stalgast – moc, precyzja i doskonały smak!



Prosty w obsłudze, wydajny w działaniu – ekspres idealny do stref samoobsługowych!

Automatyczny ekspres Stalgast – wygoda, precyzja i doskonały smak kawy

- **Trwałość i wydajność** – ceramiczne żarna o długim cyklu życia.
- **Elastyczna instalacja** – możliwość podłączenia do sieci wodociągowej lub dużego zbiornika na wodę; odpływ tacki ociekowej można podpiąć bezpośrednio do kanalizacji.
- **Automatyczna higiena** – system samoczyszczący dla idealnej jakości mlecznej pianki.
- **Pojemność na więcej** – 8-litrowy zbiornik na wodę i duży pojemnik na odpady.
- **Bogate menu** – możliwość zaprogramowania do 20 różnych kaw, gorącej czekolady oraz autorskich receptur z opcją personalizacji nazwy.
- **Intuicyjny dotykowy panel** – łatwa obsługa oraz opcja wyświetlania treści reklamowych.



Nr kat. 486860 **str. 294**

Idealny wybór do biur, hoteli, stacji paliw i wszelkich miejsc, gdzie liczy się szybkość i jakość serwowanej kawy!

Zwiększ **funkcjonalność** swojego ekspresu!

Podgrzewacz filiżanek

str. 294



Nr kat. 486001

Lodówka z podgrzewaczem

str. 295



Nr kat. 844486

Lodówka na mleko

str. 295



Nr kat. 844110

Lodówka na mleko

str. 295



Nr kat. 844108

Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

252
NOWOŚCI

Zestaw naczyń kuchennych 66
Dozownik roztopionego masła. 92
Prasa do burgerów 92
Stelaż na filtr do frytury 92
Pojemnik na sztućce 95
Timer - minutnik czasowy 106
Nóż do pieczeni, kuty - Sanelli Ergoforge 112
Nóż szefa kuchni, kuty - Sanelli Ergoforge . . . 112
Nóż szefa kuchni, kuty - Sanelli Ergoforge . . . 112
Nóż do obierania, kuty - Sanelli Ergoforge . . . 112
Nóż do filetowania, kuty - Sanelli Ergoforge . . 112
Nóż do obierania, kuty - Sanelli Ergoforge . . . 112
Ostrzałka do noży. 121
Stalka, kuta - Sanelli Ergoforge 121
Zestawy desek HACCP. 124
Porcelana - Linia Art. 156
Szkło - Linia Barschine. 175
Szkło - Linia Iconic 183
Szkło - Linia Tokio. 187
Zestaw 4-elementowy do przypraw. 197
Klipsy do obrusów 198
Młynek do przypraw, drewniany. 200
Koszyk uniwersalny na sztućce 201
Pojemniki gastronomniczne GN z uchwytami, stalowe - Linia Basic 210
Pokrywki stalowe z wycięciem na uchwyty do pojemników - Linia Basic 210
Pojemniki gastronomniczne GN z polipropylenu - Linia Bufet Safe 215
Pokrywki szczelne z polipropylenu do pojemników - Linia Bufet Safe 215
Torba transportowa, termiczna 225
Zestaw 8 kolorowych markerów kredowych . . 249
Tablica reklamowa - potykacz 249
Korkociąg kelnerski, 3-funkcyjny. 272
Stojak na kubki do napojów 277
Łopatka do nakładania lodów 310
Skrobka plastikowa do ciasta 312
Worki do wyciskania jednorazowe. 312
Multifunkcyjna miesiarka planetarna 30 l 321
Torba do pizzy. 342
Rękawice olejoodporne 343
Tarcza obieraczki do ziemniaków 346
Maszynka do mielenia mięsa. 351
Piec konwekcyjno-parowy - STG Gastro z wózkiem 20 GN 1/1. 412
Piece konwekcyjno-parowe - Experience 415
Akcesoria do pieców konwekcyjno-parowych Experience 415
Zamrażarka skrzyniowa. 468
Umywalka stalowa - Stalgast. 474
Stoły stalowe z półką ze zlewem 1-komorowym - Stalgast 474
Stoły stalowe z basenem - Stalgast. 475
Stoły stalowe ze zlewem 2-komorowym - Stalgast 475
Szafki stalowe wiszące - Stalgast 476
Stoły stalowe przyścienne z drzwiami suwanymi - Stalgast 476
Szafa stalowa przelotowa - Stalgast 477
Szafa stalowa porządkowa ze zlewem - Stalgast 477
Szafa stalowa magazynowa - Stalgast 477
Stoły stalowe bez półki, skręcane - Stalgast . 478
Stoły stalowe z półką, skręcane - Stalgast . . . 478
Stół stalowy bez półki ze zlewem 1-komorowym, skręcany - Stalgast. 478
Stoły stalowe z półką ze zlewem 1-komorowym, skręcane - Stalgast. 479
Stoły stalowe z półką ze zlewem 2-komorowym, skręcane - Stalgast 479
Stół stalowy bez półki ze zlewem 2-komorowym, skręcany - Stalgast. 479
Półki stalowe, wiszące - Stalgast 480
Regały stalowe magazynowe, półki pełne, skręcane, - Stalgast. 480
Regały stalowe, magazynowe, półki perforowane, skręcane - Stalgast 480
Szafa stalowa porządkowa ze zlewem - Stalgast 482
Pralka Samsung EcoBubble-AI 20 kg. 489
Suszarka bębnowa Samsung z pompą ciepła 16 kg. 489
Pralko-suszarka Samsung z pompą ciepła 18/11 kg 489
Dozowniki ręczników papierowych 491
Młynki koloidalne 520

stalgast

Zestaw naczyń kuchennych

str. 66



Meble spawane i skręcane Stalgast

str. 474-480



Maszynka do mielenia mięsa

str. 351



Pralka i Suszarka Samsung

str. 489



Piece FM EXPERIENCE

str. 415



Noże Sanelli Linia Ergoforge

str. 112



Młynki koloidalne

str. 520



Porcelana ART Kropkowana

str. 156-159



Młynki do przypraw

str. 200



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





fm



zanolli



Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!
stalgast.com/oferta

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

zasilanie elektryczne	stal nierdzewna	powlekane miedzią
zasilanie gazowe	stal nierdzewna 18/0	pokryte teflonem
podgrzewanie grzałką elektryczną	stal nierdzewna 18/10	powłoka ceramiczna
podgrzewanie paliwem	wykonane z polistyrenu	szkło hartowane
można stosować do indukcji	wykonane z aluminium	kryształ
nie można stosować do indukcji	wykonane ze stali chromowanej	szkło cechowane
można używać na kuchniach elektrycznych	wykonane ze spienionego polipropylenu	można piętrować
można używać na kuchniach gazowych	wykonane z poliwęglanu	rekomendowane do Sous Vide
można używać w kuchenkach mikrofalowych	wykonane z polietylenu	do samodzielnego montażu
można myć w zmywarkach	wykonane z polipropylenu	czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h
nie można myć w zmywarkach	wykonane z nylonu	używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
polecany do pieców konwekcyjnych	wykonane z silikonu	oświetlenie LED
polecany do ekspresów do kawy	wykonane z drewna	moc urządzenia
pojemność komory	BPA free	maksymalne obciążenie
zgodny z normami HACCP	przeznaczone do kontaktu z żywnością	posiada legalizację


urządzenie chłodnicze


urządzenie mroźnicze


układ statyczny


układ dynamiczny


drzwi uchylne


witryna otwierana
z dwóch stron


drzwi suwane



do pojemników
gastronomicznych



do blach cukierniczych/
piekarniczych



2 lata gwarancji


lub


oraz



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



maksymalna temperatura


przystosowana
do mycia szkła


przystosowana
do mycia talerzy


przystosowana
do mycia garnków


przystosowana
do mycia tac GN 1/1



5 lat gwarancji



załadunek komory
pieca do pizzy



maksymalna wysokość
mytego naczynia


konstrukcja podwójnych
ścianek


polecane do stosowania
w piecach



kosz do zmywarki
350x350 mm



kosz do zmywarki
400x400 mm



kosz do zmywarki
500x500 mm



kosz do zmywarki
570x620 mm



produkt polski
Stalgast Radom



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



20-64 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne. 24-33
Grille 34-37
Frytownice 38
Podgrzewacz do frytek 39
Patelnie. 40-41
Wok 42
Bemary 43
Makaroniarki 44-45
Elementy neutralne 46
Podstawy i akcesoria 47-48
Kotły warzelne 49
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie wolnostojące. 55-60
Płyty grillowe wolnostojące 61
Frytownica wolnostojąca 62
Patelnia elektryczna 63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64



65-77 NACZYNIA KUCHENNE

Zestaw naczyń kuchennych 66
Garnki Comfort Line 67
Garnki Gredil i Basic Line 68
Garnki Premium, garnek z kranem . . 69-70
Podstawa pod garnki. 70
Akcesoria uzupełniające. 70
Patelnia WOK 71, 73
Patelnie powlekane tytanem 72
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 73-76
Patelnie Comfort 73-74
Naczynia żeliwne. 77



78-106 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra. 79-80
Wirówka do sałaty 80
Miski, wanny. 81
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 82-83
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 84-88
Łopatki, rózgi 88-90
Ubijak do ziemniaków 90
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 91-93
Ekspozytory 95-96
Dozowniki, stojaki do sosów 95-96
Pęsety, szczypce, wyciskacze 97-98
Noże i przybory dekoracyjne 99
Otwieracz do konserw. 100
Szatkownica mandolina 100
Wagi 101-105
Termometry 106



107-126 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 108-120
Listwy magnetyczne 119
Ostrzałki i stalki. 121
Nożyce kuchenne 122
Kloc masarski 122
Tłuczki do mięsa 123
Deski do krojenia, deski HACCP. . 124-126



127-202 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce. 128-140
Porcelana dla dzieci 141
Porcelana i zastawa stołowa 142-172
Szkło. 173-196
Sosjerki, moździerz z tłuczkiem. 196
Zestawy do przypraw 197-198
Serwetniki 199
Młynki do przypraw 200
Koszyki do pieczywa, ... 200-202
Lampy stołowe, waza do zupy 202



203-236 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 204-218
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności. 219-220
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 221-228
Torby do pizzy 225
Zgrzewarka do tacek. 229
Pakowarki i akcesoria do pakowarek 230-231
Wózki transportowe i kelnerskie 232-234
Regały. 235-236



237-259 ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 238
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 239-243
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 244-247
Dzbanki, termosy stołowe. 249-251
Urządzenie do schładzania napojów . 251
Tace 252-255
Pokrywa Roll-Top. 256
Naczynia do finger food 257-259



260-265 CATERING

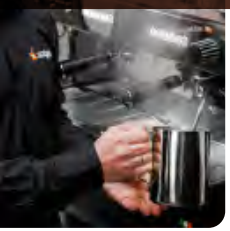
Wiszące lampy grzewcze 261
Lampy grzewcze elektryczne 262
Stolik grzewczy 262
Lampy grzewcze gazowe 263
Meble cateringowe 264
Pokrowce na meble cateringowe. . . . 265
Słupek hotelowy 265



266-292 WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 267-270
Nalewaki, dozowniki, otwieracze . 271-272
Sitka, miarki, shakery 273-274
Naczynia miedziane do serwowania . 275
Łyżeczki i maty barmańskie, formy silikonowe. 275-277
Pojemniki termoizolacyjne 278
Wiaderka do szampana i podstawy . . 278
Syfony do wody 279
Wyciskarka do cytrusów . . . 280, 282-284
Kruszarki, kostkarki, łuskarki . . . 285-289
Chłodziarki i lodówki barowe 291-292

293-303 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspresy automatyczne 294
Podgrzewacz filiżanek 294
Lodówka na mleko do kawy 295
Ekspresy kolbowe 296-297
Młynek do mielenia kawy 298
Stół pod ekspres 299
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw 300-301
Chemia do ekspresów 301
Szkło do kawiarni 302-303

304-323 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 305-309
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów 310-311
Worki, końcówki do wyciskania . . 312-313
Akcesoria cukiernicze 313-314
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 315
Urządzenie do gorącej czekolady . . . 316
Patery do tortów i owoców 317-319
Palnik, foremki do crème brûlée 319
Miesiarki planetarne 320-322
Witryny chłodnicze 323

324-344 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piece do pizzy 325-334
Wałkowarki do ciasta 335-336
Miksery spiralne 336-338
Łopaty, łopatki do pizzy 339-341
Pojemniki na ciasto 340
Blachy, siatki i talerze do pizzy . . 341-342
Torby, pojemniki termoizolacyjne 342-343
Rękawice piekarskie 343
Stoły chłodnicze 344

345-376 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków 346
Krajalnice do wędlin i serów 347-349
Maszynki i mieszarki do mięsa . . 350-352
Nadziewarki do kiełbas 353
Sokowirówki 354
Szatkownice, roboty 355-363
Cuttery i miksery ręczne 366-376

377-401 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 379, 382-383, 395
Frytownice 378, 380, 384
Gofrownice, naleśnikarki . . 381, 386-387
Płyty grillowe 380, 385
Bemary nastawne 381
Rolkowy podgrzewacz do parówek . . 383
Rożen do kurczaków 391
Opiekacze, piece, salamandry . . 388-390
Gyrosy i akcesoria do gyrosów . . 392-395
Kuchenki mikrofalowe 396-398
Płyta grzewcza 398
Kuchenka indukcyjna 398-400
Cyrkulator Sous Vide 401

402-439 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 408
Stalgast SmartCook 409-410
FM STG 20 GN 411-412
Experience 415
Piece PIEKARNICZE
FM 422-423
FM STB 16 600x400 424
Piece ODPIEKOWE
FM ST-Fast 430-431
FM RX 434-436
Akcesoria 437-439

440-470 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze i mroźnicze 442-445, 457-459
Stoły chłodnicze, mroźnicze . . . 446-448
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 449-455
Stoły chłodnicze do pizzy 451-453
Chłodziarki i lodówki barowe . . . 460-461
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 459, 462-467
Schładzarka szokowa 467
Zamrażarki skrzyniowe 468-469
Akcesoria do szaf i stołów 470

471-487 MEBLE



Stoły ze zlewem 474-476, 478-479
Szafka wisząca 476
Stoły przyścienne 476, 478
Szafy 477, 482
Półki wiszące i regały 480, 482
Okapy i akcesoria 481
Meble skręcane GREDIL 483-487

488-501 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 489
Odzież robocza 490-491
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 491, 497
Szafki BHP 492
Pojemniki na odpady 493-494
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 495-496
Urządzenia do dezynfekcji 498
Chemia 499-501

502-527 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzarki ELFRAMO 503-504
Zmywarko wyparzarki AQUA . . . 505-511
Kosze do zmywarek 507, 512-514
Ociekacz na talerze 515
Zmiękczacze do wody 515-518
Młynki koloidalne 519-520
Umywalki bezdotykowe 521
Napełniacze i baterie 522-527



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

01

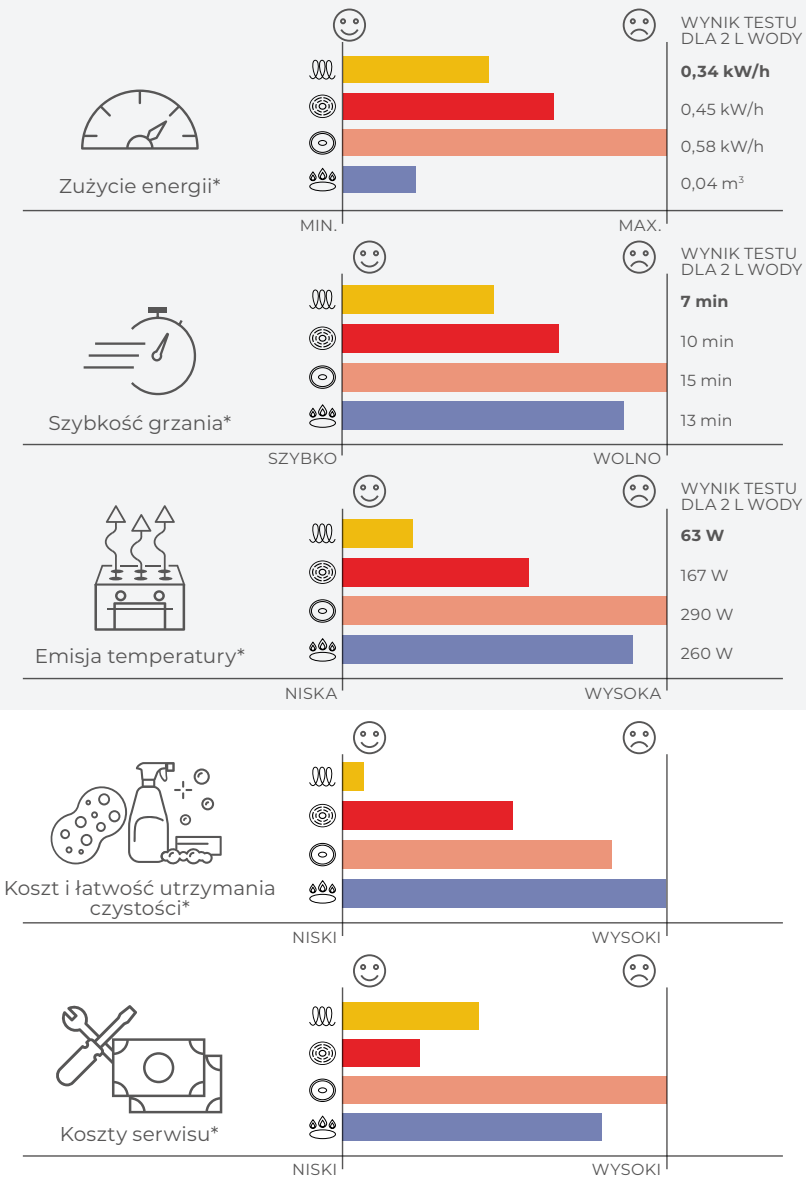
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 24-33
Grille 34-37
Frytownice 38
Podgrzewacz do frytek 39
Patelnie 40-41
Wok 42
Bemary 43
Makaroniarki 44-45
Elementy neutralne 46
Podstawy i akcesoria 47-48
Kotły warzelne 49

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 51-54
Kuchnie wolnostojące 55-60
Płyty grillowe wolnostojące 61
Frytownica wolnostojąca 62
Patelnia elektryczna 63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



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

CIĄG GRZEWCZY LINIA 700
URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



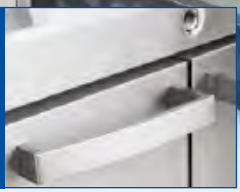
2

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	**13280,00**
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	**13280,00**
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	**13280,00**
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	**13280,00**
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	**13280,00**
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	**13280,00**
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13760,00**
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13760,00**
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13760,00**
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13760,00**
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**13760,00**
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**13760,00**
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13410,00**
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13410,00**
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**13410,00**
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**13410,00**
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	**13410,00**
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	**13410,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**65,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**204,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**15540,00**
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	**15540,00**
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	**15540,00**
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	**15540,00**
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**15290,00**
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**15290,00**
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	**15290,00**
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	**15290,00**
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**15210,00**
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**15210,00**
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	**15210,00**
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	**15210,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	**65,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	**204,00**

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

KUCHNIE GAZOWE ECO

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

INOX

PL STALGAST RADOM

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne 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	**8790,00**
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8790,00**
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**8445,00**
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**8445,00**

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

stalgast

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna
- 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	**10460,00**
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**10460,00**
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	**10050,00**
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	**10050,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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





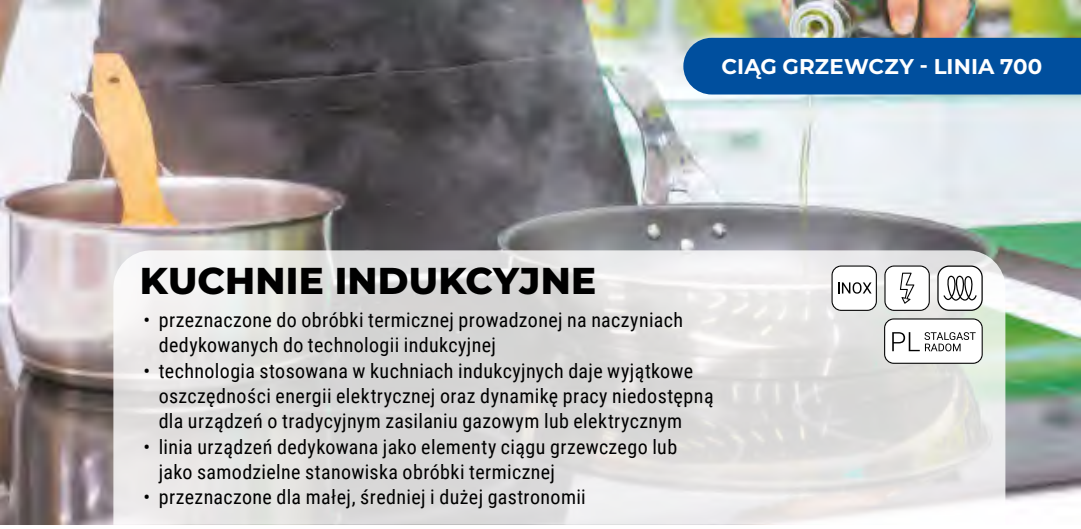
Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**4335,00**
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**4335,00**
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**4335,00**
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**4335,00**
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**7080,00**
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**7080,00**
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**7080,00**
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**7080,00**
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**7080,00**
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**7080,00**
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**9910,00**
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**9910,00**
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**9910,00**
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**9910,00**
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	**65,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	**431,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**519,00**
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**



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

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

stalgast



KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA INDUKCYJNA

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



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	**11140,00**
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	**18540,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**431,00**

KUCHNIE INFRARED

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA CERAMICZNA

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

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	**4730,00**
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	**8765,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**431,00**

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

stalgast

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

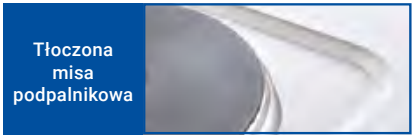
- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POLOWA Z PIEKARNIKIEM

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







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	**11790,00**
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	**11520,00**

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	**14460,00**
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	**14530,00**

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

stalgast

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	**3455,00**
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	**4775,00**
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	**8090,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**431,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	**519,00**

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	**7845,00**
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**7385,00**
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**7635,00**
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**7635,00**
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**11980,00**
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**11980,00**
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**11980,00**
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**11980,00**
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**11980,00**
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**11980,00**

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	**6510,00**
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**6705,00**
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**8970,00**
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9740,00**
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**9925,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**431,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



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

stalgast

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szybry**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	**10220,00**
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10900,00**
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	**10550,00**

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	**10480,00**
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	**16920,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	**431,00**

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	**8915,00**
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	**8915,00**
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	**8880,00**
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	**8915,00**
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	**14580,00**
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	**14580,00**
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	**14580,00**
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	**14580,00**
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	**14580,00**
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	**14580,00**

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	**6990,00**
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	**7405,00**
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	**10380,00**
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	**11200,00**
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	**11200,00**

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania

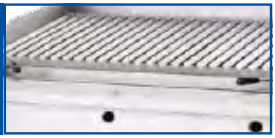


GRILL LAWOWY

- 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	**6770,00**
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	**6770,00**
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	**6915,00**
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	**6915,00**
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	**11240,00**
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	**11240,00**
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	**11520,00**
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	**11520,00**
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	**728,00**
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	**1410,00**
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	**63,70**

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





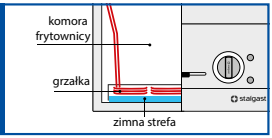
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	**10720,00**
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	**10720,00**
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	**15980,00**
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	**15980,00**

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	**7380,00**
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	310	340	150	15	15	400	**8315,00**
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	210	350	110	2x10	18	400	**11340,00**
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	-	-	-	**958,00**

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

stalgast

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX | PL STALGAST RADOM

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

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

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



Wydajna lampa grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny panel sterowania



Uchwyty ułatwiające wyjmowanie pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	**4590,00**

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: 100-300°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	**18100,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	**18100,00**

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

stalgast

PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	**15740,00**

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	**6725,00**
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

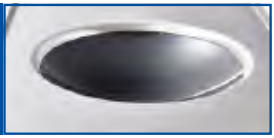
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętło
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- 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	**10990,00**
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	**94,00**



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

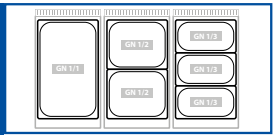
BEMAR

- 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	**4405,00**
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	**6315,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						**364,00**
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						**431,00**



MAKARONIARKI

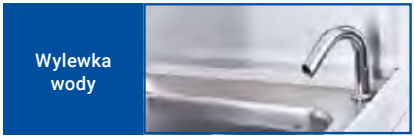
INOX

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	**12360,00**
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	**12360,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**511,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**693,00**

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

stalgast

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

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

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu





Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	**9340,00**
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**511,00**
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**693,00**
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	**364,00**



ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST RADOM

INOX

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

STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9700200**	Stanowisko neutralne	400	700	250	**1315,00**
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	**1690,00**
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	**2120,00**
2.	**9700210**	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	**1835,00**
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	**2375,00**
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	**3300,00**
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	**364,00**
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	**431,00**
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	**519,00**

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

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- 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

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**887026**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**8910,00**
2.	**887036**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**10710,00**
3.	**887046**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**12690,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm







Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**13320,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**17550,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**19170,00**

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





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	**14580,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	**17550,00**

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	**1095,00**
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	**1575,00**
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	**2065,00**
2.	**9702200**	Podstawa otwarta	400	575	600	**1465,00**
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	**1935,00**
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	**2360,00**
3.	**9703200**	Podstawa z drzwiami	400	640	600	**1845,00**
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	**2775,00**
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	**3310,00**
4.	**9703100**	Podstawa z szufladami	400	640	600	**2295,00**
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	**3410,00**
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	**4095,00**

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	**431,00**
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	**519,00**

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	**123,00**
	9700072	Niska średnia	8	619	19	**143,00**
	9700073	Niska długa	8	660	19	**155,00**
2.	**9700081**	Wysoka krótka	7	589	40	**143,00**
	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	**65,00**

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	**204,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**24399,00**

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	**22999,00**

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



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	**2155,00**
773003	Taboret pojedynczy	567	607	380	9	G30	**2155,00**
773011	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G20	**3755,00**
773013	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G30	**3755,00**
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	**72,50**

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	607	394	14	G20	**2765,00**
773036	567	607	394	11	G30	**2765,00**

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny 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	**999,00**
773052	340	340	340	5	G20	**999,00**



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

PL STALGAST RADOM

- 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	**6165,00**
773028	600	600	380	8	400	**7680,00**

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	**2999,00**
773138	500	500	380	8	400	**3999,00**
773139	556	582	434	8	400	**4999,00**



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	**3485,00**



KUCHNIE GAZOWE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna 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	**6025,00**
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**6025,00**
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**6025,00**
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**6025,00**
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**6025,00**
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**6025,00**
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**8350,00**
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**8350,00**
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**8350,00**
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**8350,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

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	**6240,00**
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**6240,00**
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**6240,00**
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**6240,00**
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**6240,00**
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**6240,00**
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**6240,00**
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	**6240,00**
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**6240,00**
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	**6240,00**
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**8535,00**
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**8535,00**
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**8535,00**
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**8535,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

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



1



Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKŁADKA WOK

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

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978511**	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**5395,00**
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**5395,00**
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**5395,00**
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**5395,00**
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**5395,00**
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**5395,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

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



1



Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKŁADKA WOK

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

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	**978611**	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**7525,00**
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**7525,00**
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**7525,00**
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**7525,00**
2.	**970000**	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	**65,00**
3.	**970005**	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	**204,00**

KUCHNIE INDUKCYJNE

INOX

PL STALGAST RADOM

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

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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





Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	**7515,00**
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	**14420,00**

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	**4420,00**
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	**5475,00**

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

stalgast



GRILLE ELEKTRYCZNE

INOX

PL STALGAST RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska 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	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	**4785,00**
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	**5090,00**
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	**6695,00**
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7360,00**
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	**7360,00**

Ergonomiczny panel sterowania





FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

INOX

PL STALGAST RADOM

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

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

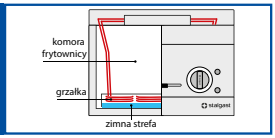
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x315x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	**6725,00**
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	**894,00**

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

stalgast



PATELNIA ELEKTRYCZNA

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

INOX

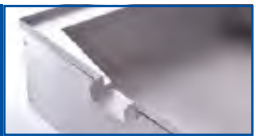
PL STALGAST RADOM

PATELNIA UCHYLNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	**5550,00**
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	**337,00**



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

INOX

PL STALGAST RADOM

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

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

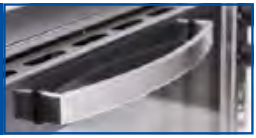
- 3 tryby pracy:
  grzałka górna (funkcja opiekacza)
  grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
  grzałka wentylatora i grzałka górna razem
  (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- **intuicyjny panel sterowania**
- **przeszklone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej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



Podwójna szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	**5565,00**
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	**424,00**

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

stalgast



NACZYNIA KUCHENNE

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

Zestaw naczyń kuchennych 66
Garnki Comfort Line 67
Garnki Gredil i Basic Line 68
Garnki Premium, garnek z kranem 69-70
Podstawa pod garnki 70
Akcesoria uzupełniające 70
Patelnie 71-76
Patelnia WOK 71, 73
Patelnie powlekane tytanem 72
Patelnie z powłoką nieprzywierającą . . 73-76
Patelnie Comfort 73-74
Naczynia żeliwne 77

ZESTAW NACZYŃ KUCHENNYCH

- garnki wykonane ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu „sandwich"
- 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

INOX

NOWOŚĆ



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	**599,00**

GARNKI COMFORT LINE

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







GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	**138,00**
011241	240	200	8,5	**170,00**
011281	280	240	14,5	**261,00**
011321	320	320	25,0	**397,00**
011361	360	360	36,0	**527,00**
011401	400	400	47,5	**624,00**

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	**77,30**
012201	200	130	3,8	**100,00**
012241	240	150	6,0	**137,00**
012281	280	170	10,0	**199,00**
012361	360	220	20,5	**373,00**
012401	400	250	29,5	**478,00**

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	**93,70**
013241	240	105	4,3	**126,00**
013321	320	150	11,0	**257,00**
013361	360	170	16,0	**363,00**
013401	400	190	22,0	**448,00**

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	**79,00**
015201	200	90	2,5	**103,00**
015241	240	105	4,3	**142,00**



RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	**85,70**
017201	200	60	1,2	**106,00**
017241	240	70	2,2	**135,00**





POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	**29,40**
019241	240	**39,30**
019281	280	**53,60**
019321	320	**74,40**
019361	360	**89,50**
019401	400	**105,00**

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	**142,00**

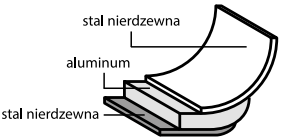




GARNKI GREDIL

- 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	**154,00**
011285	280	250	15,4	**200,00**
011325	320	260	20,9	**259,00**
011345	320	320	25,7	**325,00**
011365	360	360	36,6	**360,00**
011405	400	400	50,3	**428,00**
011455	450	450	71,6	**651,00**
011505	500	500	98,2	**778,00**



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	**171,00**
012325	320	200	16,1	**227,00**
012365	360	220	22,4	**311,00**
012405	400	260	32,6	**382,00**
012455	450	360	57,3	**585,00**

GARNKI BASIC LINE

- 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	**64,50**
012206	200	120	3,8	**80,90**
012246	240	135	6,1	**105,00**
012286	280	160	9,8	**130,00**
012326	320	220	18,0	**168,00**



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	**60,00**
013206	200	70	2,2	**75,40**
013246	240	80	3,6	**97,20**
013286	280	90	5,5	**119,00**
013326	320	110	8,8	**151,00**



RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	**39,30**
015146	140	55	0,8	**45,90**
015166	160	60	1,2	**52,40**
015206	200	70	2,2	**66,60**
015246	240	80	3,6	**86,30**

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

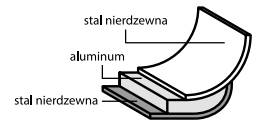
stalgast

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	**76,30**
011202	200	200	6,3	**116,00**
011242	240	200	9,0	**149,00**
011282	280	250	15,4	**201,00**
011322	320	260	20,9	**302,00**
011342	320	320	25,7	**337,00**
011362	360	360	36,6	**429,00**
011402	400	400	50,3	**523,00**
011452	450	450	71,6	**666,00**
011502	500	500	98,2	**843,00**

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	**72,90**
012202	200	140	4,4	**98,80**
012242	240	160	7,2	**132,00**
012282	280	180	11,1	**164,00**
012322	320	200	16,1	**257,00**
012362	360	220	22,4	**331,00**
012402	400	300	37,7	**428,00**
012452	450	360	57,3	**604,00**
012502	500	320	62,8	**655,00**

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	**82,40**
013242	240	110	5,0	**110,00**
013282	280	130	8,0	**143,00**
013322	320	160	12,9	**228,00**
013362	360	180	18,3	**314,00**
013402	400	250	31,4	**409,00**



GARNEK Z KRANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	**568,00**

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	**36,30**
019200	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	**48,80**

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	400	**448,00**
010505	500	500	400	**474,00**
010606	600	600	400	**556,00**

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	**268,00**

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 69)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	**378,00**

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	**79,80**
015202	200	105	3,3	**89,90**
015242	240	110	5,0	**127,00**
015282	280	130	8,0	**154,00**

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	**60,60**
015204	200	105	3,3	**68,90**
015244	240	110	5,0	**92,00**
015284	280	130	8,0	**144,00**

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	**58,10**
017242	240	75	2,2	**86,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**101,00**
	014241	240	45	**126,00**
	014281	280	50	**189,00**
	014321	320	55	**243,00**
2.	**014361**	360	60	**333,00**
	014401	400	60	**434,00**





PATELNIA

INOX

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	**65,10**
014243	240	42	**70,20**
014283	280	48	**85,50**
014323	320	52	**131,00**
014363	360	65	**199,00**
014403	400	70	**231,00**



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	**94,00**





PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

TEFLON

- z powłoką teflonową

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	**124,00**
014284	280	48	**162,00**
014324	320	52	**221,00**



PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	**71,10**



PATELNIE POWLEKANE TYTANEM

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	**173,00**
034280	280	55	**193,00**
034320	320	55	**219,00**



PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al

Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	**200,00**
034281	280	55	**225,00**

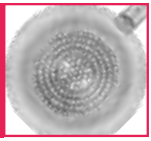


Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

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	**124,00**
018287	280	30	1,3	**150,00**



PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	**135,00**
018286	280	51	2,4	**157,00**
018326	320	55	3,5	**184,00**
018366	360	59	4,8	**247,00**
018406	400	63	6,3	**299,00**



PATELNIA WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	**177,00**
018321	320	95	5,3	**204,00**
018361	360	120	8,5	**296,00**



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	**107,00**

PATELNIA

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	**82,80**
018244	240	47	1,6	**107,00**
018284	280	51	2,4	**123,00**
018324	320	53	2,9	**145,00**
018364	360	59	4,8	**205,00**
018404	400	63	6,3	**248,00**



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	**107,00**
018303	300	31	1,5	**130,00**

PATELNIA Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	**77,20**
018243	240	47	1,6	**101,00**
018283	280	51	2,4	**124,00**
018323	320	55	3,5	**148,00**
018363	360	59	4,8	**208,00**
018403	400	63	6,4	**254,00**

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	**60,60**
035240	240	45	2,0	**71,40**
035280	280	50	3,0	**90,90**



2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	**88,20**



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	**50,10**
035241	240	40	1,2	**59,60**
035281	280	45	2,0	**75,80**
035321	320	50	3,0	**97,40**
035361	360	55	4,0	**145,00**
035401	400	60	5,0	**170,00**



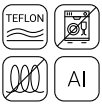
2 PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	**76,60**
032301	292 / 255	17	**105,00**



MATFER BOURGEAT

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	**116,00**
031240	240	40	1,3	**140,00**
031280	280	45	2,0	**161,00**
031320	320	50	3,0	**178,00**
031360	360	50	4,0	**225,00**
031400	400	55	5,0	**309,00**



PATELNIA GŁĘBOKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	**181,00**
036240	240	65	2,6	**210,00**
036280	280	75	3,8	**232,00**



PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	**113,00**
032280	280	20	1,1	**113,00**



PATELNIA DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	**344,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIA GRILLOWA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	**77,00**



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	**44,80**



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	**76,10**





PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra 79-80
Wirówka do sałaty 80
Miski, wanny 81
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe 82-83
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania 84-88
Łopatki, rózgi 88-90
Ubijak do ziemniaków 90
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 91-93
Ekspozytory 95-96
Dozowniki, stojaki do sosów 95-96
Pęsety, szczypce, wyciskacze 97-98
Noże i przybory dekoracyjne 99
Otwieracz do konserw 100
Szatkownica mandolina 100
Wagi 101-105
Termometry 106

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	**185,00**
091101	280 / 200	245	10	**217,00**
091151	305 / 200	310	15	**266,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	**315,00**
092151	305 / 202	330	15	**342,00**



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	**81,40**
093151	305	**111,00**

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	**142,00**
091103	293/205	245	10	**172,00**
091123	295/230	275	12	**173,00**
091153	300/200	340	15	**245,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	**174,00**
092123	290/200	305	12	**227,00**
092153	300/200	354	15	**249,00**



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	**55,30**
093123	290	**65,20**
093153	300	**75,10**



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	**41,90**

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

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	**6,02**
400091	140	63	0,55	6	**8,39**
400095	172	76	1,20	6	**12,60**
400092	200	87	1,60	6	**17,10**
400093	230	101	2,50	6	**18,80**
400094	262	113	3,70	6	**23,80**



MISKA

INOX

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	**23,40**
082200	200	80	1,6	**27,20**
082240	240	100	2,7	**32,60**
082280	280	100	4,0	**42,40**
082300	300	110	5,0	**46,80**
082320	320	110	6,0	**55,20**
082360	360	130	8,0	**63,60**



MISKA KUCHENNA

INOX

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	**22,90**
081201	200	90	2	**35,00**
081241	240	110	3.5	**48,20**
081281	280	132	6.2	**58,70**
081301	300	140	7	**68,40**
081351	350	160	11.5	**95,20**
081401	400	180	16.5	**124,00**



WANNA

INOX

- stal satynowana
- z uchwytami

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	**311,00**
083450	450	200	21,0	**393,00**
083500	500	220	28,0	**522,00**



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	**77,80**
082500	500	130	14,0	**104,00**
082550	550	145	19,0	**120,00**
082600	600	160	27,0	**165,00**
082700	700	185	45,0	**241,00**
082800	800	205	65,0	**362,00**
082900	900	225	90,0	**371,00**



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	**20,70**
076150	150	150	**21,10**
076180	180	170	**28,70**
076200	200	180	**33,90**

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	**272,00**

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	**54,10**
075241	240	210	**73,70**

SITO DO PRZESIEWANIA

INOX

- oczka: około 1 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	**52,50**
073250	250	75	**54,90**
073300	310	75	**75,70**

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	**90,60**

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

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	**314,00**
077260	260	260	**355,00**

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	**96,90**
074350	350	430	**123,00**

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	**149,00**
071410	375 / 175	185	**96,90**

CEDZAK NISKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071255	255	**25,50**
071285	285	**29,60**
071315	315	**31,60**

CEDZAK WYSOKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071280	280	**35,70**
071320	320	**39,80**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	**538,00**
072502	500 / 330	260	**635,00**

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	**188,00**
072403	400	220	**244,00**

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	**30,40**
324121	120	360	**38,90**
324141	140	385	**46,50**
324161	160	415	**60,30**
324201	200	480	**95,80**

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	**38,80**
324120	120	360	**44,50**
324140	140	380	**50,20**
324160	160	415	**70,60**

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	**20,60**
323081	80	295	0,12	**28,80**
323101	100	340	0,25	**37,50**
323121	120	365	0,40	**43,70**
323141	145	395	0,75	**64,50**
323201	200	480	2,00	**145,00**

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	**25,70**
323082	80	345	0,13	**31,30**
323092	90	362	0,20	**31,70**
323102	100	380	0,25	**33,50**
323122	120	420	0,45	**49,50**
323142	140	440	0,67	**53,60**
323162	160	474	1,00	**75,70**
323182	180	500	1,50	**114,00**

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

stalgast



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	**320010**	Chochla	400	0,18	**42,70**
2.	**320020**	Widelec do przewracania	400	-	**28,60**
3.	**320030**	Łyżka perforowana	400	-	**28,80**
4.	**320040**	Łyżka do serwowania	400	-	**28,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	**320060**	Łyżka do spaghetti	400	-	**28,80**
6.	**320070**	Łyżka cedzakowa	400	-	**29,10**
7.	**320080**	Łopatka do przewracania	400	-	**28,60**

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX







Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**312340**	Łopatka do ryb	340	**101,00**
2.	**311500**	Widelec do przewracania	500	**129,00**
3.	**311100**	Łyżka do serwowania	460	**49,40**

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

























Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**321010**	Łyżka cedzakowa	-	345	**21,10**
2.	**321020**	Widelec do przewracania	-	320	**18,25**
3.	**321030**	Łyżka do serwowania	-	328	**19,60**
4.	**321040**	Chochla	70	280	**15,90**
	321050	Chochla	85	310	**19,85**
5.	**321060**	Łyżka do spaghetti	-	307	**21,60**
6.	**321070**	Łopatka do przewracania	-	320	**20,40**
7.	**321160**	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	**21,20**
8.	**321100**	Obieraczka do warzyw	-	190	**16,70**
9.	**321110**	Obieraczka do warzyw	-	165	**17,40**
10.	**321120**	Radełko proste	57	190	**19,20**
11.	**321150**	Otwieracz do konserw	-	220	**26,80**
12.	**321001**	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	**34,80**

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**31,60**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**33,70**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**31,60**
8.	**320082**	Łopatka	385	**31,60**

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	-	**26,20**
2.	**420032**	Łyżka do serwowania	315	-	**32,60**
3.	**420052**	Chochla	310	0,08	**35,50**

ŁYŻKA WAZOWA NAVIA

INOX 18/0



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
350270	305	1	**3,46**

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,18**

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	**26,00**
	325130	Szczypce	320	**26,80**
2.	**325030**	Łyżka perforowana	350	**26,80**
3.	**325040**	Łyżka do serwowania	350	**28,90**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	**325010**	Chochla	90	310	0,11	**28,90**
5.	**325070**	Łyżka cedzakowa	-	350	-	**26,80**
6.	**325080**	Łopatka do przewracania	-	350	-	**28,20**

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334165	165	75	**10,20**

2 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334175	174	71	**14,30**

3 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334251	250	73	**17,35**

4 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334252	250	73	**16,30**

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

stalgast



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	**26,80**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**154,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**195,00**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	**130,00**



ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	**30,30**



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	**16,70**



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**20,20**



ŁOPATKA KĄTOWA

- A=135 mm, B=50 mm

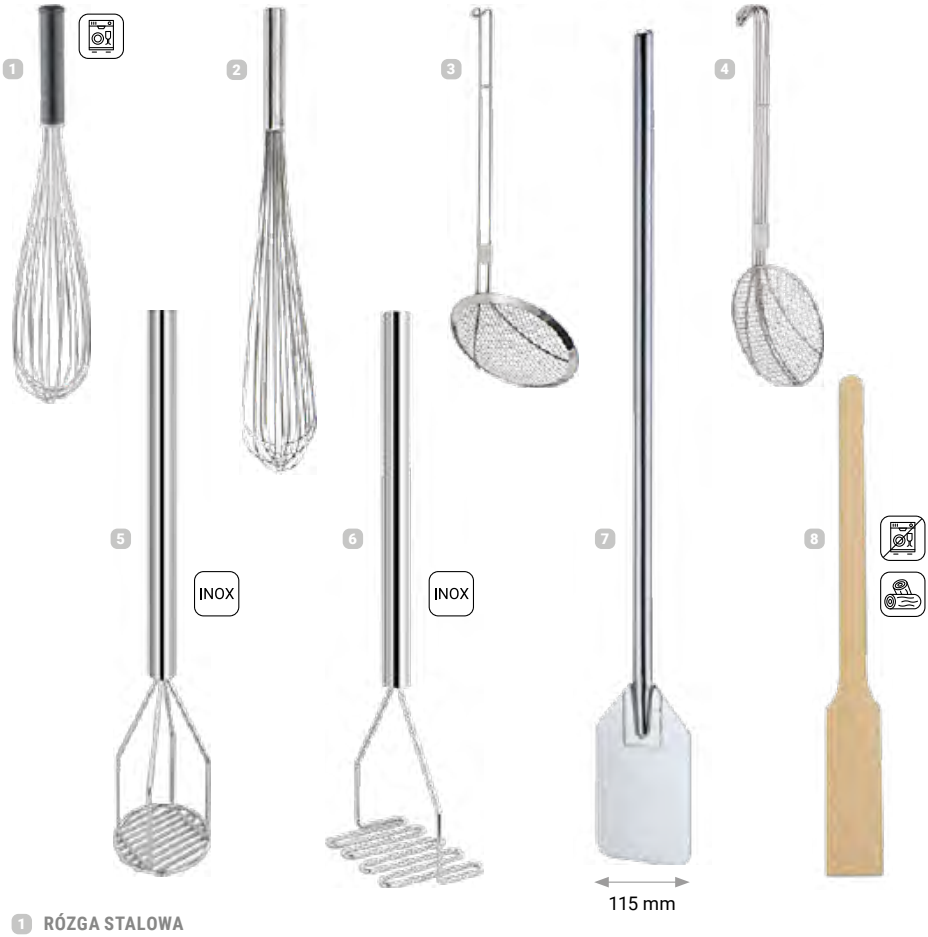
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
334321	50	300	**36,40**



ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca Speed Chef nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	**99,00**



1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	**23,40**
313350	350	**30,80**
313450	450	**32,50**
313550	550	**34,60**

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	**19,95**
313400	400	**25,50**
313500	500	**31,20**
313600	600	**30,50**

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	**116,00**
310200	200	450	**179,00**

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	**37,10**
310201	200	590	**44,60**
310241	240	570	**73,50**

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	**72,40**

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	**232,00**

8 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	**103,00**
314100	1000	**113,00**
314125	1250	**136,00**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	**19,80**
304073	0,68	**38,10**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	**42,90**
304033	0,150	**56,60**
304060	0,450	**66,80**
304101	0,650	**89,20**

SZUFELKA

Al



Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	**12,25**
304710	0,710	**19,40**

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	**15,55**
305100	1,0	**27,90**

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	**82,90**

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	**66,60**

LEJEK

INOX

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



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



DOZOWNIK ROZTOPIONEGO MASŁA

INOX

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
065062	180	160	100	**99,00**

PRASA DO BURGERÓW

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
065063	140	73	**39,00**

FILTRY DO FRYTURY

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



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
319011	254	50	**79,00**

UCHWYT, STELAŻ NA FILTR DO FRYTURY

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	Cena netto
319012	240	477	243	**49,00**

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	**17,40**

KUBEK MIARKA

INOX

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



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	**26,10**

DZBANEK MIARKA

PP

- przeźroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	**8,01**
506103	1,00	**17,30**
506303	3,00	**30,80**
506503	5,00	**50,10**
506203	2,00	**23,30**

DZBANEK MIARKA

INOX

- podziałka wewnątrz dzbanka



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	**31,00**
506102	1,0	**52,30**
506202	2,0	**96,20**

TARKA CZTEROSTRONNA

INOX

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**302191**	100	80	230	**59,90**
2.	**302192**	-	-	230	**19,40**

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	**29,40**

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	**49,20**
2.	**302922**	35	405	**49,20**





LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	**34,30**
099103	600	**46,70**
099104	900	**81,90**
099105	1200	**103,00**

TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPRAW

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
302300	325	**21,40**

DZWONEK RECEPCYJNY

Cr

- chromowany



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	**16,10**

TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	**19,35**

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**

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

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	**201,00**
2.	**815250**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**237,00**
3.	**815240**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**296,00**

POJEMNIK, EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE

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

NOWOŚĆ



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	**90,30**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**85,40**
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**77,40**

DYSPENSER DO SOSÓW

PE

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065722		70	240	0,70	**4,77**
065721		70	240	0,70	**4,77**
065723		70	240	0,70	**5,61**

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	**129,00**
2.	**065115**	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	**99,00**
3.	**348030**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**83,30**
4.	**348031**	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	**69,00**

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	**699,00**
2.	**065804**	165	180	380	3,00	**789,00**

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	**399,00**

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

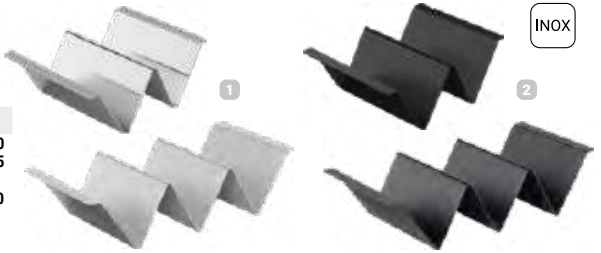


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**065902**	270	250	335	2x2	**380,00**
2.	**065903**	390	250	335	3x2	**515,00**

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	**14,30**
	348043	3	215	100	50	**18,35**
2.	**348052**	2	150	100	50	**9,18**
	348053	3	215	100	50	**11,20**

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**348050**	5	347	120	52	**54,60**

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

stalgast

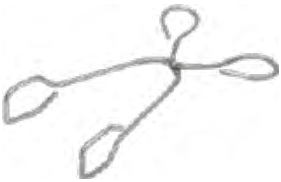
SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	**21,90**

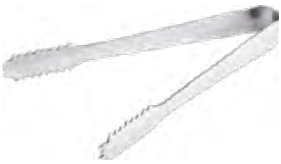
SZCZYPCE GRILLOWE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	**13,35**
423284	280	**13,80**

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	**9,67**

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	**14,60**

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	**14,30**

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	**17,95**

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	**9,73**
422301	300	**11,35**
422401	400	**22,30**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	**13,15**

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	**9,99**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	**15,15**
422303	300	**16,40**

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	**15,30**
422302	300	**16,30**

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	**35,50**

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

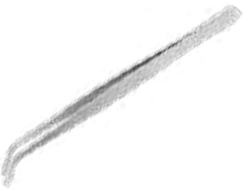
INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	**9,45**

PĘSETA ZAKRZYWIONA

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	**10,20**

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

AI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**474000**	55	208	**40,00**
2.	**474001**	80	225	**25,50**

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	**177,00**

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	**60,40**

SKROBAK DO RYB



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

NOŻE DEKORACYJNE

INOX

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa















1 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334102	155	**8,78**

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334101	132	**10,10**

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334106	197	**10,10**

4 NÓŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334103	140	**8,14**

5 NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	**3,31**

6 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	**20,70**

7 NÓŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	**20,70**



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	**347,00**
2.	**300000**	Kółko	25	-	**59,80**
3.	**300010**	Nóż	-	40	**29,30**

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	**229,00**

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

Al

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	**72,50**

SITO DO PRZECIERANIA

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



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
336130	240	**110,00**

SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	**155,00**

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



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
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1	**1250,00**
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	**1250,00**
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	**1250,00**
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	**1250,00**

SZALKA

- pasuje do modeli 730032, 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 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)





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

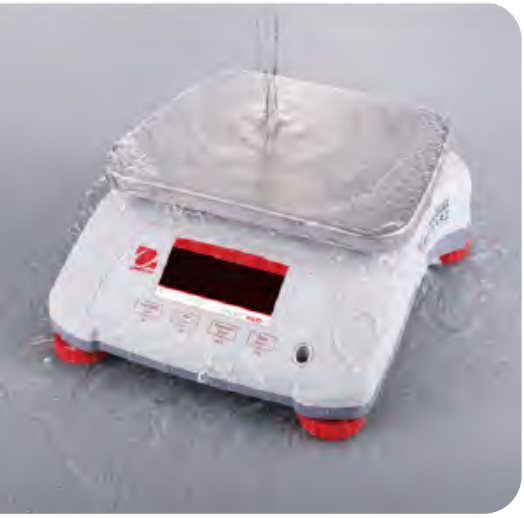
WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

- 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	**1280,00**
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	**1280,00**
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	**1280,00**



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	**2420,00**
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	**2420,00**



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**

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

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	**2465,00**
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**2465,00**
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	**1335,00**

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta





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 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	**316,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**251,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**256,00**





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	**905,00**
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	**949,00**
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	**908,00**
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	**949,00**

Zdejmowana szalka







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	**1845,00**
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	**1845,00**
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	**1845,00**
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	**1935,00**

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

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	15,15

TERMOMETR SONDA

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	18,15

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

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

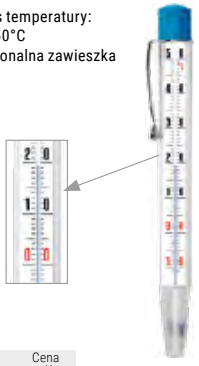


Nr kat.	Cena netto
620898	25,00

NOWOŚĆ

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	17,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	64,70



TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	84,80

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	82,00

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	195,00



NOŻE
I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże i zestawy noży kuchennych 108-120
Listwy magnetyczne 119
Ostrzałki i stalki..... 121
Nożyce kuchenne 122
Kloc masarski.....122
Tłuczki do mięsa.....123
Deski do krojenia, deski HACCP..... 124-126

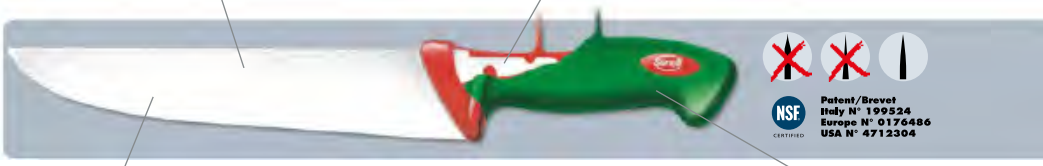


NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- 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

Sanelli



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

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

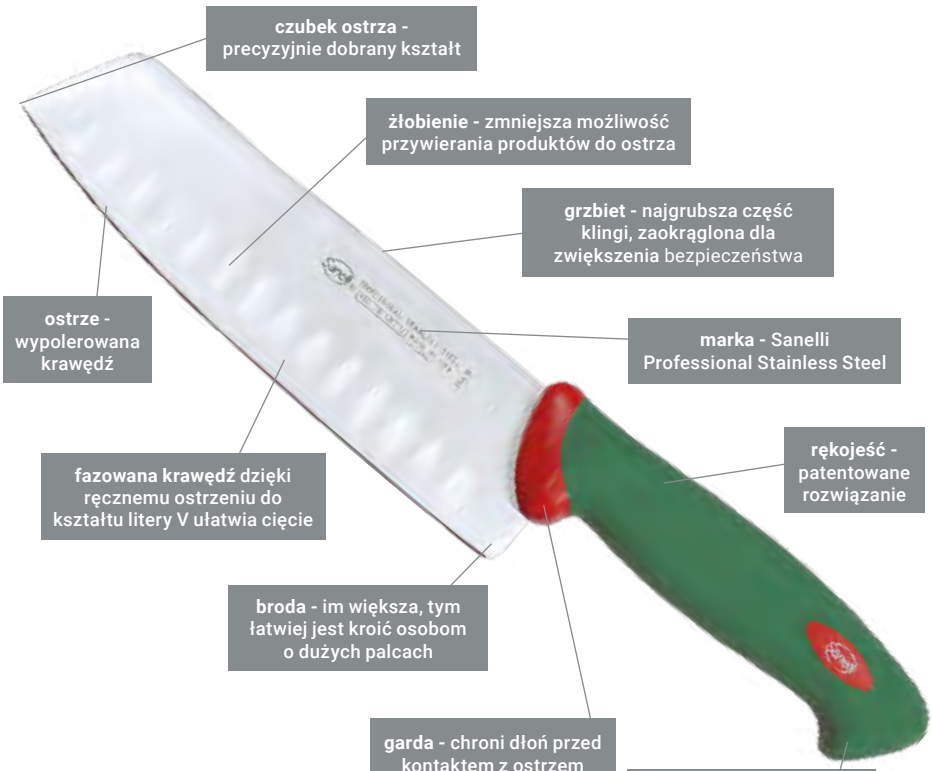
stalgast

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)




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	**156,00**
	218250	Nóż kuchenny	255	**153,00**
	218300	Nóż kuchenny	300	**195,00**
2.	**202200**	Nóż do szatkowania	210	**162,00**
	202240	Nóż do szatkowania	255	**185,00**
3.	**219240**	Nóż do chleba	235	**106,00**
	219320	Nóż do chleba	315	**136,00**
4.	**220320**	Nóż do wędlin	315	**140,00**
5.	**210240**	Nóż do pieczeni	230	**115,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**118,00**
7.	**201180**	Nóż masarski	180	**139,00**
	201220	Nóż masarski	230	**140,00**
8.	**207160**	Nóż do oddzielania kości prosty	155	**107,00**
9.	**203180**	Nóż do nacinania	180	**106,00**
10.	**208160**	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	**111,00**
11.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**117,00**
12.	**205280**	Nóż do łososia	275	**109,00**
13.	**225330**	Nóż do ryb	330	**195,00**

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



Pełna oferta zestawów noży na str. 119-120

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**215120**	Nóż do pomidorów	115	**65,30**
2.	**214100**	Nóż do obierania	100	**52,80**
3.	**216060**	Nóż do jarzyn	60	**48,50**
4.	**226180**	Nóż japoński	180	**136,00**
5.	**226161**	Nóż japoński Santoku	160	**98,80**
6.	**270260**	Łopatka do przewracania	260	**195,00**
7.	**270150**	Łopatka do przewracania	150	**154,00**
8.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**130,00**
9.	**213160**	Tasak	160	**246,00**
10.	**212220**	Stalka	220	**171,00**
	212300	Stalka	300	**221,00**
11.	**231360**	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	**378,00**
12.	**200005**	Zestaw noży	-	**421,00**

ZESTAW NOŻY

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



NOŻE SANELLI ZE STALI KUTEJ LINIA ERGOFORGE

- 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

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY

NOWOŚĆ

INOX


1


5


2


6


3


7


4



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**280420**	Nóż kuchenny	200	**235,00**
2.	**280425**	Nóż kuchenny	250	**285,00**
3.	**280122**	Nóż do pieczeni	220	**179,00**
4.	**280610**	Nóż do obierania	100	**115,00**
5.	**280806**	Nóż do filetowania	150	**169,00**
6.	**280807**	Nóż do obierania	70	**110,00**
7.	**280808**	Stalka	200	**145,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Pełna oferta zestawów noży na str. 119-120

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**286212**	Nóż kuchenny	210	**99,00**
	286252	Nóż kuchenny	255	**117,00**
2.	**286182**	Nóż uniwersalny	180	**79,30**
	286222	Nóż uniwersalny	230	**96,70**
3.	**286243**	Nóż do pieczeni	230	**70,00**
4.	**286242**	Nóż do chleba	235	**69,00**
5.	**286102**	Nóż do obierania	95	**32,50**
	287110	Nóż do obierania	110	**19,25**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	**287111**	Nóż do obierania	110	**19,25**
7.	**287112**	Nóż do pomidorów	120	**22,60**
8.	**287120**	Nóż uniwersalny	120	**21,20**
9.	**286062**	Nóż do jarzyn	60	**27,10**
	287070	Nóż do jarzyn	70	**19,85**

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


6


2


7


3


8


4


9


5

Pełna oferta zestawów noży na str. 119-120

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**46,20**
	218259	Nóż kuchenny	255	**90,70**
	218309	Nóż kuchenny	300	**88,50**
2.	**219209**	Nóż do chleba	200	**40,40**
3.	**203139**	Nóż do mięsa	130	**23,80**
	203209	Nóż do mięsa	200	**42,40**
4.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**37,50**
	204189	Nóż do filetowania	180	**32,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**217139**	Nóż do steków/pomidorów	115	**21,00**
6.	**214109**	Nóż do obierania	100	**28,10**
7.	**216089**	Nóż do jarzyn	80	**26,50**
8.	**211189**	Widelec	180	**37,80**
9.	**212259**	Stalka	250	**29,50**

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

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

INOX

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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść





Pełna oferta zestawów noży na str. 119-120

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**28,30**
	218258	Nóż kuchenny	240	**41,00**
2.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,70**
3.	**219208**	Nóż do chleba	195	**24,00**
4.	**214108**	Nóż do obierania	100	**18,70**
	214138	Nóż do obierania	115	**13,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	**216088**	Nóż do jarzyn	75	**18,75**
6.	**211158**	Widelec	150	**22,10**
7.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**31,00**
8.	**212259**	Stalka	250	**29,50**
	212309	Stalka	300	**26,80**

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	**20,40**
281212		220	**20,40**
281213		220	**20,40**
281214		220	**20,40**
281216		220	**20,40**

2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	**26,90**
281252		250	**26,90**
281253		250	**26,90**
281254		250	**26,90**
281255		250	**26,90**
281256		250	**26,90**

3 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	**13,75**
282154		160	**12,90**

4 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	**8,55**
285082		90	**8,55**
285083		90	**8,55**

5 NÓŻ DO OBIERANIA

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

6 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	**16,40**

7 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	**8,76**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**24,20**



2 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	**16,50**



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	**18,55**



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	**42,20**



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

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



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	**57,70**



7 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	○	130	**35,00**



8 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	**38,10**
283188	●	180	**38,10**



9 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	**91,70**



10 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	**55,60**
283218	●	210	**55,60**
283219	●	210	**55,60**



11 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	**64,90**
283258	●	250	**64,90**



12 NÓŻ DO CHLEBA

- ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	○	250	**50,50**



13 NÓŻ DO FILETOWANIA

- elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	**63,30**



14 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	**139,00**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**34,70**
2.	**248608**	6	625	**44,80**

LISTWA MAGNETYCZNA

INOX

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych"



Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	**64,20**

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	**20,20**
249558	550	**34,80**

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	**421,00**

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	**34,80**
2.	**218200**	Nóż kuchenny	200	**156,00**
3.	**264170**	Łopatka do przewracania perforowana	170	**130,00**
4.	**204220**	Nóż do filetowania giętki	220	**118,00**
5.	**201220**	Nóż masarski	230	**140,00**
6.	**209160**	Nóż do oddzielania kości wąski	160	**117,00**
7.	**214100**	Nóż do obierania	100	**52,80**

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	**20,20**
2.	**212309**	Stalka	300	**26,80**
3.	**218208**	Nóż kuchenny	210	**28,30**
4.	**210208**	Nóż do pieczeni	200	**18,70**
5.	**211158**	Widelec	150	**22,10**
6.	**214108**	Nóż do obierania	100	**18,70**

ZESTAW NOŻY KUTYCH

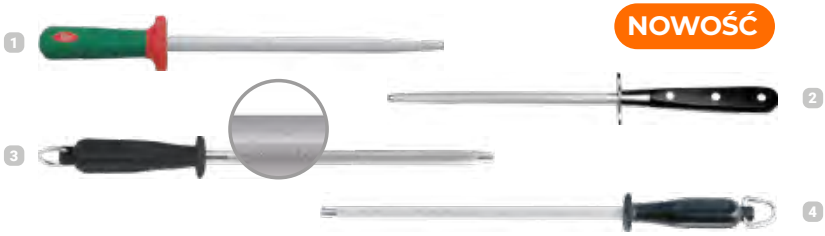
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**249338**	Listwa magnetyczna	330	**20,20**
2.	**212259**	Stalka	250	**29,50**
3.	**211189**	Widelec	180	**37,80**
4.	**218209**	Nóż kuchenny	200	**46,20**
5.	**219209**	Nóż do chleba	200	**40,40**
6.	**203209**	Nóż do mięsa	200	**42,40**
7.	**209159**	Nóż do filetowania	155	**37,50**

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

STALKI



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**212220**	Stalka Sanelli	220	**171,00**
	212300	Stalka Sanelli	300	**221,00**
2.	**280808**	Stalka Sanelli, kuta	200	**145,00**
3.	**212259**	Stalka	250	**29,50**
	212309	Stalka	300	**26,80**
4.	**212257**	Stalka diamentowa	255	**52,30**

NOWOŚĆ

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	**40,40**

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	**33,70**

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	**71,40**

RĘKAWICA OCHRONNA

- rozmiar M



Nr kat.	Cena netto
240001	**336,00**

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	**687,00**

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	**52,30**
2.	**342400**	400	300	20	**63,80**
3.	**342500**	500	300	20	**78,50**

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	**699,00**

NOŻYCE









Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	**227180**	Nożyce kuchenne	185	**24,40**
2.	**227250**	Nożyce do drobiu	250	**187,00**
3.	**227259**	Nożyce do drobiu	250	**31,00**
4.	**227220**	Nożyce kuchenne	220	**12,25**

OBIERACZKI





Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	**334118**	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	**19,15**
2.	**334100**	Obieraczka do warzyw	50	100	**21,60**

TŁUCZEK DO MIĘSA

INOX

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	**90,50**

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	**73,60**

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	**33,60**

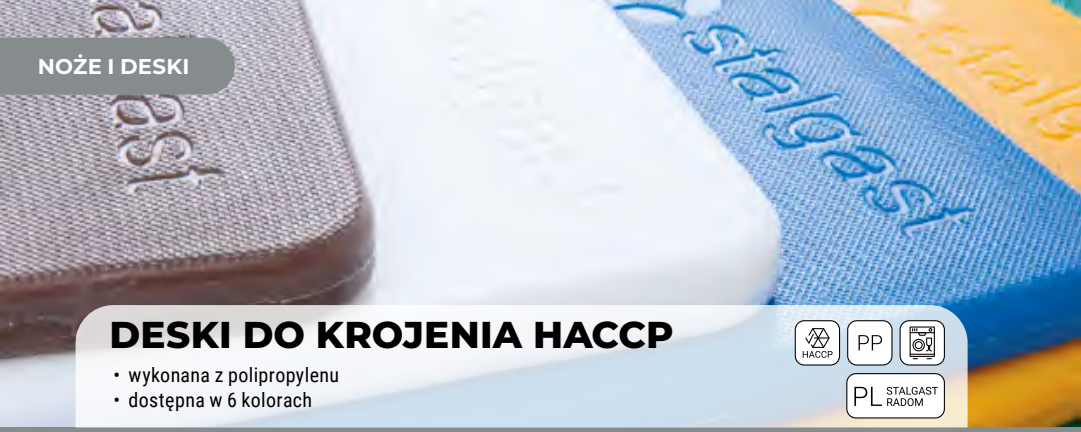
TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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	**134,00**



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach

HACCP | PP | PL STALGAST RADOM

System oznaczania HACCP:

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



DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

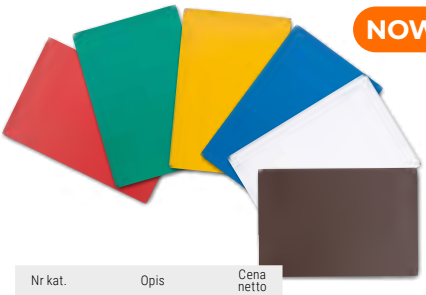
- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451		450	300	13	**34,70**
341452		450	300	13	**34,70**
341453		450	300	13	**34,70**
341454		450	300	13	**34,70**
341455		450	300	13	**34,70**
341456		450	300	13	**34,70**

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	**179,00**
341320	GN1/2 z wycięciem	**169,00**
341530	GN1/1 z wycięciem	**339,00**

STOJAK NA DESKI

INOX

- stojak na 6 desek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	**52,00**

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

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	**98,30**
341510	GN 1/1	**196,00**
341410	450x300	**157,00**

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	**33,70**
341322		325	265	12	**33,70**
341323		325	265	12	**33,70**
341324		325	265	12	**33,70**
341325		325	265	12	**33,70**
341326		325	265	12	**33,70**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



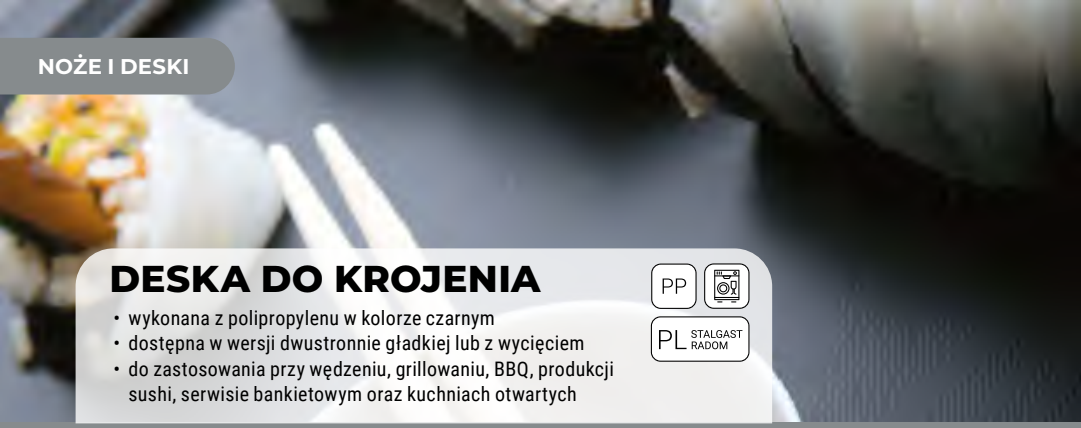
Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	**67,20**
341532		530	325	15	**67,20**
341533		530	325	15	**67,20**
341534		530	325	15	**67,20**
341535		530	325	15	**67,20**
341536		530	325	15	**67,20**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
  - gładka
  - z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	**105,00**
341632		600	400	18	**105,00**
341633		600	400	18	**105,00**
341634		600	400	18	**105,00**
341635		600	400	18	**105,00**
341636		600	400	18	**105,00**



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	**34,70**
2.	**341327**	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	**33,70**
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	**67,20**
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	**105,00**



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	**17,70**
340351	350	250	10	**36,40**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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 128-140
Porcelana dla dzieci 141
Porcelana i zastawa stołowa 142-172
Szkło 173-196
Sosjerki, moździerz z tłuczkiem 196
Zestawy do przypraw 197-198
Serwetniki 199
Młynki do przypraw 200
Koszyki do pieczywa, ... 200-202
Lampy stołowe, waza do zupy 202

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	**5,00**
2.	**350050**	Widelec stołowy	193	12	**5,00**
3.	**350080**	Nóż stołowy	221	12	**6,00**
4.	**350010**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**4,00**

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	**5,00**
2.	**350150**	Widelec stołowy	193	12	**5,00**
3.	**350180**	Nóż stołowy	221	12	**6,00**
4.	**350110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**4,00**
5.	**350140**	Łyżeczka do kawy	114	12	**3,00**
6.	**350120**	Widelczyk do ciasta	139	12	**4,00**

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

SZTUĆCE BASIC

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354260**	Łyżka stołowa	188	12	**0,95**
2.	**354250**	Widelec stołowy	188	12	**0,95**
3.	**354280**	Nóż stołowy	207	12	**2,08**
4.	**354210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**0,67**

SZTUĆCE BANKIETOWE

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355860**	Łyżka stołowa	200	12	**3,12**
2.	**355850**	Widelec stołowy	200	12	**3,12**
3.	**355880**	Nóż stołowy	226	12	**4,89**
4.	**355810**	Łyżeczka do herbaty	134	12	**2,08**
5.	**355840**	Łyżeczka do kawy	109	12	**1,87**
6.	**355820**	Widelczyk do ciasta	141	12	**2,08**

SZTUĆCE CATERINGOWE

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**354160**	Łyżka stołowa	178	12	**1,19**
2.	**354150**	Widelec stołowy	197	12	**1,19**
3.	**354180**	Nóż stołowy	208	12	**1,99**
4.	**354110**	Łyżeczka do herbaty	138	12	**0,64**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**1,43**
2.	**354050**	Widelec stołowy	180	12	**1,51**
3.	**354080**	Nóż stołowy	210	12	**2,78**
4.	**354010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,13**



SZTUĆCE BISTRO

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355061**	Łyżka stołowa	176	12	**1,35**
2.	**355051**	Widelec stołowy	176	12	**1,35**
3.	**355081**	Nóż stołowy	205	12	**3,44**
4.	**355011**	Łyżeczka do herbaty	132	12	**1,13**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**2,13**
2.	**353051**	Widelec stołowy	190	12	**1,94**
3.	**353081**	Nóż stołowy	210	12	**3,17**
4.	**353010**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**1,21**

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351061**	Łyżka stołowa	187	12	**3,55**
2.	**351051**	Widelec stołowy	190	12	**3,49**
3.	**351081**	Nóż stołowy	205	12	**3,60**
4.	**351011**	Łyżeczka do herbaty	135	12	**2,48**



SZTUĆCE CLASSIC

INOX 18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**357060**	Łyżka stołowa	190	12	**3,90**
2.	**357050**	Widelec stołowy	195	12	**3,90**
3.	**357080**	Nóż stołowy	230	12	**4,58**
4.	**357010**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**2,84**
5.	**357120**	Widelczyk do ciasta	140	12	**3,01**
6.	**357140**	Łyżeczka do kawy	100	12	**2,44**



SZTUĆCE SEGURA

INOX 18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**355760**	Łyżka stołowa	185	12	**2,53**
2.	**355750**	Widelec stołowy	193	12	**2,25**
3.	**355780**	Nóż stołowy	230	12	**6,24**
4.	**355720**	Widelczyk do ciasta	136	12	**1,90**



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

INOX 18/10

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**351060**	Łyżka stołowa	195	12	**9,66**
2.	**351050**	Widelec stołowy	192	12	**9,20**
3.	**351080**	Nóż stołowy	210	12	**11,25**
4.	**351010**	Łyżeczka do herbaty	137	12	**5,30**
5.	**351140**	Łyżeczka do kawy	120	12	**4,60**
6.	**351120**	Widelczyk do ciasta	145	12	**4,97**



SZTUĆCE BAGUETTE

INOX 18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353360**	Łyżka stołowa	193	12	**7,07**
2.	**353350**	Widelec stołowy	190	12	**7,07**
3.	**353380**	Nóż stołowy	225	12	**10,40**
4.	**353310**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,88**
5.	**353340**	Łyżeczka do kawy	120	12	**3,49**
6.	**353320**	Widelczyk do ciasta	143	12	**3,88**

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	**6,47**
2.	**353250**	Widelec stołowy	200	12	**6,47**
3.	**353280**	Nóż stołowy	220	12	**9,39**
4.	**353210**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**3,75**

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

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	**14,00**
2.	**353151**	Widelec stołowy	200	12	**14,00**
3.	**353181**	Nóż stołowy	221	12	**16,60**
4.	**353111**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**10,40**
5.	**353191**	Łyżeczka do latte	202	12	**12,15**
6.	**353121**	Widelczyk do ciasta	140	12	**10,40**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**353162**	Łyżka stołowa	200	12	**14,00**
2.	**353152**	Widelec stołowy	200	12	**14,00**
3.	**353182**	Nóż stołowy	221	12	**16,60**
4.	**353112**	Łyżeczka do herbaty	140	12	**10,40**
5.	**353192**	Łyżeczka do latte	202	12	**12,15**
6.	**353122**	Widelczyk do ciasta	140	12	**10,40**

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	**2,86**
2.	**358250**	Widelczyk stołowy	166	12	**2,86**
3.	**358280**	Nóż stołowy	180	12	**3,12**
4.	**358210**	Łyżeczka do deserów	138	12	**2,29**



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**358160**	Łyżka stołowa	153	12	**3,86**
2.	**358150**	Widelczyk stołowy	152	12	**3,83**
3.	**358180**	Nóż stołowy	171	12	**5,39**
4.	**358110**	Łyżeczka do deserów	135	12	**3,32**



SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	**358061**	Łyżka stołowa	168	12	**2,39**
2.	**358051**	Widelczyk stołowy	172	12	**2,66**
3.	**358011**	Łyżeczka do deserów	133	12	**1,93**

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

PORCELANA DLA DZIECI

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







Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**395921**	Talerz płytki	160	-	-	12	**8,76**
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	**11,95**
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	**18,00**
2.	**395924**	Miska	170	-	0,20	12	**14,40**
3.	**395926**	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	**16,80**
4.	**395927**	Kubek	87	100	0,30	12	**12,60**

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	**39,60**
2.	**395945**	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	**39,00**
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	**42,60**
3.	**395947**	Talerz płytki	165	-	-	6	**28,40**
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	**36,50**
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	**48,70**



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	**19,30**
2.	**388628**	217	163	19	12	**10,10**
3.	**388629**	280	210	22	12	**13,20**



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	**16,50**



TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	**19,20**



TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	**16,40**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	**21,10**



TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	**19,15**



TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	**17,50**



PORCELANA CZARNA

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


1


2

1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	**40,20**
396104	305	65	0,45	3	**76,30**

2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	**65,60**
396114	305	70	0,50	2	**97,20**

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	**33,00**



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	**36,70**
	390302	350	20	6	**45,30**
2.	**388615**	330	12	6	**12,15**

LUBIANA


1

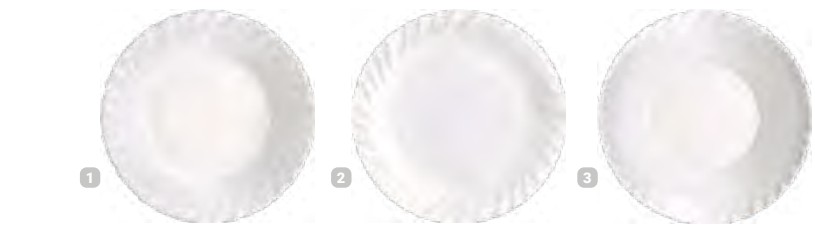

2

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	**5,81**
2.	**388752**	Talerz płytki	255	22	-	6	**7,07**
3.	**388753**	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	**6,80**

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

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	**5,62**
388652	255	22	6	**7,38**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	**6,92**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	**9,92**

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	**9,53**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	**21,20**

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	**72,40**

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	**5,68**
388602	250	23	6	**6,76**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	**7,28**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	**9,21**

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	**9,89**

5 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	**11,10**
388613	300	27	220	6	**20,30**

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**388608**	81	107	0,32	6	**10,05**
7.	**388610**	74	90	0,25	24	**9,92**

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	**12,15**



ZASTAWA STOŁOWA

stalgast

Linia Toledo 2



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388801	190	10	6	**3,54**
388802	270	15	6	**7,37**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388803	230	33	0,52	6	**5,01**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388804	125	59	0,42	6	**3,83**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388807	165	64	0,88	6	**5,60**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388808	82	86	0,30	6	**7,67**
388810	80	87	0,27	6	**7,96**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388813	300	220	18	2	**10,90**
388814	355	270	21	2	**15,35**



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388815	320	25	6	**16,05**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388816	100	58	0,30	6	**10,90**



FILIŻANKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388817	85	71	0,25	6	**8,11**

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388818	105	50	0,24	6	**2,51**
388819	125	54	0,36	6	**3,39**
388820	150	64	0,62	6	**5,16**
388821	180	75	1,14	6	**7,37**



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

stalgast

Linia Ebro 2



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388851	200	20	6	**4,28**
388852	250	23	6	**6,04**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388853	230	35	0,64	6	**5,45**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388854	140	73	0,60	6	**2,51**



FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388855**	90	74	0,25	6	**8,11**
2.	**388865**	135	17	-	6	**3,24**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388856	140	61	0,48	6	**4,28**



PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388859	350	260	28	6	**14,60**



FLACZARKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388860	135	80	0,70	6	**12,40**



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388861	95	60	0,30	6	**10,75**



KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**388862**	80	87	0,27	6	**6,78**
2.	**388863**	80	90	0,30	6	**8,00**

Linia Prima 2

TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388953	215	35	0,55	6	**5,01**



TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388950	150	18	6	**2,80**
388951	200	18	6	**3,69**
388952	255	26	6	**6,34**

SALATERKA - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388954	125	59	0,30	6	**2,65**
388955	160	51	0,55	6	**3,83**

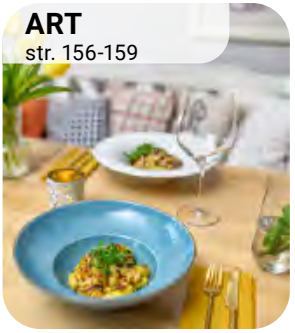
PORCELANA LUBIANA

- 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

















Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Lubiana
stalgast.com

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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)





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	**133,00**

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	**10,95**
390011	185	55	0,70	6	**13,20**
390012	230	65	1,40	6	**34,20**

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	**20,00**
390018	170	20	6	**13,20**
390019	190	20	6	**13,55**
390020	210	20	6	**14,35**
390022	270	20	6	**28,90**

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	**18,60**
390014	Spodek	170	-	-	6	**8,47**

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	**16,15**

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	**27,10**

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	**14,35**

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	**22,00**

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	**390005**	Filiżanka	60	50	0,10	6	**10,45**
	390013	Spodek	135	-	-	6	**7,14**
10.	**390006**	Filiżanka	85	55	0,19	6	**13,40**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**7,36**
11.	**390004**	Filiżanka	90	60	0,25	6	**14,00**
	390015	Spodek	160	-	-	6	**7,36**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	**41,70**
390008	330	230	25	6	**52,50**

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

stalgast

WERSAL

LUBIANA

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





Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390420	170	15	6	**13,35**
390421	190	20	6	**13,70**
390422	210	20	6	**14,30**
390423	240	25	6	**16,60**
390425	270	25	6	**27,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	**16,10**

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	**15,70**

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	**11,85**
390427	185	55	0,60	12	**13,25**

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	**22,10**
390417	Spodek	160	-	-	6	**7,89**

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	**41,90**

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	**26,60**

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	**37,30**

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	**55,90**

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	**62,30**

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	**13,15**

12 FILIŻANKA

13 14

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	**390408**	Filiżanka	65	60	0,11	12	**13,55**
	390416	Spodek	120	-	-	12	**6,83**
13.	**390407**	Filiżanka	90	65	0,20	6	**15,75**
	390415	Spodek	145	-	-	6	**7,44**
14.	**390409**	Filiżanka	90	70	0,25	6	**18,95**
	390417	Spodek	160	-	-	6	**7,89**

15 DIP

16

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	**390102**	65	35	0,06	12	**7,03**
16.	**390101**	80	40	0,10	12	**7,95**

17 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	**41,00**
390412	320	235	30	6	**52,40**

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

stalgast

KASZUB / HEL

LUBIANA

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





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	**9,56**
390216	230	60	1,0	6	**25,10**

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	**25,20**

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	**25,30**
390232	290	50	1,3	6	**26,20**

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	**188,00**

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	**8,28**
390234	170	20	6	**8,28**
390235	190	20	6	**9,67**
390236	210	25	6	**11,00**
390237	245	25	6	**13,30**
390238	265	35	6	**20,80**

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,25	6	**12,40**
390229	240	40	0,35	6	**13,05**

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	**15,60**
	390221	Spodek	160	-	-	6	**7,36**
8.	**390202**	Bulionówka	140	60	0,32	6	**12,00**
	390227	Spodek	160	-	-	6	**7,21**

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390218	145	60	0,22	6	**35,10**

10 PÓŁMISEK OWALNY
11

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	**390223**	240	160	30	6	**21,70**
11.	**390224**	280	195	35	6	**32,30**

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	**25,40**
390226	240	140	35	6	**27,00**

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

stalgast



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	**25,10**

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	**48,90**

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	**8,76**

4 KUBEK

5 / 6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**390211**	65	65	0,10	6	**8,88**
5.	**390212**	85	95	0,25	6	**12,05**
6.	**390213**	90	125	0,40	6	**15,50**

7 KUBEK

8

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	**390209**	90	100	0,35	6	**10,15**
8.	**390210**	95	130	0,60	6	**13,15**

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	**11,00**
	390219	Spodek	120	-	-	12	**6,24**
10.	**390205**	Filiżanka	90	60	0,20	6	**11,45**
	390220	Spodek	155	-	-	6	**7,07**
11.	**390207**	Filiżanka	70	80	0,20	6	**11,55**
	390222	Spodek	145	-	-	6	**6,81**

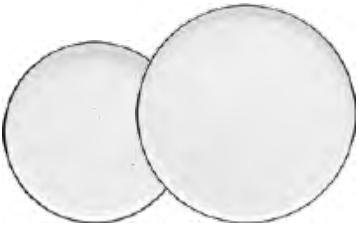
PORCELANA ART KROPKOWANA Z MALOWANYM RANTEM

Lubiana ART to porcelana zdobiona kolorystycznie warstwą kolorowego szkliwa, kolorowy rant i ręcznie zdobione asymetryczne nakrapianie, pobudzają kreatywność i inspirują

LUBIANA

NOWOŚĆ





TALERZ PŁYTKI ANKARA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390171	200	17	6	**21,60**
390172	260	17	6	**37,00**



TALERZ GŁĘBOKI ANKARA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**390173**	220	43	1,4	6	**27,60**
2.	**390174**	265	62	1,6	6	**33,90**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390175	Filiżanka	85	75	0,25	6	**27,00**
390176	Spodek	150	18	-	6	**13,50**



KUBEK ANKARA

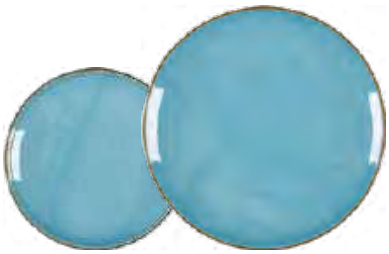
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390177	Kubek	85	100	0,40	6	**27,20**
390176	Spodek	150	18	-	6	**13,50**

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

stalgast



NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390180	210	27	12	**21,80**
390181	280	30	12	**56,30**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390183	240	47	0,7	6	**29,90**
390184	260	90	1,7	6	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390182	230	40	0,9	12	**27,60**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390185	80	40	0,1	12	**14,05**
390186	115	50	0,3	12	**18,15**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390187	Filiżanka	105	65	0,28	12	**27,00**
390188	Spodek	160	20	-	12	**13,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390189	Filiżanka	90	60	0,18	12	**23,20**
390190	Spodek	145	20	-	12	**10,35**

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390260	210	27	12	**21,80**
390261	280	30	12	**56,30**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390263	240	47	0,7	6	**29,90**
390264	260	90	1,7	6	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390262	230	40	12	**27,60**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390265	80	40	0,1	12	**14,05**
390266	115	50	0,3	12	**18,15**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390267	Filiżanka	105	65	0,28	12	**27,00**
390268	Spodek	160	20	-	12	**13,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

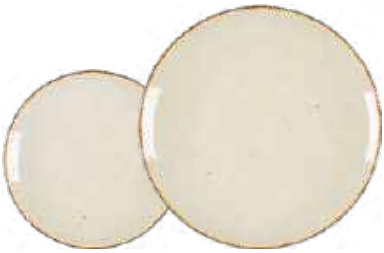
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390269	Filiżanka	90	60	0,18	12	**23,20**
390270	Spodek	145	20	-	12	**10,35**

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

stalgast

NOWOŚĆ





TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390271	210	27	12	**21,80**
390272	280	30	12	**56,30**



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390274	240	47	0,7	6	**29,90**
390275	260	90	1,7	6	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390273	230	40	12	**27,60**



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390276	80	40	0,1	12	**14,05**
390277	115	50	0,3	12	**18,15**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390278	Filiżanka	105	65	0,28	12	**27,00**
390279	Spodek	160	20	-	12	**13,50**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390280	Filiżanka	90	60	0,18	12	**23,20**
390281	Spodek	145	20	-	12	**10,35**

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	**39,00**
390128	200	17	6	**22,70**
390131	260	15	6	**32,20**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	**23,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	**45,80**
390139	205	205	14	6	**53,50**
390132	255	255	15	6	**81,60**
390137	305	305	18	6	**97,80**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	**53,20**
390134	290	130	15	6	**61,90**
390135	310	240	17	6	**75,90**



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	**30,20**



SPODEK

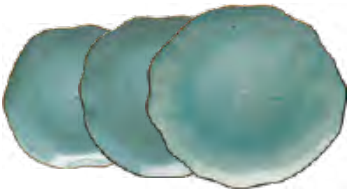
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390127	Spodek	150	17	6	**14,80**



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	**48,00**
390049	280	31	4	**64,70**
390043	330	30	6	**110,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	**45,50**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	**119,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	6	**43,00**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	**131,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	6	**44,90**
390041	220	76	6	**94,80**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	6	**46,60**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	6	**44,20**
390052	Spodek	170	20	-	6	**26,10**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	6	**30,50**
390053	Spodek	125	20	-	6	**20,50**



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	**48,00**
390063	280	31	6	**64,70**
390059	330	30	6	**110,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	6	**45,50**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	**119,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	**43,00**



PÓŁMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	**131,00**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	6	**44,90**
390057	220	76	6	**94,80**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	6	**46,60**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	**44,20**
390066	Spodek	170	20	-	4	**26,30**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	6	**30,40**
390067	Spodek	125	20	-	6	**20,40**

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

stalgast

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	**25,40**
390034	270	27	6	**37,70**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	**26,50**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	**33,50**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	**56,90**



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	**93,20**
390037	235	28	330	6	**123,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	**33,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	**52,40**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	**46,20**

PORCELANA BIAŁA

Klasyczna biała porcelana w praktycznej odsłonie. Uniwersalne kształty i fason pozwala na pełne zastosowanie w gastronomii

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390240	170	22	12	**9,62**
390241	190	24	12	**11,25**
390242	210	27	12	**11,70**
390243	230	28	12	**14,95**
390244	250	29	6	**18,25**
390245	280	30	6	**23,40**



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390246	230	40	-	12	**13,15**
390247	260	48	0,9	6	**18,85**



MISKA RITA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390248	150	62	0,65	6	**14,55**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390249	Filiżanka	85	75	0,25	6	**22,20**
390250	Spodek	150	18	-	6	**8,68**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390252	Filiżanka	105	65	0,28	6	**13,50**
390253	Spodek	160	20	-	6	**6,77**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM PAULA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390254	Filiżanka	86	70	0,20	12	**12,85**
390255	Spodek	140	18	-	12	**6,29**
390256	Filiżanka	113	71	0,30	6	**14,50**
390257	Spodek	170	23	-	12	**8,06**



KUBEK ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390251	Kubek	85	100	0,4	6	**18,95**
390250	Spodek	150	18	-	6	**8,68**



TALERZ PŁYTKI MUZA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390258	300	22	6	**41,60**



TALERZ PŁYTKI ROSA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390259	300	22	6	**45,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**29,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390142	230	26	6	**43,00**



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390143	280	30	4	**58,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390146	150	48	6	**27,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390147	180	53	6	**34,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390148	200	67	6	**49,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390144	230	47	4	**50,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390145	260	47	4	**58,00**



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	**23,00**
390151	170	22	4	**25,00**
390152	210	45	4	**39,00**
390153	270	25	4	**53,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390156	210	45	4	**45,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390154	150	43	4	**27,00**
390155	170	45	4	**30,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390158	76	85	0,27	6	**21,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390157	65	35	12	**10,00**

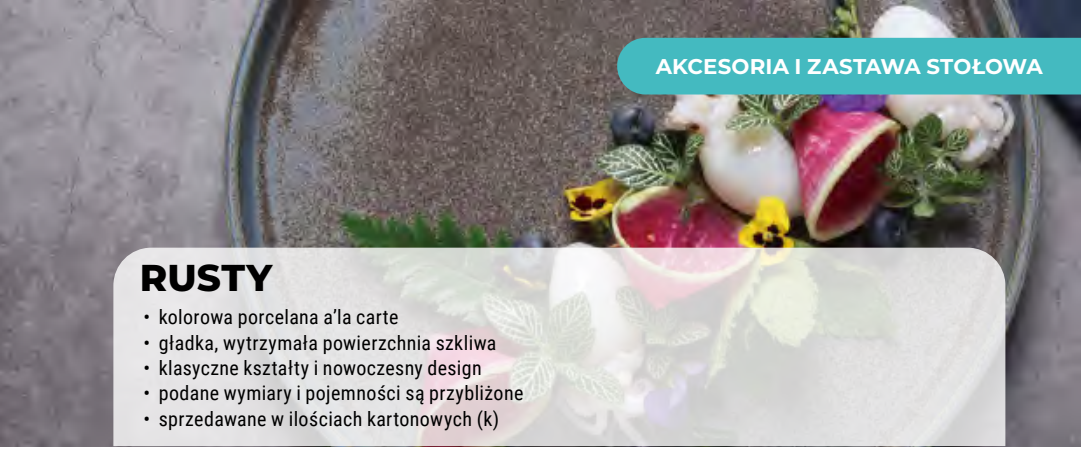


PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390159	270	133	22	6	**48,00**

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



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	**23,00**
390161	170	22	4	**25,00**
390162	210	45	4	**39,00**
390163	270	25	4	**53,00**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	**45,00**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	**27,00**
390165	170	45	4	**30,00**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	**21,00**



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	**10,00**



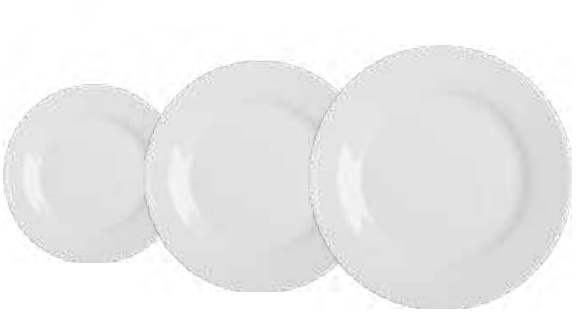
PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	**48,00**

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	**9,77**
394062	210	24	6	**12,00**
394063	270	26	6	**21,20**



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394064	220	45	6	**15,60**



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394065	140	85	6	**13,70**



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394066	115	62	6	**10,45**
394067	200	95	3	**33,10**



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394068	70	90	0,28	6	**10,30**
394069	80	92	0,30	6	**10,60**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394071	65	45	0,09	12	**6,85**
394072	115	-	-	12	**6,00**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394073	81	60	0,18	12	**9,25**
394074	145	-	-	12	**7,71**



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394075	90	60	0,25	12	**10,60**
394076	160	-	-	4	**9,94**

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

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





1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	**6,08**
388102	180	22	6	**8,35**
388103	200	23	12	**9,85**
388104	230	23	6	**13,45**
388105	240	23	6	**14,75**
388106	250	25	6	**14,95**
388107	260	25	6	**16,20**
388108	280	33	6	**24,70**
388109	310	30	3	**19,90**

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	**11,75**
388124	230	40	0,300	4	**17,35**
388125	250	45	0,350	4	**11,65**
388126	305	45	0,550	3	**6,47**

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	**3,87**

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	**9,76**
388240	Spodek	145	20	-	12	**5,38**

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	**9,44**
388238	Spodek	140	20	-	12	**4,71**

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	**10,90**
388166	Spodek	140	20	-	12	**5,98**
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	**14,85**
388168	Spodek	140	25	-	12	**7,36**

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



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	**94,70**

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	**9,72**
388218	410	42	3	**16,20**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	**7,79**

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	**9,77**

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	**21,00**
388184	170	120	0,640	2	**31,80**

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	**8,25**
388194	Spodek	155	24	-	12	**4,51**
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	**11,40**
388196	Spodek	160	24	-	12	**6,73**

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	**12,15**

Isabell



1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	**6,56**

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	**52,80**

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	**10,15**

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	**10,10**

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	**25,30**

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	**11,95**
388157	145	65	0,550	12	**15,25**

7 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	**4,40**
388186	80	35	0,100	12	**4,22**
388187	90	40	0,130	12	**5,64**

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

stalgast



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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

SZKLANKA ROCK BAR



1 2 3 4 5 6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400612**	Szklanka niska	76	84	0,200	6	**4,61**
2.	**400613**	Szklanka niska	84	92	0,270	6	**4,82**
3.	**400614**	Szklanka niska	91	101	0,390	6	**5,74**
4.	**400616**	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	**6,19**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	**400431**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**5,45**
6.	**400435**	Szklanka wysoka		83	120	0,370	6	**5,45**

SZKLANKI AMERICA' 20 S

- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400422**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**7,73**
2.	**400426**	Szklanka niska		88	92	0,370	6	**7,73**

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400415		82	88	0,300	6	**5,96**

SZKLANKI IRIDE

- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400411	Szklanka do wody		73	88	0,255	3	**3,47**

SZKLANKA STONE



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400528**	Szklanka niska	89	107	0,390	6	**12,95**
2.	**400529**	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	**17,95**

SZKLANKA LONGUE



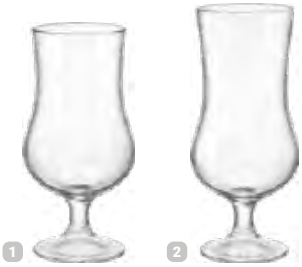
1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400631**	Szklanka niska	81	82	0,390	6	**10,35**
2.	**400632**	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	**17,50**

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400506**	87	174	0,420	6	**13,55**
2.	**400507**	87	194	0,500	6	**14,20**

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400526**	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	**3,64**
2.	**400527**	Szklanka niska	84	105	0,420	6	**10,55**
3.	**400538**	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	**11,10**

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

SZKLANKA DO PIWA



1



2

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	**8,06**
2.	**400117**	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	**9,39**



SZKŁO LINIA BARSHINE



1 2 3



4 5

NOWOŚĆ



6 7

NOWOŚĆ



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	**9,79**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**10,40**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**12,00**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**12,80**
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**10,20**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**10,20**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**10,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400391**	Szklanka niska	91	101	0,395	-	**10,15**
7.	**400392**	Szklanka niska	76	84	0,210	-	**8,47**
8.	**400393**	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	**11,75**
9.	**400394**	Szklanka niska	85	92	0,305	-	**9,38**

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	24	**7,42**
2.	**400072**	Szklanka niska	75	92	0,250	6	**7,52**

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

star glass

CRYSTAL GLASS



1



2



3

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	**12,95**
2.	**400566**	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	**12,65**
3.	**400569**	Dekanter	185	211	1,610	1	**38,30**

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	**8,80**
2.	**400537**	Szklanka do piwa „shaker"	0,4	88	158	0,590	6	**6,09**

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

stalgast

SZKŁO EXCLUSIVA

CRYSTAL GLASS

- 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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400295**	Szklanka niska	85	90	0,355	12	**10,60**
2.	**400296**	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	**11,70**
3.	**400292**	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	**21,80**
4.	**400293**	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	**24,60**
5.	**400294**	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	**21,50**

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	**17,05**
2.	**400155**	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	**18,10**
3.	**400154**	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	**22,00**
4.	**400157**	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	**17,70**



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	**3,56**
400582	73	155	0,400	12	**7,71**

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	**1,64**





SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	**6,60**



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	**13,30**



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	**14,10**



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	**9,89**
400572	253	0,500	12	**11,15**



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

stalgast

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**9,34**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**14,30**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**10,10**
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**8,12**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,90**



SZKŁO TERMICZNE

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

FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,300	2	**52,10**



KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	**54,60**



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	**6,03**
2.	**400026**	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	**8,02**
3.	**400002**	Kieliszek do koktajli typu „kir"	95-66	134	0,265	12	**9,01**
4.	**400003**	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	**8,27**
5.	**400112**	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	**5,91**
6.	**400005**	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	**6,86**
7.	**400004**	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	**7,59**
8.	**400006**	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	**6,80**

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



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	**6,84**
2.	**400021**	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	**7,80**
3.	**400020**	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	**8,72**
4.	**400022**	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	**7,47**

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	**11,45**
2.	**401155**	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	**12,60**
3.	**401156**	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	**13,95**



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	**8,32**
2.	**400374**	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	**7,97**
3.	**400375**	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	**7,53**
4.	**400376**	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	**8,32**
5.	**400377**	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	**6,44**

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	**7,37**
2.	**400252**	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	**13,00**
3.	**400253**	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	**12,35**
4.	**400254**	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	**11,60**

KIELISZKI PRIMETIME

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400045**	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	**10,25**
2.	**400041**	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**12,30**
3.	**400042**	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**11,60**

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

KIELISZKI ICONIC

- idealnie przejrzyste szkło do codziennego używania
- długa, smukła nóżka pozwala na komfortowe trzymanie

NOWOŚĆ



1 2 3

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	**6,90**
2.	**400348**	Kieliszek do czerwonego wina	75-76	208	0,425	6	**6,90**
3.	**400349**	Kieliszek do szampana	62-47	217	0,190	6	**6,90**

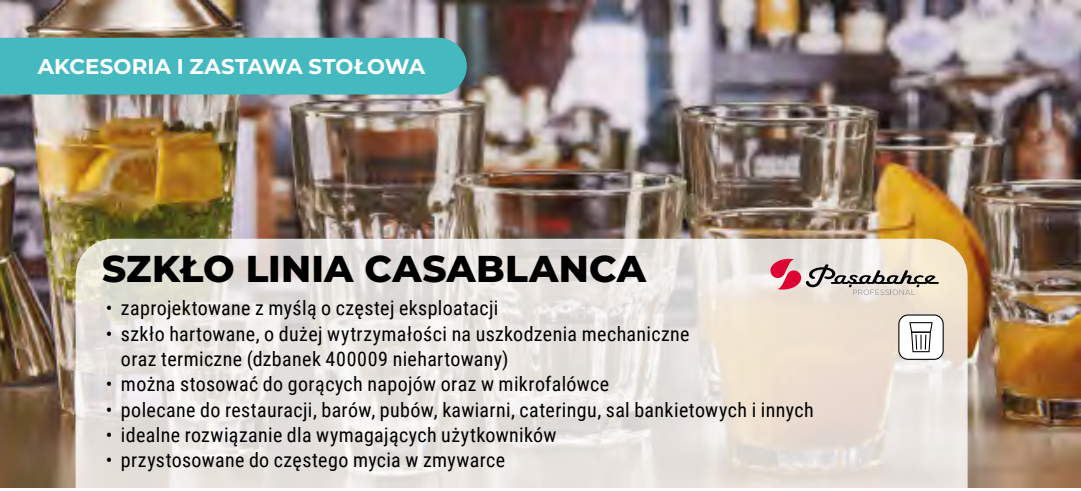
KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



1 2 3 4 5 6 7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400140**	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	**16,15**
2.	**400141**	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	**16,40**
3.	**400143**	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	**15,20**
4.	**400142**	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	**16,00**
5.	**400144**	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	**13,40**
6.	**400145**	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	**19,80**
7.	**400146**	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	**18,80**



SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11

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	**3,44**
2.	**400018**	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	**4,55**
3.	**400014**	Szklanka	79	84	0,200	12	**5,11**
4.	**400019**	Szklanka niska	84	90	0,240	12	**5,28**
5.	**400010**	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	**6,09**
6.	**400013**	Szklanka	78-59	120	0,290	12	**5,98**
7.	**400011**	Szklanka	83-61	122	0,360	12	**6,55**
8.	**400015**	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	**6,22**
9.	**400012**	Szklanka	87	132	0,400	12	**7,25**
10.	**400016**	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	**9,14**
11.	**400009**	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	**35,30**

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

stalgast



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



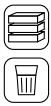


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400321**	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	**7,51**
2.	**400336**	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	**9,55**
3.	**400322**	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	**17,40**
4.	**400323**	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	**12,45**
5.	**400329**	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	**13,15**
6.	**400320**	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	**21,70**
7.	**400324**	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	**18,05**
8.	**400337**	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	**11,35**
9.	**400325**	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	**11,60**
10.	**400326**	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	**13,50**
11.	**400327**	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	**12,30**
12.	**400344**	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	**15,15**
13.	**400328**	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	**14,15**
14.	**400338**	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	**16,05**
15.	**400339**	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	**19,35**
16.	**400345**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	**21,40**
17.	**400346**	Szklanka z uchem	74	115	0,315	2	**15,60**



NOWOŚĆ





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	**23,10**
2.	**400343**	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	**12,85**

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**12,40**

SZKLANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401340**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**7,88**
2.	**401341**	Szklanka niska		85-79	96	0,350	4	**9,54**
3.	**401321**	Szklanka wysoka		77-70	161	0,450	4	**10,60**

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**10,30**
400196	84-75	162	0,360	6	**10,50**

SZKLANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401240**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**3,38**
2.	**401241**	Szklanka niska		70-47	96	0,240	6	**3,38**
3.	**401350**	Szklanka wysoka		78-50	150	0,500	6	**5,00**

SZKLANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	**5,90**

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	**6,25**
2.	**400030**	Szklanka niska	86	91	0,380	12	**6,42**
3.	**400040**	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	**6,83**

SZKLANKA LEAFY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400288	76	140	0,345	6	**6,19**

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

stalgast

SZKLANKI GRANDE-S



1 2 3 4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400213**	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	**6,20**
2.	**400215**	Szklanka niska	98	105	0,410	12	**4,04**
3.	**400212**	Szklanka niska	69	100	0,190	12	**4,57**
4.	**400214**	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	**7,92**

SZKLANKI TOKIO

NOWOŚĆ



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	**2,95**
2.	**400610**	Szklanka wysoka	56-62	130	0,390	6	**3,60**

SZKLANKI NEXT



1 2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400211**	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	**5,18**
2.	**400210**	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	**5,82**

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	**4,34**
2.	**400230**	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	**4,60**
3.	**400031**	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	**5,37**
4.	**400036**	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	**7,65**
5.	**400034**	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	**6,35**
6.	**400033**	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	**6,14**

KIELISZKI DO WÓDKI





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**4,55**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**4,19**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**4,73**
4.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**4,74**
5.	**400235**	46	66	0,060	12	**7,14**
6.	**400051**	51-34	74	0,060	4	**8,15**

KIELISZKI DO KOKTAJLI





Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400061**	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	**12,95**
2.	**400062**	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	**10,80**
3.	**400067**	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	**8,89**
4.	**400066**	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	**10,55**
5.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**19,95**
6.	**476045**	Szklanica do shakera	90	147	0,450	48	**6,12**

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



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	**5,84**
2.	**400126**	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	**7,07**
3.	**400127**	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	**7,84**
4.	**400128**	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	**11,70**

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	**3,74**
2.	**400122**	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	**3,53**
3.	**400123**	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	**4,46**
4.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,47**



SZKLANKI I KIELISZKI JOY


1


2


3


4


5


6


7


8


9

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	**8,15**
2.	**400052**	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	**13,10**
3.	**400053**	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	**14,50**
4.	**400054**	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	**13,10**
5.	**400055**	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	**14,50**

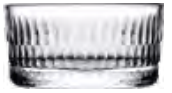
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400056**	Kieliszek do szampana	67-66	220	0,175	4	**15,50**
7.	**400057**	Kieliszek do szampana	121-72	147	0,255	4	**17,10**
8.	**400058**	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	**19,95**
9.	**400059**	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	**18,25**

SZKŁO LINIA RAIN


1


2


3


4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400301**	Szklanka niska	87-74	87	0,300	6	**3,98**
2.	**400302**	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	6	**3,60**
3.	**400303**	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	6	**4,53**
4.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	**5,04**



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

SZKŁO LINIA ELYSIA



1 2 3 4 5





6 7 8



9

NOWOŚĆ



10

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400224**	Szklanka niska	85	73	0,210	12	**12,85**
2.	**400225**	Szklanka niska	84	98	0,355	12	**14,00**
3.	**400226**	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	**15,45**
4.	**400234**	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	**13,50**
5.	**400235**	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	**7,14**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400236**	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	**15,15**
7.	**400237**	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	**23,50**
8.	**400240**	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	**14,15**
9.	**400223**	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	6	**21,40**
10.	**400269**	Szklanka z uchem	74	116	0,310	2	**15,60**

SZKLANKI ELYSIA

- gwarancja trwałości koloru



1 2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**401220**		84	98	0,355	4	**7,88**
2.	**401221**		84	98	0,355	4	**7,88**

SZKLANKI NOVA



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400380**	Szklanka niska	66	81	0,135	6	**3,44**
2.	**400381**	Szklanka niska	81	86	0,315	6	**5,59**
3.	**400382**	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	**6,23**

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	**9,32**
2.	**400387**	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	**9,45**



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	**4,74**
2.	**400068**	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	**4,72**
3.	**400064**	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	**3,21**

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	**7,22**

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	**7,14**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**10,35**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	**5,17**

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

1 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**9,04**

2 KUBEK ICONIC

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	**8,27**



1



2

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



1 2 3 4 5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**7,48**
2.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,35**
3.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,85**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**14,15**
5.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**8,18**

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	**6,02**
2.	**400091**	140	63	0,55	6	**8,39**
3.	**400095**	172	76	1,20	6	**12,60**
4.	**400092**	200	87	1,60	6	**17,10**
5.	**400093**	230	101	2,50	6	**18,80**
6.	**400094**	262	113	3,70	6	**23,80**

POPIELNICZKA



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400007**	84-107	37	12	**6,38**
2.	**400113**	72	37	24	**5,58**

KUFLE DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**12,60**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**14,80**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**16,25**



1 2 3

SZKLANKA DO PIWA

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



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**4,55**
2.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**10,20**
	400191	75-70	220	0,510	6	**10,25**
	400192	80-73	235	0,660	6	**11,00**

SZKLANKA DO PIWA



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400119**	72	121	0,285	48	**5,49**
2.	**400109**	88	154	0,570	48	**8,42**

POKAL DO PIWA



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400187**	67	188	0,380	6	**9,20**
2.	**400373**	72	180	0,395	6	**8,32**

INOX

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

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	**2990,00**
2.	**469004**	310	310	510	41	1,15	230	**2890,00**





SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
469000	**499,00**



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

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,50	6	**24,40**
2.	**400378**	120	248	2,50	6	**26,90**



1



2

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	**10,15**
	400207	64-80	203	0,50	6	**12,10**
	400208	79-94	249	1,00	6	**20,00**
2.	**400174**	60-67	176	0,25	12	**7,52**
3.	**400248**	65	172	0,35	12	**8,22**
	400238	81	230	0,50	12	**11,70**
	400239	100	203	1,18	6	**16,15**
4.	**400223**	65-118	264	0,940	6	**21,40**
5.	**400345**	65-118	264	0,940	6	**21,40**



1



2



3



4



5

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400179**	157	0,260	12	**9,99**

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	**17,20**
3.	**400291**	17	60	60	290	0,500	12	**16,15**


1


2


3

BUTELKA, PRZYPRAWNIK NA OLIWĘ, OCET

- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400209	0,18	12	**3,83**

MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	**29,20**

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	**16,90**
369250	0,25	**19,55**
369450	0,45	**29,30**

BULIONÓWKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400410	140-70	77	0,410	12	**10,25**



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

stalgast









NOWOŚĆ



1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	**17,40**

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	**27,40**

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	**43,30**

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	**29,00**

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	**45,00**

6 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW



Nr kat.	Cena netto
362901	**6,07**

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**400087**	94	24	**6,82**
2.	**400082**	120	24	**4,40**





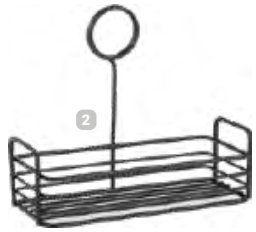
KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	**3,80**


1


3


2

ORGANIZER NA PRZYPRAWY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**319043**	165	-	216	**17,35**
2.	**319044**	195	86	180	**15,30**
3.	**319045**	155	135	140	**39,80**


1 2 3 4

NOWOŚĆ

SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400076**	0,06	12	**3,03**
2.	**400077**	0,09	12	**3,43**
3.	**400078**	0,03	12	**3,03**
4.	**400079**	0,06	12	**2,91**



KLIPSY DO OBRUSÓW

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
364000	48	41	**2,50**





CUKIERNICA SZKLANA

- pokrywa stalowa z dozownikiem
- cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400075	0,18	12	**5,14**



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**37,10**

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	**11,65**

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	**6,88**
2.	**486026**	Zdezynfekowano	120	43	37	**1,50**



1 2

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

stalgast

SERWETNIK


1


INOX
2


3


4


5


6

Cr


7


8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364101**	-	-	80	**16,85**
2.	**364102**	120	30	87	**12,25**
3.	**364100**	-	-	80	**27,10**
4.	**364110**	-	-	80	**20,00**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	**364111**	-	-	75	**22,20**
6.	**364112**	-	-	75	**19,00**
7.	**364204**	195	195	190	**27,40**
8.	**319046**	195	195	78	**21,40**

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	**368010**	Widelec do ślimaków	-	-	135	**4,85**
2.	**368020**	Szczypce do ślimaków	-	-	-	**13,00**
3.	**368060**	Talerz do ślimaków	200	170	-	**24,30**

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**364205**	100	115	145	**30,40**
2.	**364206**	100	115	185	**31,80**

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

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Mielenie	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**362415**	Sól	50	213	**35,00**
2.	**362416**	Pieprz	60	312	**45,00**
3.	**362417**	Sól	55	263	**45,00**
4.	**362418**	Pieprz	60	365	**85,00**







KOSZYK DO PIECZYWA

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

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	**110,00**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	**28,80**

KOSZYK DO PIECZYWA

PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361230**	owalny	230	150	65	**11,90**
2.	**361235**	owalny	235	150	70	**26,40**





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

stalgast



KOSZ DO PIECZYWA

• owalny

PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361251**	255	180	80	**13,25**
2.	**361252**	255	180	80	**13,25**



KOSZ DO PIECZYWA

• okrągły

PP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**361211**	210	80	**10,20**
2.	**361212**	210	80	**10,20**



NOWOŚĆ

KOSZ DO PIECZYWA

• podłużny

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361381**	380	165	80	**19,40**
2.	**361382**	380	165	80	**19,40**



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**361231**	230	115	75	**13,50**
4.	**361233**	230	115	75	**13,50**

NOWOŚĆ

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**361232**	230	90	50	**9,00**
2.	**361234**	230	90	50	**9,00**



KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	**419001**	GN 1/1	-	530	325	**219,00**
2.	**419202**	okrągły	395	-	-	**151,00**

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.	**365011**	Chochla	80	330	-	0,09	**34,00**
3.	**365241**	Pokrywa	245	-	-	-	**54,00**

LAMPA STOŁOWA

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**694321**	●	80	-	-	320	**85,70**
2.	**694322**	◐	80	-	-	320	**85,70**
3.	**694371**	●	-	110	110	375	**90,80**
4.	**694372**	○	-	110	110	375	**90,80**
5.	**694381**	●	-	110	110	375	**76,50**

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

stalgast



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 204-218
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 219-220
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 221-228
Torby do pizzy 225
Zgrzewarka do tacek 229
Pakowarki i akcesoria do pakowarek . 230-231
Wózki transportowe i kelnerskie 232-234
Regały 235-236

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	**58,50**
111047	530	325	40	5,0	**71,70**
111067	530	325	65	8,0	**76,20**
111107	530	325	100	14,0	**93,80**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	**21,90**
112067	325	265	65	3,5	**47,70**
112107	325	265	100	6,0	**58,00**
112157	325	265	150	8,5	**75,70**
112207	325	265	200	11,5	**94,30**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	**21,10**
113067	325	176	65	2,5	**38,40**
113107	325	176	100	3,7	**50,90**
113157	325	176	150	5,7	**79,90**
113207	325	176	200	7,3	**93,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	**41,50**
114157	265	162	150	3,6	**66,40**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	**30,20**
116157	176	162	150	2,0	**53,30**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	**22,00**
119107	176	108	100	0,8	**36,30**

POKRYWA GN

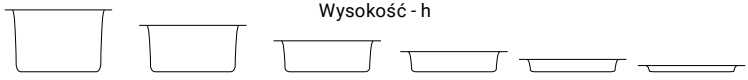


Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	**65,20**
112007	GN 1/2	**37,30**
113007	GN 1/3	**30,20**
114007	GN 1/4	**23,90**
116007	GN 1/6	**18,75**
119007	GN 1/9	**16,50**

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	**132,00**
121107	530	325	100	14,0	**156,00**



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

stalgast

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	**98,90**
117040	650	530	40	9,0	**100,00**
117060	650	530	65	18,0	**134,00**
117100	650	530	100	30,0	**156,00**
117150	650	530	150	42,0	**177,00**
117200	650	530	200	58,0	**285,00**

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	**46,70**
111040	530	325	40	5,0	**51,00**
111060	530	325	65	8,0	**56,70**
111100	530	325	100	14,0	**69,80**
111150	530	325	150	19,0	**109,00**
111200	530	325	200	26,0	**119,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	**42,00**
115040	325	354	40	3,5	**44,40**
115060	325	354	65	5,5	**46,80**
115100	325	354	100	8,0	**60,10**
115150	325	354	150	12,0	**81,30**
115200	325	354	200	18,0	**112,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	**26,50**
112040	325	265	40	2,0	**30,50**
112060	325	265	65	3,5	**34,30**
112100	325	265	100	6,0	**41,30**
112150	325	265	150	8,5	**68,70**
112200	325	265	200	11,5	**84,30**

POJEMNIK GN 2/4

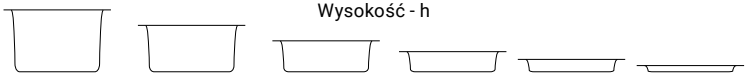


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	**44,30**
118060	162	530	65	3,50	**45,30**
118100	162	530	100	5,50	**53,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	**22,90**
113040	325	176	40	1,5	**26,40**
113060	325	176	65	2,5	**29,90**
113100	325	176	100	3,7	**36,40**
113150	325	176	150	5,7	**52,50**
113200	325	176	200	7,3	**60,10**





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	**17,00**
114040	265	162	40	1,0	**23,10**
114060	265	162	65	1,7	**27,00**
114100	265	162	100	2,8	**30,80**
114150	265	162	150	3,6	**45,90**
114200	265	162	200	5,0	**62,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	**19,95**
116100	176	162	100	1,6	**24,60**
116150	176	162	150	2,0	**40,70**
116200	176	162	200	2,8	**56,60**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	**17,30**
119100	176	108	100	0,8	**26,30**
119150	176	108	150	1,4	**35,30**

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	**27,90**

POKRYWA GN

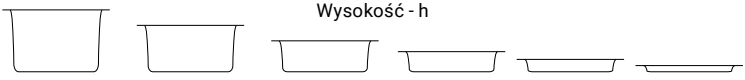


Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	**115,00**
111000	GN 1/1	**45,30**
115000	GN 2/3	**42,50**
112000	GN 1/2	**28,80**
118000	GN 2/4	**28,60**
113000	GN 1/3	**22,10**
114000	GN 1/4	**19,20**
116000	GN 1/6	**14,80**
119000	GN 1/9	**11,35**

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	**148,00**
115014	GN 2/3	**125,00**
112014	GN 1/2	**111,00**
113014	GN 1/3	**78,80**
114014	GN 1/4	**74,60**
116014	GN 1/6	**65,20**



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	**33,30**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	**19,95**

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	**11,50**
100531	530	**13,60**

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	**61,40**
121044	530	325	40	5,0	**66,80**
121064	530	325	65	8,0	**73,40**
121104	530	325	100	14,0	**83,30**
121154	530	325	150	19,0	**137,00**
121204	530	325	200	26,0	**159,00**

POJEMNIK GN 2/3



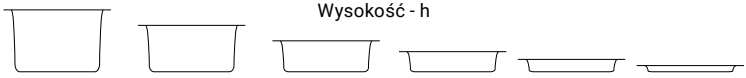
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	**62,70**

POJEMNIK GN 1/2

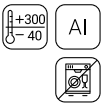


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	**44,30**
122104	325	265	100	6,0	**56,50**
122154	325	265	150	8,5	**101,00**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY



- 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	**109,00**

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**107,00**

BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**128,00**

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**119,00**

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	**110,00**
191041	530	325	40	5,0	**124,00**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

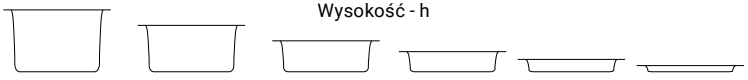
POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	**137,00**

POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**75,30**
101041	530	325	40	5,0	**87,80**
101061	530	325	65	8,0	**97,60**





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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

+300 / −40 INOX

- listwy wspornikowe patrz str. 207

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	**23,70**
111046	530	325	40	5,0	**27,60**
111066	530	325	65	8,0	**29,90**
111106	530	325	100	14,0	**39,40**
111156	530	325	150	19,0	**58,90**
111206	530	325	200	26,0	**76,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	**13,40**
112046	325	265	40	2,0	**17,10**
112066	325	265	65	3,5	**19,10**
112106	325	265	100	6,0	**27,90**
112156	325	265	150	8,5	**41,50**
112206	325	265	200	11,5	**50,10**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	**16,70**
113106	325	176	100	3,7	**24,50**
113156	325	176	150	5,7	**33,20**
113206	325	176	200	7,3	**48,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	**15,00**
114106	265	162	100	2,8	**19,80**
114156	265	162	150	3,6	**27,70**
114206	265	162	200	5,0	**39,60**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	**12,20**
116106	176	162	100	1,6	**17,10**
116156	176	162	150	2,0	**23,50**
116206	176	162	200	2,8	**36,60**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	**11,80**
119106	176	108	100	0,8	**15,00**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	**26,10**
112006	GN 1/2	**16,10**
113006	GN 1/3	**12,90**
114006	GN 1/4	**10,70**
116006	GN 1/6	**9,63**
119006	GN 1/9	**8,44**

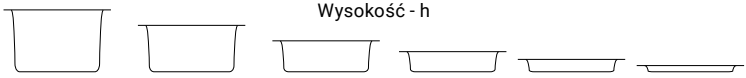
POKRYWA SZCZELNA

- pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów



Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	**71,50**
112016	GN 1/2	**46,20**
113016	GN 1/3	**38,80**
114016	GN 1/4	**34,70**
116016	GN 1/6	**32,50**
110006	Odpowietrznik do pokrywek	**9,55**

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do bemarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 207

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131106	530	325	100	14,0	**41,40**
131156	530	325	150	19,0	**60,90**
131206	530	325	200	26,0	**76,70**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132106	325	265	100	6,0	**29,90**
132156	325	265	150	8,5	**43,50**
132206	325	265	200	11,5	**62,00**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133106	325	176	100	3,7	**26,50**
133156	325	176	150	5,7	**35,20**
133206	325	176	200	7,3	**43,10**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134106	265	162	100	2,8	**21,80**
134156	265	162	150	3,6	**29,70**
134206	265	162	200	5,0	**43,10**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136106	176	162	100	1,6	**19,10**
136156	176	162	150	2,0	**25,50**
136206	176	162	200	2,8	**40,00**



POKRYWA Z WYCIĘCIEM

- dedykowana do pojemników z uchwytami Basic

Nr kat.	Opis	Cena netto
131006	GN 1/1	**27,10**
132006	GN 1/2	**17,10**
133006	GN 1/3	**13,90**
134006	GN 1/4	**11,70**
136006	GN 1/6	**10,65**

NOWE ROZMIARY



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

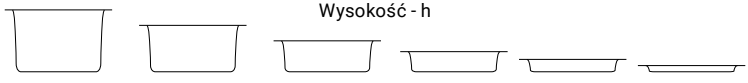


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	**41,00**
121106	530	325	100	14,0	**50,50**



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**24,70**
161103	530	325	100	14,0	**28,80**
161153	530	325	150	19,0	**39,10**
161203	530	325	200	26,0	**46,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162063	325	265	65	3,5	**12,35**
162103	325	265	100	6,0	**14,40**
162153	325	265	150	8,5	**18,55**
162203	325	265	200	11,5	**22,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163063	325	176	65	2,5	**9,27**
163103	325	176	100	3,7	**11,35**
163153	325	176	150	5,7	**14,40**
163203	325	176	200	7,3	**17,50**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164063	265	162	65	1,7	**7,21**
164103	265	162	100	2,8	**8,24**
164153	265	162	150	3,6	**11,35**

POJEMNIK GN 1/6

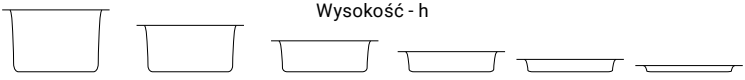


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166063	176	162	65	1,0	**5,15**
166103	176	162	100	1,6	**6,18**
166153	176	162	150	2,0	**9,27**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161003	GN 1/1	**17,50**
162003	GN 1/2	**9,27**
163003	GN 1/3	**6,18**
164003	GN 1/4	**5,15**
166003	GN 1/6	**5,15**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BUFET

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141063	530	325	65	8,0	**34,00**
141103	530	325	100	14,0	**47,40**
141153	530	325	150	19,0	**68,00**
141203	530	325	200	26,0	**80,30**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142063	325	265	65	3,5	**17,50**
142103	325	265	100	6,0	**23,70**
142153	325	265	150	8,5	**29,90**
142203	325	265	200	11,5	**40,20**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143063	325	176	65	2,5	**13,40**
143103	325	176	100	3,7	**17,50**
143153	325	176	150	5,7	**22,70**
143203	325	176	200	7,3	**28,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144063	265	162	65	1,7	**11,35**
144103	265	162	100	2,8	**13,40**
144153	265	162	150	3,6	**15,45**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146063	176	162	65	1,0	**8,24**
146103	176	162	100	1,6	**11,35**
146153	176	162	150	2,0	**11,35**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149063	176	108	65	0,5	**6,18**
149103	176	108	100	0,8	**7,21**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141003	GN 1/1	**28,80**
142003	GN 1/2	**14,40**
143003	GN 1/3	**10,30**
144003	GN 1/4	**8,24**
146003	GN 1/6	**5,15**
149003	GN 1/9	**3,09**

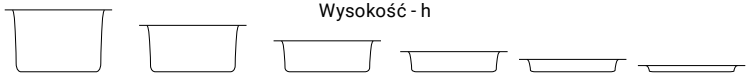
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



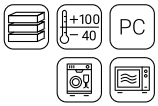
Nr kat.	Opis	Cena netto
141023	GN 1/1	**21,60**
142023	GN 1/2	**10,30**
143023	GN 1/3	**4,12**





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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE, BUFET



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151063	530	325	65	8,0	**35,00**
151103	530	325	100	14,0	**49,40**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152063	325	265	65	3,5	**18,55**
152103	325	265	100	6,0	**24,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153063	325	176	65	2,5	**14,40**
153103	325	176	100	3,7	**18,55**
153153	325	176	150	5,7	**23,70**

POJEMNIK GN 1/4



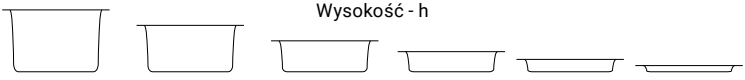
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154063	265	162	65	1,7	**12,35**
154103	265	162	100	2,8	**14,40**
154153	265	162	150	3,6	**16,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156063	176	162	65	1,0	**8,24**
156103	176	162	100	1,6	**11,35**
156153	176	162	150	2,0	**12,35**







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	**12,90**
163102	325	176	100	3,7	**17,50**
163152	325	176	150	5,7	**19,80**
163202	325	176	200	7,3	**22,10**

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	**18,80**

POJEMNIK GN 1/6



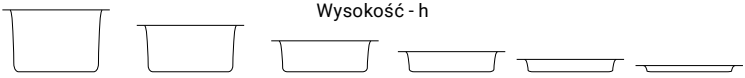
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	**9,28**
166102	176	162	100	1,6	**11,00**
166152	176	162	150	2,0	**14,20**

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
163002	GN 1/3	**7,93**
164002	GN 1/4	**6,91**
166002	GN 1/6	**5,79**

Wysokość - h



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

stalgast

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFFET SAFE



- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pokrywę należy dokupić osobno

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161064	530	325	65	8,0	**25,50**
161104	530	325	100	14,0	**29,60**
161154	530	325	150	19,0	**35,70**
161204	530	325	200	26,0	**46,90**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162064	325	265	65	3,5	**12,25**
162104	325	265	100	6,0	**14,30**
162154	325	265	150	8,5	**21,40**
162204	325	265	200	11,5	**24,50**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163064	325	176	65	2,5	**9,18**
163104	325	176	100	3,7	**12,25**
163154	325	176	150	5,7	**15,30**
163204	325	176	200	7,3	**18,35**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164064	265	162	65	1,7	**7,14**
164104	265	162	100	2,8	**9,18**
164154	265	162	150	3,6	**11,20**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166064	176	162	65	1,0	**6,12**
166104	176	162	100	1,6	**7,14**
166154	176	162	150	2,0	**9,18**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169064	176	108	65	0,5	**6,12**
169104	176	108	100	0,8	**7,14**
169154	176	108	150	1,4	**8,16**

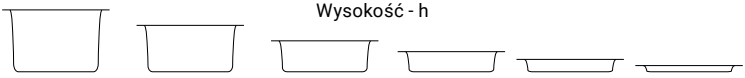
POKRYWA SZCZELNA BUFET SAFE

- pokrywa szczelna, dedykowana do pojemników Bufet Safe



Nr kat.	Opis	Cena netto
161004	GN 1/1	**19,40**
162004	GN 1/2	**9,18**
163004	GN 1/3	**7,14**
164004	GN 1/4	**6,12**
166004	GN 1/6	**5,10**
169004	GN 1/9	**4,08**





araven



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

+95 −40 | PP | BPA FREE | HACCP

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarach i piecach

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	**122,00**
161205	530	325	200	28,0	**126,00**

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	**102,00**
165205	325	354	200	19,0	**109,00**

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	**71,00**
162155	325	265	150	10,0	**83,50**
162205	325	265	200	12,5	**96,70**

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	**49,20**
163155	325	176	150	6,0	**59,30**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	**36,00**
164155	265	162	150	4,3	**36,00**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	**31,30**
166155	176	162	150	2,6	**31,80**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**20,10**
169105	176	108	100	1,0	**21,90**
169155	176	108	150	1,5	**29,90**

Etykieta

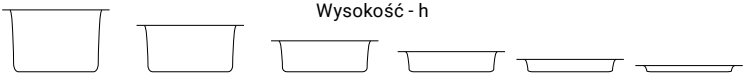


System ColorClip





Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

PL STALGAST RADOM | PC | +90 −40

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	**17,80**
143102	325	176	100	3,7	**21,60**
143152	325	176	150	5,7	**28,50**
143202	325	176	200	7,3	**32,00**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	**18,00**
144152	265	162	150	3,6	**20,90**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	**9,46**
146102	176	162	100	1,6	**13,50**
146152	176	162	150	2,0	**15,50**

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	**8,10**
149102	176	108	100	0,8	**9,60**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
143002	GN 1/3	**12,00**
144002	GN 1/4	**10,20**
146002	GN 1/6	**8,60**
149002	GN 1/9	**6,50**



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

PL STALGAST RADOM | PC | +90 −40

- nie stosować w bemarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	**18,60**
153102	325	176	100	3,7	**21,60**
153152	325	176	150	5,7	**31,80**

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	**13,70**
154102	265	164	100	2,8	**17,50**

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	**11,70**
156102	176	162	100	1,6	**13,50**
156152	176	162	150	2,0	**18,90**

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
153002	GN 1/3	**6,50**
156002	GN 1/6	**8,80**



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	**63,90**
067120	310	375	20,0	**83,70**

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	**35,00**

POJEMNIK TRANSPORTOWY

PP

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**062531**	○	710	440	270	53	**234,00**
	062761	○	710	440	380	79	**295,00**
2.	**062532**	●	710	440	270	53	**234,00**
	062762	●	710	440	380	79	**295,00**

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**

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	**102,00**
064101	415	340	200	16,0	**78,40**
064102	395	200	200	7,0	**53,30**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**064990**	Pojemnik	400	750	715	102	**899,00**
2.	**305100**	Szufelka	-	-	-	1	**27,90**

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	**157,00**

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	**49,00**

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

stalgast

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

PE

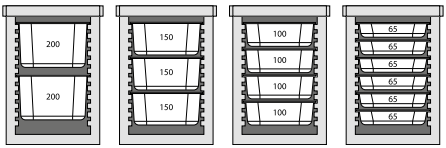
- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający





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. 232
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm





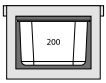
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	**1155,00**

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	**823,00**

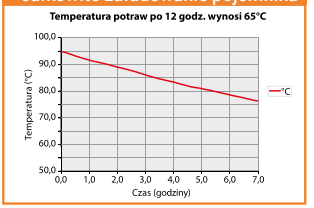
THERMO FUTURE BOX

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

EPP

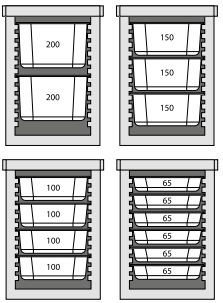
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

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	**1085,00**

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	**109,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**198,00**
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**207,00**
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**168,00**
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**304,00**

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	**295,00**
058251	●	675	400	335	45	**344,00**

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	**176,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	**235,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	**239,00**
056303	685	485	360	80	**283,00**

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	**159,00**

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	**206,00**

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

Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	**563451**	450	450	120	430	430	100	**59,00**
2.	**563453**	500	500	300	480	480	285	**73,40**

NOWOŚĆ

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	**45,00**

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	**655,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**737,00**

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





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

stalgast



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	**383,00**
051154	330	295	15	**447,00**
051204	330	365	20	**474,00**
051254	330	440	25	**541,00**
051304	330	475	30	**608,00**
051354	330	585	35	**614,00**
051504	480	400	50	**710,00**

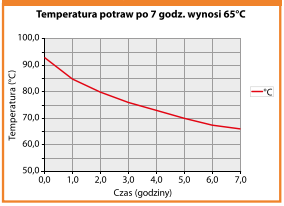


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	**457,00**
052204	330	365	20	**503,00**
052254	330	585	25	**595,00**



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



TERMOSY STALOWE BASIC LINE

INOX

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	**340,00**
051151	330	270	15	**421,00**
051201	330	365	20	**445,00**
051301	330	450	30	**565,00**

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



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa



1





2



3



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	**2970,00**
2.	**691936**	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**365,00**
3.	**691937**	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	**365,00**
4.	**691938**	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	**354,00**



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

SOUS VIDE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- 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	**3725,00**

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	**9999,00**

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



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	**39,60**
691922	200	300	do 120	100	**55,60**
691923	250	350	do 120	100	**74,60**

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 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

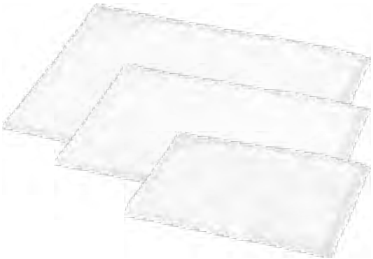


Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	**22,00**
691915	200	300	-18 do 99	100	**35,00**
691916	250	350	-18 do 99	100	**46,00**

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 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	**31,20**
691908	200	300	-18 do 99	100	**53,40**
691909	250	350	-18 do 99	100	**78,00**

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	**418,00**

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	**976,00**

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  662111 14 x pojemnik GN 1/1
  662211 14 x pojemnik GN 2/1
  662461 16 x blacha piekarnicza 600x400

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników





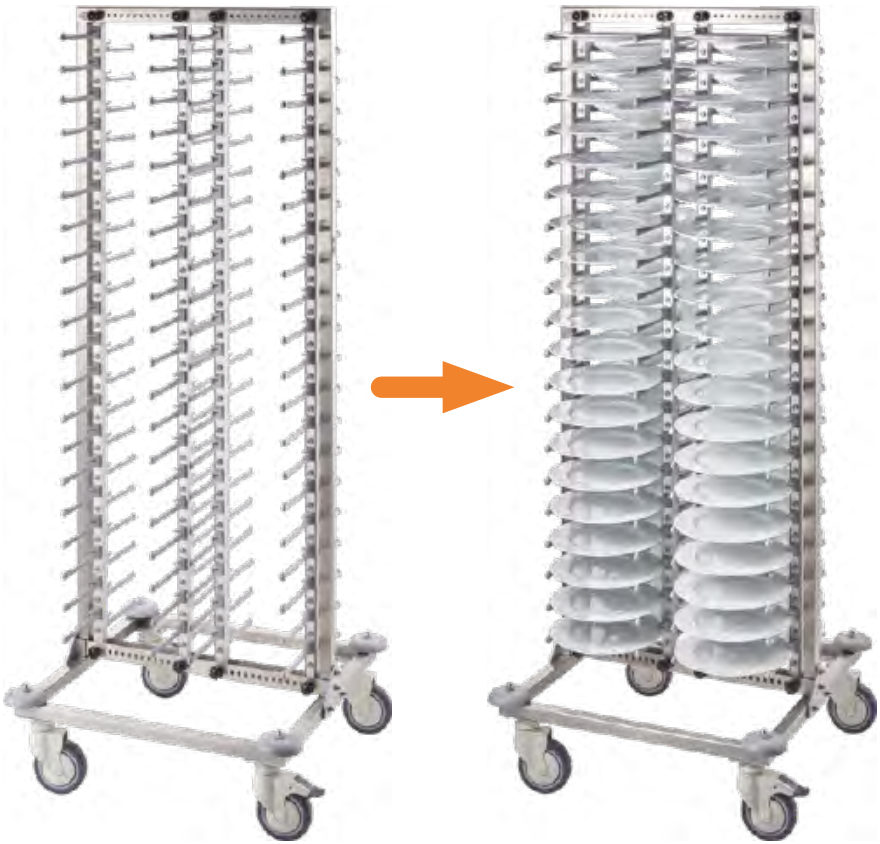
Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**662111**	380	550	1735	**852,00**
	662211	590	670	1735	**1290,00**
2.	**662461**	470	620	1735	**965,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**2840,00**







WÓZKI KELNERSKIE

INOX

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

WÓZEK KELNERSKI ECO

40kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	**305,00**
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	**363,00**

WÓZEK KELNERSKI STANDARD

75kg



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	**430,00**
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	**505,00**

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	**467,00**
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	**540,00**

WÓZEK KELNERSKI

50kg

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	**432,00**

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



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg

Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	**422,00**

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie półek z regulowaną wysokością





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	**591,00**
680092	910	455	1800	**650,00**
680122	1220	455	1800	**828,00**
680152	1525	455	1800	**1035,00**
681062	610	610	1800	**670,00**
681092	910	610	1800	**811,00**
681102	1060	610	1800	**966,00**
681122	1220	610	1800	**1000,00**
681152	1525	610	1800	**1190,00**
681182	1825	610	1800	**1360,00**

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
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek





REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	**1185,00**
686092	900	560	1680	**1300,00**
686151	1510	460	1680	**1575,00**
686152	1510	560	1680	**1670,00**

ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	**15,85**



REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	**641,00**
686096	859	560	1680	**632,00**
686125	1164	460	1680	**773,00**
686126	1164	560	1680	**834,00**
686155	1469	460	1680	**885,00**
686156	1469	560	1680	**851,00**

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



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 238
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 239-243
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 244-247
Tablice gastronomiczne 249
Dzbanki, termosy stołowe 249-251
Urządzenie do schładzania napojów 251
Tace 252-255
Pokrywa Roll-Top 256
Płyty do finger food z łupka 258
Naczynia do finger food 257-259

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

AI

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	**479,00**

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwośc podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	**593,00**

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	**31,70**

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	**320,00**
692601		173	0,25	230	**276,00**
692602		173	0,25	230	**283,00**

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	**347,00**
692611		290	0,25	230	**341,00**
692612		290	0,25	230	**360,00**

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

stalgast



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	**177,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	**173,00**





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	**522,00**

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	**787,00**





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	**568,00**

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

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



1

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**437010**	670	520	450	9	**758,00**

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	**437012**	635	485	420	11,2	**499,00**



2



3

PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
3.	**437801**	575	480	295	11,2	**699,00**

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	**431113**	320	330	570	13	**460,00**



4

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	**906,00**

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	**953,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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





Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	**5,60**

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	**430002**	Żel w puszce	0,2	**4,42**
2.	**430003**	Żel w butelce	1,0	**14,30**
3.	**430005**	Żel w wiadrze	5,0	**65,20**

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	**11,00**

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	**242,00**



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	**282,00**



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	**235,00**
430700	250	200	0,70	230	**396,00**

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	**346,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



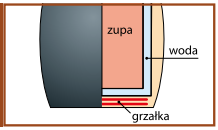
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	**498,00**
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	**105,00**



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	**304,00**

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	**745,00**



SUNNEX

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V* litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	**460,00**



WARNIK

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy" zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751087**	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**427,00**
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**522,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	**73,80**

WARNIK GREDIL

GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751105**	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	**315,00**
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	**359,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	**73,80**

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

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	**441,00**
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	**571,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	**73,80**



WARNIK DWUŚCIANKOWY

GREDIL

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**751106**	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	**368,00**
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	**459,00**
2.	**383300**	Tacka ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	**73,80**

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	**732,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**954,00**

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	**28,60**
3.	**320031**	Łyżka perforowana	395	**31,60**
4.	**320041**	Łyżka	390	**31,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	**320061**	Łyżka do spaghetti	330	**31,60**
6.	**320071**	Łyżka cedzakowa	390	**33,70**
7.	**320081**	Łopatka perforowana	395	**31,60**
8.	**320082**	Łopatka	385	**31,60**

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	-	**26,20**
2.	**420032**	315	-	**32,60**
3.	**420052**	310	0,08	**35,50**

NOWOŚĆ

INOX

KLIPSY DO OBRUSÓW



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	**11,65**

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486025**	120	43	37	**6,88**
2.	**486026**	120	43	37	**1,50**

PL STALGAST RADOM

INOX

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

stalgast

TABLICE GASTRONOMICZNE

- tablice polecane do lokali gastronomicznych
- idealne do prezentowania sezonowego menu
- łatwe w czyszczeniu

MARKERY KREDOWE

- zestaw 8 sztuk
- polecane do tablic kredowych

NOWOŚĆ



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	**11,20**
2.	**486024**	180	43	345	**25,50**

TABLICA GASTRONOMICZNA, POTYKACZ

- czarna tablica kredowa, dwustronna
- drewniana rama w uniwersalnym kolorze
- wyposażona w blokadę przed przypadkowym złożeniem

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
486052	520	850	**199,00**

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	**103,00**
2.	**383140**	140	10	-	**30,10**

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	**156,00**
	383500	-	430	5,0	**202,00**
2.	**383140**	140	10	-	**30,10**

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	**255,00**
	385140	230	560	14,0	**361,00**
2.	**383140**	140	10	-	**30,10**



TERMOS STOŁOWY

PP

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382152	1,5	**45,00**



TERMOS STOŁOWY

PP

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwuściankowy szklany wkład

Nr kat.	V litry	Cena netto
382153	1,5	**42,00**





TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	**51,30**
382200	2,0	**55,20**



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	**76,50**
382201	285	2,0	**85,10**



TERMOS STOŁOWY

INOX

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	**162,00**
386150	250	1,50	**172,00**
386200	295	2,00	**180,00**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	**25,90**
373101	1,0	**42,80**
373151	1,5	**55,40**
373201	1,9	**61,10**



DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**31,80**
372060	0,60	**40,70**
372100	1,00	**46,50**
372150	1,50	**79,50**
372200	2,00	**92,20**



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	**77,00**

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	**29,60**

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**400169**	104	227	1,5	6	**24,40**
2.	**400378**	120	248	2,50	1	**26,90**

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	**3770,00**

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	**8465,00**

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	**372,00**

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	**411,00**

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	**360,00**

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	**67,50**

PÓŁMISEK

INOX

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	**19,70**
401302	302	202	**24,20**
401352	348	233	**27,60**
401402	392	262	**39,40**
401502	498	346	**60,90**

TACA EKSPOZYCYJNA

INOX

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	**43,80**
406280	300	235	25	**44,20**
406310	325	250	25	**46,30**
406340	355	275	25	**64,80**
406400	420	295	25	**74,00**
406460	480	340	25	**108,00**
406550	580	365	25	**175,00**

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

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**412350**	355	-	-	25	**17,25**
	412400	405	-	-	25	**26,80**
2.	**411450**	-	405	305		**27,40**
	411500	-	460	360		**29,00**
	411560	-	510	380		**48,90**
	411650	-	650	450		**65,70**


1


2

TACA LAMINOWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414020	530	325	**46,80**



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	**45,40**
2.	**413460**	460	360	20	**41,20**
3.	**413530**	530	325	17	**48,70**


1 2 3

TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	**60,60**



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	**61,80**
2.	**414532**	530	325	15	**55,20**
3.	**414533**	530	325	15	**55,20**

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**413001**	530	325	**32,00**
2.	**413010**	530	325	**99,00**

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	**413031**	530	325	**41,30**
2.	**413033**	456	356	**27,50**
3.	**413032**	415	305	**21,80**

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	**22,40**

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	**10,15**
413252		250	350	**10,15**
413253		250	350	**10,15**
413254		250	350	**9,67**
413255		250	350	**10,25**
413256		250	350	**10,45**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301		300	400	**11,60**
413302		300	400	**11,60**
413303		300	400	**11,60**
413304		300	400	**11,70**
413305		300	400	**11,70**

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351		350	450	**17,30**
413353		350	450	**17,30**
413354		350	450	**17,30**
413355		350	450	**17,30**
413356		350	450	**17,45**

STOJAK POD TACE

Cr

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	**228,00**

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**151,00**
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	**399,00**
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	**31,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**151,00**
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	**46,80**
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	**32,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**151,00**
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	**568,00**

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**151,00**
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	**56,70**

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

KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.





1 2

PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	**13,40**
399102	200	100	5	**7,76**
399103	300	300	5	**22,50**
399104	300	200	5	**15,15**

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815601**	●	Wysoka	150	150	570	**293,00**
2.	**815621**	●	Niska	150	150	355	**209,00**

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



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400283**	Miseczka finger food	110	-	-	6	**4,54**
2.	**400263**	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	**3,72**
3.	**400286**	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	**6,25**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400124**	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	**4,47**
5.	**400304**	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	**5,04**

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	**51,70**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**27,70**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**19,85**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**16,70**

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	**13,40**
399103	300	300	5	1	**22,50**
399117	100	100	5	4	**14,60**

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	**21,60**
399120	330	5	1	**26,30**

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	**28,60**

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	**7,76**
399104	300	200	5	1	**15,15**
399115	400	250	5	1	**25,40**
399116	400	120	5	1	**12,95**

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

INOX

- stal gładka



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	**7,56**

MINI DIP

INOX

- stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546044**	57	45	0,075	**6,52**
2.	**546045**	72	48	0,120	**5,36**

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	**23,30**

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

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	**33,20**

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	**18,30**
546035	120	120	0,900	**26,10**

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**546024**	88	85	0,41	**16,95**
2.	**546025**	88	85	0,41	**16,20**

MINI RONDELEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546009	68	43	0,13	**30,70**

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- do serwowania przekąsek lub dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546052	80	65	**11,75**

KOSZYK NA SERWETKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319046	195	195	78	**21,40**

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	**13,75**

KOSZYK NA PRZEKĄSKI FINGER FOOD



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319047	115	82	**12,25**

KOSZYK DO SERWOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319048	270	170	295	**39,80**

KOSZYK NA OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319049	270	130	**25,50**



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Wiszące lampy grzewcze 261
Lampy grzewcze elektryczne 262
Stolik grzewczy 262
Lampy grzewcze gazowe 263
Meble cateringowe 264
Pokrowce na meble cateringowe 265
Słupek hotelowy 265

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	**312,00**

2 WISZĄCA LAMPA GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	**252,00**

LAMPA GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	105	3,6	2,0	230	**284,00**

LAMPA GRZEWCZA

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44
- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	**228,00**

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44





Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	**554,00**

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	**1485,00**
2.	**693211**	-	2270	-	-	-	**82,20**

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	**1050,00**

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	**243,00**

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	**367,00**

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	**325,00**

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	**163,00**

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	**275,00**

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	**312,00**

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

stalgast

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	○	**60,20**
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	**60,20**
2.	**950172**	Pokrowiec na stół 950112	○	**51,00**
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	**51,00**
3.	**950176**	Pokrowiec na stół 950118	○	**62,80**
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	**62,80**
4.	**950168**	Pokrowiec na krzesło 950121	○	**34,70**
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	**35,60**





1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	**116,00**

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	**228,00**

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	**29,40**
689003	●	1500	**50,60**





WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 267-270
Nalewaki, dozowniki, otwieracze 271-272
Sitka, miarki, moździerze, shakery. . . . 273-274
Naczynia miedziane do serwowania 275
Łyżeczki i maty barmańskie, formy silikonowe. 275-277
Pojemniki termoizolacyjne 278
Wiaderka do szampana i podstawy 278
Syfony do wody. 279
Wyciskarka do cytrusów 280, 282-284
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 285-289
Chłodziarki i lodówki barowe. 291-292

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz





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	**540,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**



BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484419**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**669,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz





Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**484421**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**914,00**
2.	**484016**	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	**158,00**
3.	**484020**	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	**161,00**

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	**999,00**
484051	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	**189,00**

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	**499,00**
484030	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	**169,00**

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

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	**2190,00**
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	**822,00**

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	**6335,00**
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	**1225,00**

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	**9390,00**
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	**1225,00**

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	**6505,00**
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	**1245,00**
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	**2480,00**
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	**1295,00**
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	**2720,00**

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	**1,53**

DOZOWNIK, NALEWAK Z KULKAMI



Nr kat.	V litry	Cena netto
475020	0,025	**9,18**
475035	0,035	**9,18**
475050	0,050	**9,18**

DOZOWNIK DO ALKOHOLU

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140



Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	**22,40**
475351	0,035	**22,40**
475551	0,045	**22,40**

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	**50,00**
2.	**475140**	do półki	390	0,03	**56,10**



1 2



NALEWAK

- 475985 - samodomykający się
- cena za sztukę



1 2 3

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	**475980**	114	1	**5,50**
2.	**475986**	103	6	**5,40**
3.	**475985**	120	2	**9,00**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	**15,00**

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę

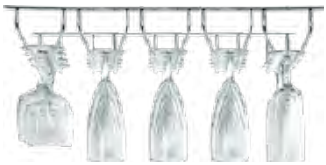


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	**12,00**

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478050	480	450	355	70	**68,00**

PROWADNICE DO POWIESZANIA KIELISZKÓW

- 1 - rzędowy



Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	**478010**	120	55	400	40	**22,00**
2.	**478011**	120	55	400	40	**15,30**

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany



Nr kat.	Cena netto
472110	**6,12**

OTWIERACZ KELNERSKI



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	
1.	**472999**	120	**18,30**	
2.	**472140**	110	**9,84**	
3.	**472996**	110	**21,00**	NOWOŚĆ
4.	**472997**	110	**21,00**	NOWOŚĆ
5.	**472998**	120	**18,60**	

OTWIERACZ

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	**472100**	-	127	**9,03**
2.	**472102**	30	90	**7,00**
3.	**472105**	40	178	**10,00**

WYCISKACZ DO CYTRYN

Al

- wykonany z malowanego aluminium



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**474000**	55	208	**40,00**
2.	**474001**	80	225	**25,50**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX

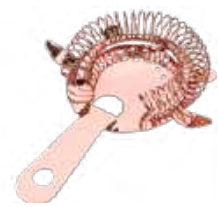


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	**57,80**

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

SITO BARMAŃSKIE

- miedziana powłoka
- zalecane mycie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
472091	148	118	30	**22,40**

SITO BARMAŃSKIE



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
472092	10,3	215	**20,00**

SITO BARMAŃSKIE JULEP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
472060	78	165	**19,00**

SITO BARMAŃSKIE, STOŻKOWE



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	**472081**	80	213	**11,50**
2.	**472082**	80	213	**15,00**

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	**23,20**

MOŹDZIERZ

- uchwyt stalowy



Nr kat.	L mm	Cena netto
472202	200	**9,18**

MOŹDZIERZ

- uchwyt miedziowany
- zalecany mycie ręczne



Nr kat.	L mm	Cena netto
472203	200	**12,25**

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	**32,30**

MIARKA Z PODZIAŁKĄ ZEWNĘTRZNĄ 15-75 ML



Nr kat.	V litry	Cena netto
474075	0,075	**15,00**

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**474301**	0,020-0,040	**16,80**
	474302	0,025-0,050	**16,90**
2.	**474305**	0,025-0,050	**16,00**
3.	**474306**	0,025-0,050	**26,00**
4.	**474307**	0,025-0,050	**26,00**

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy


1


2


3


4


5


6

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**476070**	0,7	**53,00**
2.	**476051**	0,5	**29,90**
	476071	0,7	**34,30**
3.	**476050**	0,5	**29,00**
4.	**476055**	0,5	**32,00**
5.	**476075**	0,7	**39,00**
6.	**476080**	0,8	**21,00**

SHAKER PARYSKI



Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	**49,00**

SHAKER BOSTOŃSKI


1


2


3

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**476002**		90	180	0,9	**10,10**
2.	**476000**		90	180	0,9	**19,45**
3.	**476082**		-	-	0,8	**52,00**

KUBEK STALOWY DO SHAKERA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
472014	130	0,53	**15,25**

SZKLANICA DO SHAKERA

- do zastosowania z shakerem typu "Boston"



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0.45	48	**6,12**

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	**23,10**

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

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	**472010**	200	1	**16,05**
2.	**472011**	285	1	**11,65**
3.	**472012**	202	12	**0,72**
4.	**472015**	400	1	**19,00**
5.	**472016**	300	1	**13,00**
6.	**472020**	210	1	**16,10**



NÓŻ DO OBIERANIA



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

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

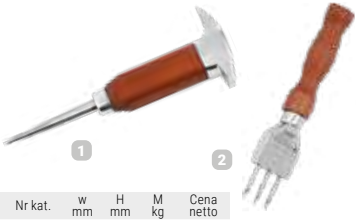


PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	**17,70**
340351	350	250	10	**36,40**

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	**39,00**
2.	**472213**	36	176	0,11	**39,00**

MIEDZIANE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI

INOX

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała, miedziana powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych



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	-	**55,00**
3.	**472050**	92	100	0,50	1	-	**26,00**
4.	**472210**	64	218	0,21	2	-	**35,00**
5.	**472225**	120	162	0,25	2	-	**35,00**
6.	**472245**	96	98	0,45	2	-	**30,00**
7.	**472250**	90	210	-	2	0,5	**35,00**

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ścierecżką 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	**43,60**
3.	**473905**	600	200	9	**27,00**

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 140x130 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	**36,90**

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	**96,00**

STACJA BARMAŃSKA

- 5 pojemników na dodatki z pokrywą
- 2 duże pojemniki na akcesoria barowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473600	600	150	85	**80,60**

KRUSTOWNICA

- 3 rozsuwane poziomy pojemników do zdobień kieliszków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	75	**29,60**

ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486016	108	325	250	**54,00**

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	**142,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**50,10**

BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI

- 473001 posiada atomizer



1 2 3

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	**29,00**
3.	**473003**	65	136	0,15	**23,00**

TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



1 2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486023**	160	-	290	**11,20**
2.	**486024**	180	345	-	**25,50**

FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU

SIL

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm



1 2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471001**	190	120	35	**19,40**
2.	**471002**	170	110	52	**18,35**

FORMA SILIKONOWA

SIL

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm



1 2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**471003**	165	75	76	**15,30**
2.	**471004**	250	120	60	**25,50**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	**134,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**477201**	1,9	**59,80**
2.	**477202**	1,9	**79,00**

MISA DO SZAMPANA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	**477991**	350	230	**115,00**
2.	**477992**	350	230	**125,00**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	**52,80**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	**45,20**

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477441	190	200	4	**66,30**

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	**29,00**

PODSTAWA DO WIADERKA

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
1.	**478610**	600	**179,00**
2.	**478680**	680	**180,00**
3.	**478690**	725	**107,04**



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

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	**255,00**

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	**309,00**

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	**19,55**

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie





Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	**177,00**

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

INOX


1


2

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	**2990,00**
2.	**469004**	310	310	510	41	1,15	230	**2890,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	**259,00**

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
469000	**499,00**



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

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku





Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.







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	**7800,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8970,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10705,00**

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

3 końcówki wyciskające w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	**2220,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- 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

3 końcówki wyciskające w komplecie





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	**2415,00**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	**3455,00**

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

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- 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	**3605,00**

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy 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	**23680,00**

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	**1710,00**



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	**868,00**



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

BREMA Ice Makers

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	**19290,00**



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	**1020,00**

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	**6510,00**

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	**129,00**





KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	**1120,00**

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX

BREMA Ice Makers





- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**14010,00**

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

stalgast

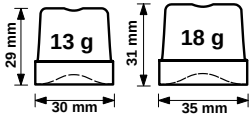
KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS

Wzór kostki







Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgast.com


1

do 21 kg/24h


2

do 21 kg/24h


5

do 48 kg/24h


6

do 72 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	4,5	0,32	230	**4515,00**
2.	**872213**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**4935,00**
3.	**872281**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**6065,00**
4.	**872331**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**6955,00**
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**7155,00**
5.	**872461**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**7835,00**
6.	**872651**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**10260,00**
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**10760,00**
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**11120,00**

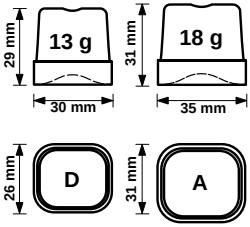
BREMA Ice Makers

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY

INOX

Wzór kostki





- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 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	20,0	0,32	230	**4540,00**
2.	**872214**	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**4935,00**
3.	**872282**	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**6065,00**
4.	**872332**	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**6955,00**
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**7430,00**
5.	**872462**	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**7835,00**
6.	**872652**	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**10260,00**
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**10760,00**
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**11120,00**

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

stalgast



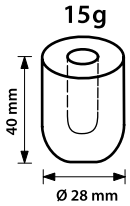
KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową"
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu

INOX

Wzór kostki





do 26 kg/24h

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**3060,00**
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**3280,00**

ŁUSKARKA DO LODU

BREMA Ice Makers

INOX

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food", supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

Wzór łuski





do 113 kg/24h

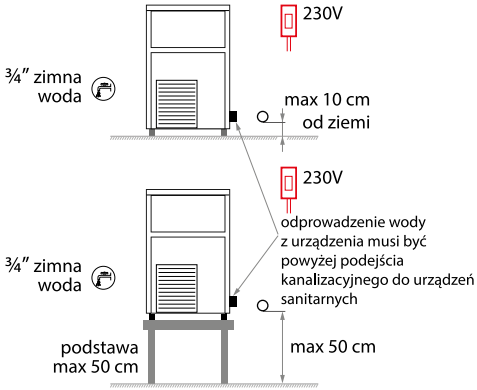


do 153 kg/24h

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	0,55	230	**15050,00**
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**15050,00**
2.	**873151**	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**16650,00**

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI





PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081 **820121** **820161**	518



Nr kat.	Nr strony
822990	518



Nr kat.	Nr strony
822998	518

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	518

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825 **822827** **822829** **822831**	515

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	515

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

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	**3500,00**

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	**4900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze 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



1



2



3

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	**2100,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2700,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3400,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze 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



1



3

2

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	**3500,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4800,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
  - stalowe wnętrze 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

1





2

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	**2990,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**3850,00**



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy automatyczne 294
Podgrzewacz filiżanek. 294
Lodówka na mleko do kawy. 295
Ekspresy kolbowe 296-297
Młynek do mielenia kawy 298
Stół pod ekspres. 299
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw. 300-301
Chemia do ekspresów. 301
Szkło do kawiarni 302-303

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	**10500,00**

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	**26,00**
820078	Tabletki czyszczące	**19,25**
822310	Filtr do ekspresu	**159,00**

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielacza do kawy, nie mleka w proszku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486860	405	540	660	6	30	2,9	230	**18599,00**

PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 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	**2165,00**

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	**86,70**

ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486016	108	325	250	**54,00**

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

stalgast

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 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	**4980,00**





LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844108	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**2120,00**

LODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844110	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**2855,00**







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	**1285,00**



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
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



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**

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

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	**20860,00**

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	**1999,00**





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**

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	**999,00**
752218	Dzbanek	-	-	-	1,8			**59,00**

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 ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	**1815,00**



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	**2175,00**

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

INOX

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczania wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	**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**

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



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	**316,00**
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	**251,00**
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	**256,00**

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	**75,30**

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**363200**	Do cynamonu	70	130	0,4	**28,30**
2.	**363300**	Do czekolady	70	130	0,4	**26,90**
3.	**363150**	Do cukru pudru	70	130	0,4	**26,00**

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 235x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**486017**	245	345	90	**253,00**
2.	**486018**	245	345	90	**305,00**

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniana mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	**74,70**
376036	●	0,35	**74,70**
376045	●	0,45	**79,80**
376046	●	0,45	**79,80**

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	**31,80**
372060	0,60	**40,70**
372100	1,00	**46,50**
372150	1,50	**79,50**
372200	2,00	**92,20**

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

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	**71,50**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	**65,80**

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	58	94	0,4	**105,00**

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	**30,70**

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	**58,40**

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	**26,10**

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	**25,90**
648050	5	**89,10**
648100	10	**165,00**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**19,25**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**26,00**

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. 173-195

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	**7,14**
2.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**10,35**



1



2

SZKŁO LINIA BARSHINE



1



2



3



4



5

NOWOŚĆ



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	**9,79**
2.	**400243**	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	**10,40**
3.	**400245**	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	**12,00**
4.	**400246**	Kubek	110	113	0,315	12	**12,80**
5.	**400242**	Spodek do 400241	140	19	-	6	**10,20**
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	**10,20**
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	**10,20**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	**400391**	Szklanka niska	91	101	0,395	-	**10,15**
7.	**400392**	Szklanka niska	76	84	0,210	-	**8,47**
8.	**400393**	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	**11,75**
9.	**400394**	Szklanka niska	85	92	0,305	-	**9,38**

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



FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	**52,10**

KUBEK TERMICZNY

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych





Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	**54,60**

KUBEK ICONIC



Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	**9,04**

KUBEK HILL

Paşabahçe PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	**11,70**



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	**12,40**



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	**4,55**



SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	**10,30**
400196	84-75	162	0,360	6	**10,50**



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 305-309
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów 310-311
Worki, końcówki do wyciskania 312-313
Akcesoria cukiernicze 313-314
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 315
Urządzenie do gorącej czekolady 316
Patery do tortów i owoców 317-319
Palnik, foremki do crème brûlée 319
Miesiarki planetarne 320-322
Witryny chłodnicze 323

SYFONY

iSi

INOX

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy iSi, używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI 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	**232,00**
2.	**500053**	●	0,5	**232,00**

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	**263,00**

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	**504,00**
500026	Naboje Nitro	16	-	**48,70**

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	**294,00**
500101	1,0	**350,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**366,00**
500210	1,0	**497,00**

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional

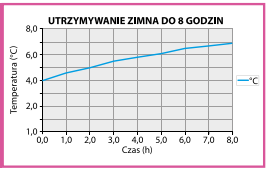


3 końcówki w standardzie

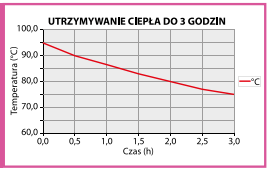


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	**465,00**

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C

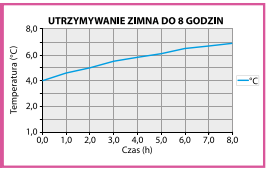


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- 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	**829,00**









AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 2 3



4



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	30,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	30,30

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	76,30

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	93,40

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	142,00

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

stalgast

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	**17,80**
500016	Naboje Professional	24	**42,40**
500017	Naboje Professional	50	**88,90**

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	**48,70**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne



Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	**159,00**

KUWETA DO LODÓW



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**535014**	360	165	120	5	**60,50**
2.	**535017**	360	250	80	5	**63,90**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

PL STALGAST RADOM

INOX

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	270	95	90	**82,10**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536005	270	95	90	**74,00**

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

INOX

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	**1380,00**

ŁOPATKA DO NAKŁADANIA LODÓW

INOX PP



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
533262	98	75	227	**25,00**

PORCJONERY DO LODÓW

stöckel

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



1 PORCJONER DO LODÓW

Al

- wykonany z aluminium

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	**155,00**
530400	1/40, porcja ~17 g	**152,00**

2 PORCJONER DO LODÓW

INOX

- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	**183,00**
531360	1/36, porcja ~19 g	**183,00**
531400	1/40, porcja ~17 g	**183,00**

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	**190,00**
532360	1/36, porcja ~19 g	**190,00**
532400	1/40, porcja ~17 g	**190,00**

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

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita


1


2


3


4


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400595**	85	182	0,380	6	**9,34**
2.	**400596**	116	125	0,300	6	**14,30**
3.	**400597**	130	90	0,375	12	**10,10**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	**400621**	104	94	0,260	6	**8,12**
5.	**400623**	125	180	0,300	6	**22,90**


1


2


3

Paşabahçe PROFESSIONAL


4


5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**7,48**
2.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**10,35**
3.	**400343**	98-70	103	0,25	12	**12,85**
4.	**400240**	100-70	98	0,25	12	**14,15**
5.	**400259**	100-72	105	0,24	2	**8,18**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 2 3 4 5 6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	**1,44**
515030	3	**1,44**
515040	4	**1,44**
515050	5	**1,44**
515060	6	**1,44**
515070	7	**1,44**
515080	8	**1,96**
515110	11	**1,66**
515130	13	**1,66**
515140	14	**1,66**
515150	15	**1,66**
515180	18	**8,24**

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	**1,44**
514040	4	**1,44**
514080	8	**1,44**
514100	10	**1,44**

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	**8,24**
516060	6	**8,24**

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	**1,08**

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	**1,08**
517021	10	2	**1,44**

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	**1,44**
517031	16	2,0	**1,08**



ROLKA DZIURKUJĄCA

PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	**6,48**

WOREK DO WYCISKANIA

- do jednorazowego użytku
- grubość folii 80 µm

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510355	355	50	**15,00**
510405	405	50	**18,00**
510455	455	50	**22,00**

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	**6,48**

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	**65,90**
510011	460	100	**90,70**

SKROBKA, NÓŻ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	**14,30**

SKROBKA, NÓŻ DO CIASTA

- zaokrąglona krawędź pozwala na swobodne opróżnianie misek

NOWOŚĆ



Nr kat.	H mm	L mm	Cena netto
501140	93	140	**5,00**

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

stalgast

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
512301	300	**9,18**
512351	350	**10,20**
512401	400	**11,20**
512451	450	**12,25**

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
513301	300	**9,18**
513351	350	**10,20**
513401	400	**11,20**
513451	450	**12,25**

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
518126	200	100	50	**56,10**

WAŁEK DO CIASTA

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	**70,40**

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	**76,50**

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	**10,20**
2.	**525252**	250	260	**9,18**
	525362	360	260	**15,30**
	525402	400	260	**16,30**

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	**260,00**

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	**9,51**
523080	80	**26,90**

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	**105,00**

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	**16,60**
528035	100	45	**20,00**
528036	120	45	**22,60**

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	**29,20**

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	**20,20**

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	**17,30**

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	**17,75**
313301	300	**20,90**
313401	400	**23,40**

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	**19,50**

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	**9,18**

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

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	**252351**	Nóż do krojenia ciast	350	**70,60**
2.	**253351**	Nóż do biszkoptów	350	**54,10**
3.	**261250**	Szpatuła cukiernicza	250	**49,60**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	**261300**	Szpatuła cukiernicza	300	**51,00**
5.	**261301**	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	**40,60**
6.	**263250**	Szpatuła cukiernicza, kątowa	250	**60,60**

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







Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	**521325**		325	530	-	-25 + 230	500	**158,00**
2.	**521380**		380	-	100	-25 + 230	1	**69,30**









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	**170,00**
2.	**510023**	Stojak	-	190	-	**25,00**



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

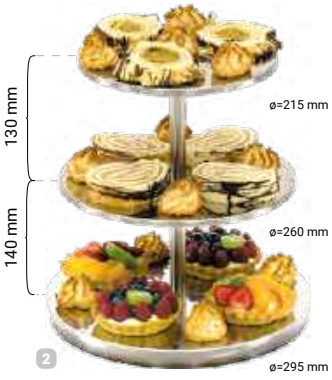
- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**2315,00**

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

PATERY DO TORTÓW

















1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	**462,00**

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	**256,00**

3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	**159,00**

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	**185,00**

5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
419300	310	180	**27,50**

6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	45	**106,00**

7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	**36,90**

8 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355640	220	**2,23**



MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	**545016**	198	1	**26,30**
2.	**545018**	187	1	**25,00**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	**58,00**
545044	260-130	121	1	**44,50**

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	**49,00**

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	**58,40**

PATERA Z KLOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	**86,60**

SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	**545020**	82-69	160	2 x 0,230	1	**19,55**
2.	**545030**	82-69	219	3 x 0,230	1	**13,60**

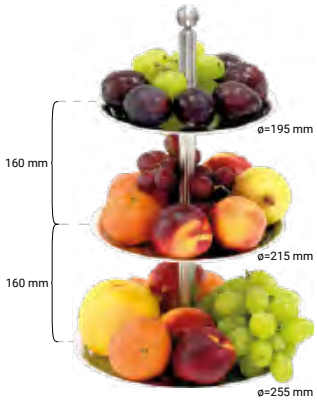
PATERA Z KLOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	**74,10**

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



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	**249,00**



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	**310,00**

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	**94,30**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**108,00**

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Pasabahce



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	**5,17**

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	**76,50**

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	**2580,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**3160,00**

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	**4490,00**

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

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	**4635,00**	
2.	**783201**	490	600	820	20	63	1,10	230	**5665,00**	
3.	**783301**	560	720	1060	30	70	1,10	230	**5870,00**	NOWOŚĆ

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	48	0,6	230	**4640,00**

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**785211**	Końcówka do ucierania ciast lekkich	**95,40**
2.	**785213**	Końcówka do ubijania piany	**227,00**
3.	**785214**	Dzieża	**351,00**



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**4320,00**

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	72	1,5	230	**6480,00**

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	**15170,00**

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	**11160,00**

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	**10290,00**

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	**15250,00**



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 325-334
Wałkowarki do ciasta..... 335-336
Miksery spiralne 336-338
Łopaty, łopatki do pizzy 339-341
Pojemniki na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców ... 340-341
Blachy, siatki i talerze do pizzy 341-342
Torby, pojemniki termoizolacyjne ... 342-343
Rękawice piekarskie..... 343
Stoły chłodnicze..... 344

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

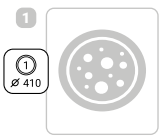
Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: **stalgast.com/wyposazenie-pizzerii**

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



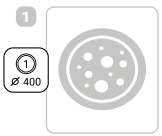
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	**4340,00**	1

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	**2865,00**	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**5240,00**	1

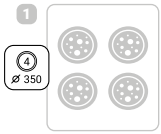


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- 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 GREDIL

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm**
- **zakres pracy do 450°C**

GREDIL

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



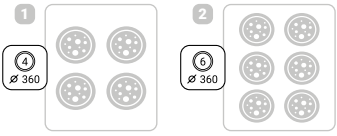
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400	**4110,00**	1
782002	Piec dwukomorowy	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400	**6090,00**	1

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

stalgast



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY X-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**5075,00**	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**8455,00**	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**10080,00**	2

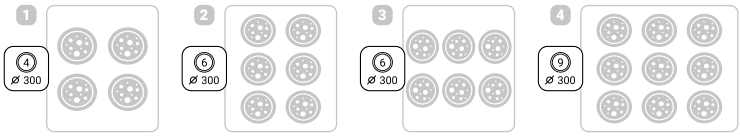


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- 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**

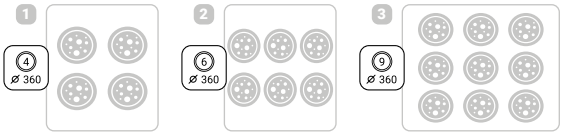


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**5445,00**	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**10370,00**	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**11340,00**	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**7635,00**	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**13560,00**	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**10190,00**	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**16490,00**	4

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

stalgast

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY F-LINE

- **przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm**
- **wielogrzałkowy system grzewczy**
- **zakres pracy do 500°C**

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**6735,00**	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10610,00**	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**15580,00**	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**19960,00**	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



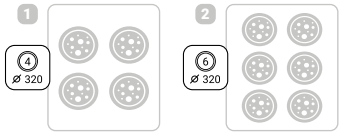
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**13160,00**	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**17890,00**	2

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	**4580,00**	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**6685,00**	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**7960,00**	2

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

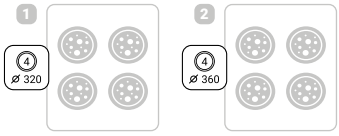


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- 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	**11880,00**	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**14920,00**	2

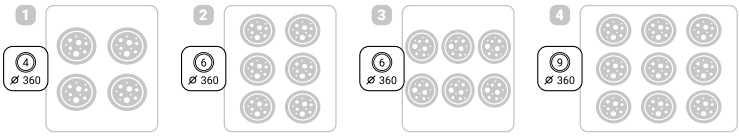


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- 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**



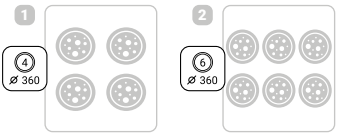
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**8260,00**	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**14080,00**	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**17250,00**	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**11250,00**	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**20080,00**	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**24780,00**	4

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

stalgast



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**

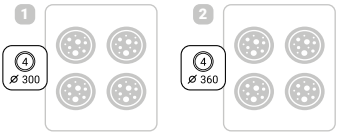
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

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	**16220,00**	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**21930,00**	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	**9390,00**	1
2.	**781642**	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**10130,00**	2
3.	**781842**	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**13090,00**	2

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

PODSTAWA DO PIECA

PL STALGAST RADOM

- konstrukcja skręcana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	940	850	1000	**1040,00**
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	**1015,00**
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	**1015,00**
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**1015,00**
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	**1015,00**
782015	Podstawa do pieca 781521,781522	1160	745	1000	**1015,00**
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	**1015,00**
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**1015,00**
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	**1015,00**
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	**1015,00**
782020	Podstawa do pieca 781301,781302	905	795	1000	**1015,00**
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	**1015,00**



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	**4960,00**
2.	**786942**	540	390	720	34	0,37	230	**5510,00**

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	2050	955	555	120	0,55	400	**20640,00**
2.	**786961**	Wałkowarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	**23460,00**
3.	**786901**	Sterowanie nożne do wałkowarki	-	-	-	-	-	-	**663,00**

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	**3570,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**4075,00**

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

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

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**3990,00**

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”

Panel sterowania



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**7130,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**8640,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**10800,00**



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	**9315,00**
786502	450	740	750	127	1,10	400	**10970,00**



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

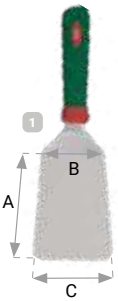
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	**4530,00**
786202	400	700	680	82	0,90	230	**5700,00**
786302	450	740	730	90	1,10	230	**6540,00**

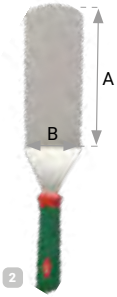


MIKSER SPIRALNY

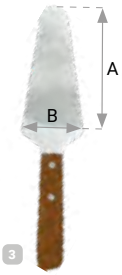
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali 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	**7815,00**
786500	450	740	750	128	1,3	230	**9505,00**













1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	**154,00**

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	**17,20**

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	**195,00**

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	**54,20**
564052	260	300	450	**79,40**
564102	260	300	1000	**105,00**

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	**23,60**

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	**132,00**

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564412	320	300	1200	**168,00**



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	**193,00**



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	**225,00**











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	**54,10**
2.	**563410**	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	**59,30**
3.	**563411**	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	**33,10**
4.	**563408**	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	**36,30**
5.	**563412**	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	**26,10**

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

250kg

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	**273,00**

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

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	**89,10**



Al

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie miedziane ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w rączce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
564420	1200	**67,50**



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	**49,50**
2.	**564852**	515	305	335	850	**53,10**



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	**78,30**



Al

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	**36,70**
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	**45,30**
2.	**388615**	Talerz do pizzy	330	12	6	**12,15**

LUBIANA



1



2

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	25	**18,40**
560281	280	25	**22,00**
560301	300	25	**18,95**
560321	320	25	**21,00**
560361	360	25	**24,00**
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	**10,50**
562311	280	300	**13,05**
562330	310	330	**13,50**
562361	350	380	**15,00**
562400	380	400	**17,75**
562460	430	460	**19,50**
562500	480	500	**24,80**
562600	570	600	**42,50**

BLACHA DO PIZZY

Al

- wykonane z anodowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	**29,70**
560332	330	**31,50**
560402	400	**40,50**
560452	450	**49,50**

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	**59,00**	NOWOŚĆ
563453	500	500	300	480	480	285	**73,40**	

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 folii aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiającą czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	**45,00**

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

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	**206,00**

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	**159,00**

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**154,00**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	**150,00**

RĘKAWICE OLEJOODPORNE

- wysoka odporność termiczna
- 5-palczaste
- wykonane z neoprenu
- cena za komplet



NOWOŚĆ

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 sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	K szt.	Cena netto
505013	430	do 230	2	**29,00**

RĘKAWICA KUCHENNA

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczasta
- cena za sztukę



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	T °C	K szt.	Cena netto
505015	430	do 230	1	**35,70**

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	**148,00**

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- 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	**3410,00**

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	**5700,00**

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	**2700,00**
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**2050,00**
2.	**833031**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**5625,00**



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 346
Krajalnice do wędlin i serów 347-349
Kotleciarka 350
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa 350-352
Nadziewarki do kiełbas 353
Sokowirówki 354
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne . 355-363
Cuttery i miksery ręczne 366-376

OBIERACZKA

PL STALGAST RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie
- tarcza do obieraczki sprzedawana oddzielnie
- 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	**4940,00**
2.	**789120**	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	**6055,00**
3.	**789003**	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	**449,00**
4.	**789001**	Tarcza do obieraczki	-	-	-	-	-	-	**600,00**

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

stalgast

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**2299,00**
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	**2099,00**

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	**1899,00**











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	**4485,00**

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	**5975,00**

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

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymacie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com













Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**6975,00**

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczania oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



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	**4640,00**

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	**845,00**

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	**2690,00**

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

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

GREDIL

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721128	420	210	338	0,55	230	**1590,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciw przeciążeniowe 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	**1395,00**



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	**58,30**
	721020	-	721221, 721224	**74,80**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**99,20**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**83,60**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**104,00**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**102,00**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**102,00**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**91,10**
	721022	3	721221, 721224	**58,30**
	721023	4,5	721221, 721224	**129,00**

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 przeciw przeciążeniowe
- 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	**3115,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**4215,00**

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	**2445,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**3070,00**



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	**873,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**964,00**

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	**799,00**
721420	13 - 16	450	300	420	20	**990,00**
721430	20 - 25	480	330	420	30	**1290,00**

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	**8900,00**

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

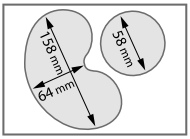
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**483080**	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	**7800,00**
2.	**483090**	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	**8970,00**
3.	**483100**	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	**10705,00**

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

stalgast

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 364-365
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com





Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę*

Otwór wsadowy 104 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



GRATIS Zestaw 4 tarcz tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki



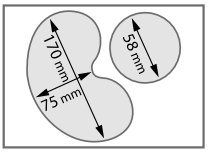
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	**3690,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1010,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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. 364-365





Otwór wsadowy 139 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę*

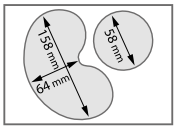
Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i purée



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	300	350	555	375	do 500	0,55	230	**6425,00**
2.	**713501**	Szatkownica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	**6625,00**
3.	**714201**	Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	**1455,00**
4.	**714198**	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 364-365

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

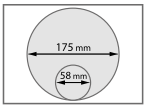


Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę*

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	**713400**	Szatkownica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**5635,00**
2.	**713300**	Szatkownica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	**4620,00**
3.	**714073**	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1010,00**

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str . 400-401





Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



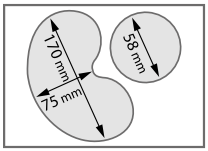
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę*

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	**11100,00**
713521	Szatkownica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	**11100,00**
713522	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	**12205,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

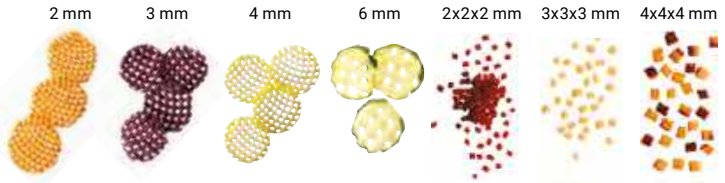
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu 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. 364-365



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę*



7 nowych rodzajów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkownica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	**10235,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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. 364-365

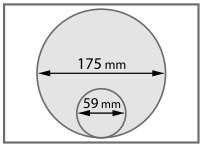


1

Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg** warzyw na godzinę*



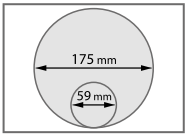

2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	**19325,00**
713551	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	**19325,00**
713553	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	**26010,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórni owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 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. 364-365



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	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	**43975,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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. 364-365

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



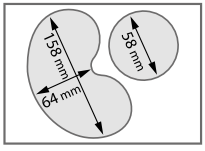
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	**4935,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1010,00**

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji





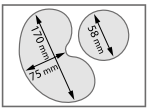


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	**10870,00**
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	**10870,00**
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**1010,00**

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



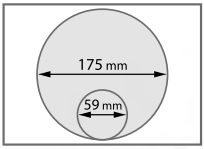
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	**14055,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

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. 364-365

Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty





Otwór wsadowy Ø 59 mm







Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

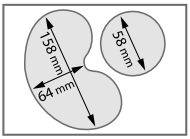
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	**16625,00**
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	**2960,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 364-365





Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**5805,00**
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	**7135,00**
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	**1010,00**

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	**435,00**
714112	2 mm	**435,00**
714113	3 mm	**435,00**
714114	4 mm	**435,00**
714115	5 mm	**435,00**
714118	6 mm	**435,00**
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	**1720,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	**230,00**
714012	2 mm	**230,00**
714013	3 mm	**230,00**
714014	4 mm	**230,00**
714015	5 mm	**230,00**
714016	6 mm	**230,00**





TARCZA WIÓRKI

1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	**230,00**
714022	2 mm	**230,00**
714023	3 mm	**230,00**
714026	6 mm	**230,00**
714029	9 mm	**230,00**
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	**280,00**

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	**435,00**
714122	2 mm	**435,00**
714123	3 mm	**435,00**
714124	4 mm	**435,00**
714125	5 mm	**435,00**
714127	7 mm	**435,00**
714131	Parmezan	**435,00**
714170	Marchew	**775,00**
714171	Chrzan	**695,00**
714132	Ziemniaki	**695,00**

TARCZA PLASTRY FALISTE

1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	**650,00**
714193	3 mm	**650,00**
714195	5 mm	**650,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	**230,00**



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	**815,00**



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK



1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

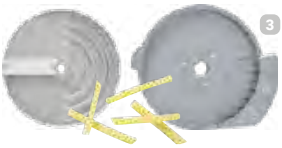
Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	**880,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	**1185,00**
714169	10 x 10 mm	**1185,00**
714160	10 x 16 mm	**1185,00**

3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	**1520,00**



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

stalgast

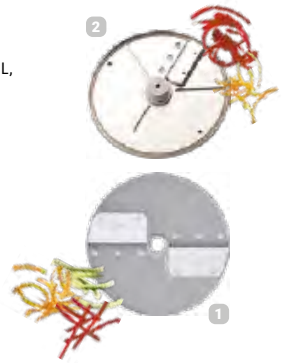
TARCZA SŁUPKI

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	**660,00**
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	**1235,00**
714142	2 x 2 mm	**660,00**
714145	2 x 4 mm	**660,00**
714147	2 x 6 mm	**660,00**
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	**660,00**
714143	3 x 3 mm	**660,00**
714144	4 x 4 mm	**660,00**
714146	6 x 6 mm	**660,00**
714148	8 x 8 mm	**660,00**

2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	**285,00**
714043	2 x 4 mm	**285,00**
714045	2 x 6 mm	**285,00**
714044	4 x 4 mm	**285,00**
714046	6 x 6 mm	**285,00**



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	**1015,00**
714059	10 x 10 x 10 mm	**1015,00**
714050	12 x 12 x 12 mm	**1015,00**

2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	**1120,00**
714157	8 x 8 x 8 mm	**1015,00**
714159	10 x 10 x 10 mm	**1015,00**
714151	14 x 14 x 14 mm	**1015,00**
714153	14 x 14 x 10 mm	**1015,00**
714154	20 x 20 x 20 mm	**1015,00**
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	**1660,00**
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	**430,00**

3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	**800,00**

TARCZA WAFFLE

• tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	**685,00**
714103	3 mm	**685,00**
714104	4 mm	**700,00**



AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	**714099**	Zestaw do czyszczenia kostki	**430,00**
2.	**714097**	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	**170,00**

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	**610,00**

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	**6705,00**
2.	**712033**	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	**7280,00**
3.	**712044**	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	**8920,00**
4.	**712055**	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**12640,00**

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	**14265,00**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy





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	**7280,00**
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	**8910,00**

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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,55	230	**5120,00**

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

stalgast

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	**8655,00**

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

CUTTER-WILK*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

1 **Ilość porcji: od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

2 **Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu**

3 **Ilość porcji: od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu**

4 **Ilość porcji: od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu**

5 **Ilość porcji: od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu**



W standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy w modelach: 712050, 712051, 712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	**712050**	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	**11255,00**
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	**11255,00**
2.	**712070**	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	**12860,00**
3.	**712080**	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	**18630,00**
4.	**712100**	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	**23955,00**
5.	**712150**	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	**28650,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*towar dostępny na specjalne zamówienie z czasem dostawy 4 tygodnie

stalgast

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	**1185,00**

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 na stalgast.com

stalgast

GAMA MINI

• Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.
7 l
220 W

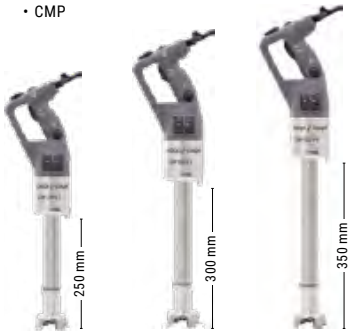
711191
Mini MP 190 V.V.
10 l
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.
12 l
270 W

Do przyrządzania małych ilości

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251
CMP 250 V.V.
15 l
310 W

711300
CMP 300 V.V.
30 l
350 W

711351
CMP 350 V.V.
45 l
400 W

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350
MP 350 Ultra
50 l
440 W

711354
MP 350 Ultra TP
<100 l
440 W

711355
MP 350 V.V. Ultra
50 l
440 W

711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W

711455
MP 450 V.V. Ultra
100 l
500 W

711550
MP 550 Ultra
200 l
750 W

711600
MP 600 Ultra
300 l
850 W

711800
MP 800 Turbo
400 l
1000 W

711805
MP 800 Turbo TP
>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	0,22	230	**1360,00**
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**1690,00**
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2000,00**
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	**2525,00**
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	**2850,00**
711998	Rózga do miksowania	-	-	-	-	-	**880,00**

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	**2085,00**
2.	**711300**	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	**2255,00**
3.	**711351**	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	**2440,00**

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	**2935,00**
2.	**711302**	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	**3120,00**
3.	**711352**	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	**4140,00**
4.	**711452**	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	**4440,00**
5.	**711999**	Rózga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	**2310,00**

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

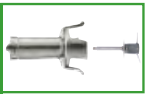


Nr kat.	Cena netto
711995	**415,00**

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	**2905,00**
2.	**711455**	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	**3235,00**
3.	**711350**	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	**2635,00**
4.	**711450**	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	**2950,00**
5.	**711550**	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	**4375,00**
6.	**711600**	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	**5400,00**
7.	**711800**	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	**6465,00**

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	**2820,00**
2.	**711805**	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	**5640,00**



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgast.com

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

stalgast



OBRÓBKA TERMICZNA

14

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 379, 382-383, 395
Frytownice 378, 380, 384
Gofrownice, naleśnikarki 381, 386-387
Płyty grillowe 380, 385
Bemary nastawne 381
Rolkowy podgrzewacz do parówek 383
Rożen do kurczaków 391
Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander 388-390
Gyrosy i akcesoria do gyrosów 392-395
Kuchenki mikrofalowe 396-398
Płyta grzewcza 398
Kuchenka indukcyjna 398-400
Cyrkulator Sous Vide 401



FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę





Lp.	Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**746781**	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	**1299,00**
2.	**746782**	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	**2900,00**

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

KONTAKT GRILLE

caterina

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	**861,00**



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	**1090,00**

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	**1410,00**

Ryflowana powierzchnia





FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętłem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	**746067**	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	**539,00**
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	**569,00**
2.	**746068**	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	**1050,00**
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	**1050,00**
3.	**746096**	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	**844,00**
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	**1550,00**

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	**1880,00**

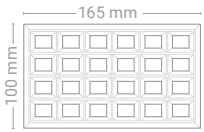
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	**1160,00**

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	**1200,00**
2.	**772289**	Szpatułka drewniana okrągła	-	165	200	-	-	-	**63,50**

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm



Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	**518,00**
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	**588,00**
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	**692,00**

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	**3255,00**

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	**3945,00**

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	**2490,00**

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	**4070,00**
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	**3785,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**4100,00**





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	**3205,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**4115,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**4930,00**

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	**2120,00**





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	**2640,00**

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	**1115,00**
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	**2050,00**
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	**2410,00**



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	**2350,00**
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**3445,00**

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	**6315,00**
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**6940,00**

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	**2880,00**



PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- 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	**2210,00**
2.	**777174**	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	**3095,00**

PŁYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- 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	**4005,00**



PŁYTA GRILLOWA

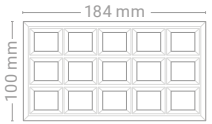
- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	**4430,00**

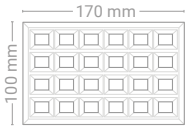
GOFROWNICA

- 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	**3505,00**
2.	**777221**	Liege	305	440	230	19	1,6	230	**3505,00**
3.	**777222**	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**7160,00**

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

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	**1945,00**

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	**2045,00**

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	**4865,00**

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	**1280,00**
2.	**777102**	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	**1945,00**

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	**3290,00**

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	**4835,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**2700,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 270	21	2,4	230	**2875,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 270	22	2,6	230	**3895,00**
4.	**777263**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**2965,00**

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	**4340,00**

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	**8820,00**

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	**11060,00**
777381	800	640	590	60	4,5	380	**13290,00**

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	**1290,00**

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
  1 strona - do klasycznego gotowania,
  2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	**3130,00**

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	**10330,00**

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	**857,00**



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	**5280,00**
2.	**777371**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**5650,00**

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
  777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
  777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	**777373**	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**5755,00**
2.	**777374**	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**6175,00**

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

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	**3560,00**
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	**3755,00**
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	**3905,00**
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	**3905,00**
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	**6385,00**

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	**4955,00**
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	**5370,00**

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	**5505,00**
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	**5420,00**

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	**173,00**

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	**6,33**

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	**144,00**

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	**746,00**

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	**422,00**

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	**114,00**
2.	**777589**	górny	**114,00**

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

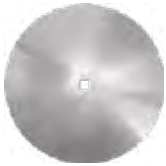
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	**551,00**



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	**134,00**



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	**210,00**



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	**3160,00**
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**3925,00**
777618	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**4315,00**



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	**260,00**



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	**1845,00**



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne za pomocą pokrętła, regulacja czasu
- skuteczny magnetron gwarantuje efektywną pracę
- gładki spód bez talerza obrotowego
- alarm końca cyklu



Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775303	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**1390,00**

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



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	**1490,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	**754,00**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	**1195,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



26l
1050w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	**1799,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofali
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



26l
1100w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	**1860,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s -umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



26l
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	**3650,00**

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



26l
1500w
INOX
2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	**3485,00**

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



26l | 1850w | INOX | 2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	**4265,00**

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	**299,00**

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	**6510,00**

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

stalgast

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

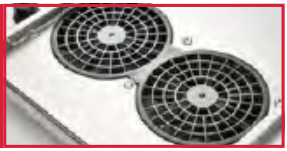
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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	**1180,00**



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



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
770355	318	403	54	3	230	**389,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

- 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	**1220,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

- 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	**589,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA

INOX

- 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	**2990,00**

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

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 230

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

1500w

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	**1345,00**
141203	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	**80,30**
142203	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	**40,20**

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

caterina

SOUS VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną
- cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb
- profesjonalnych kuchni gastronomicznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	**2050,00**



PIECE KONWEKCYJNO–PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast ClassicCook 408
Piece GASTRONOMICZNE
Stalgast SmartCook 409-410
Piece GASTRONOMICZNE
FM STG 20 GN 411-412
Akcesoria do pieców
gastronomicznych 412-413
Piece GASTRONOMICZNE
Experience i akcesoria 415
Piece PIEKARNICZE FM 422-423
Piece PIEKARNICZE
FM STB 16 600x400 424
Akcesoria do pieców piekarniczych . 426-427
Piece ODPIEKOWE
Piece FM ST-Fast 430-431
Piece FM RX 434-436
Akcesoria do pieców odpiekowych . 436-437
Akcesoria uniwersalne
do pieców Stalgast i FM 437-439

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



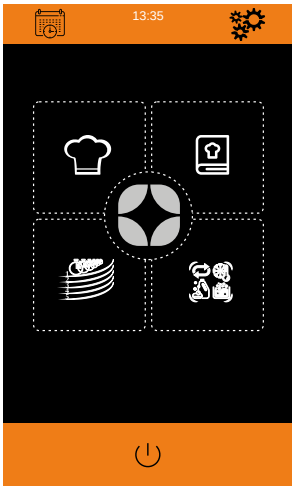
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**

MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.**

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1







Nr kat.	**9100043**	**9100045**	**9100049**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**10390,00**	**14260,00**	**19670,00**

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	**25740,00**	**31640,00**

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

Piece Stalgast **SmartCook**

GN 1/1







Nr kat.	**9100044**	**9100047**	**9100051**
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**21100,00**	**28060,00**	**33800,00**

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	**41280,00**	**44590,00**

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	**36860,00**	**42980,00**

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	**45600,00**	**49200,00**

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

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100565**
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**55770,00**

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	**69330,00**

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	**82820,00**

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	**76450,00**

GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Piec FM **STG 20 GN**

Nr kat.	**9100903**
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 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	**72500,00**



9100903

NOWOŚĆ

GN 2/1

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 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**10910,00**



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	**924,00**
	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	**912,00**
2.	**9057961**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	**1180,00**
	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	**1215,00**
3.	**9057981**	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	**1280,00**
	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	**1350,00**
	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	**1110,00**



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

stalgast

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	**8250,00**
9100582	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	**9365,00**
9100583	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	**10120,00**
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	**10710,00**
9100704	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	**8790,00**



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	**1055,00**
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	**1825,00**



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	**2115,00**



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	**1065,00**
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	**783,00**
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	**825,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**225,00**



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	**8680,00**
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	**11040,00**





Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 9 cali
- Nowy, intuicyjny interfejs
- Możliwość połączenia z chmurą
- Potrójna bezpieczna szyba
- Zintegrowany zbiornik na detergenty
- 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



Piece FM EXPERIENCE

NOWOŚĆ

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	10,25 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Dedykowane podstawy	9057931, 9057961, 9057981	9057931, 9057961, 9057981
Cena netto	**33500,00**	**42000,00**

Akcesoria do pieców FM EXPERIENCE

NOWOŚĆ

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	**8500,00**
	9100851	Dwóch pieców FM Experience GN 1/1	790	1010	300	**9400,00**



1

FILTR WĘGLOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
2.	**9100907**	Filtr z węglem aktywnym do okapu	**1290,00**
	9100943	Wkład wymienny	**590,00**



2

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	**9100854**	788	758	78	**1750,00**



3

ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
4.	**9100922**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	**1600,00**
5.	**9100938**	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	**1050,00**



4 5

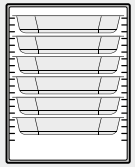




FM **Compact** – profesjonalne piece do małych przestrzeni

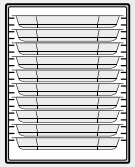
Piece konwekcyjno-parowe FM z linii **Compact** to idealne rozwiązanie do kuchni o ograniczonej przestrzeni. Unikalna konstrukcja prowadnic **MultiTray** pozwala elastycznie zarządzać przestrzenią użytkową pieca – im niższe pojemniki GN, tym większa pojemność i większe możliwości przygotowania wielu produktów jednocześnie.

Pojemność: **4 / 6** blach



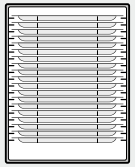
GN **65** mm

Pojemność: **6 / 10** blach



GN **40** mm

Pojemność: **11 / 19** blach



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

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	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	**1540,00**
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	**1570,00**
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	**2070,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**399,00**
2.	**908012**	10x1	**559,00**

Więcej produktów UNOX znajdziesz na:
stalgast.com/piece-unox



14
MODELI

Piece konwekcyjno-parowe
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



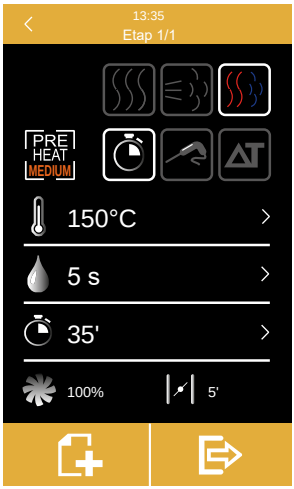
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.

ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.

MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM

600x400







Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**16870,00**	**18230,00**	**23870,00**

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	**31480,00**	**35460,00**

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

Piece FM

Automatyczny system myjący w modelach 9120590, 9120592, 9120596









600x400

Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm		885 x 1020 x 835 mm		885 x 1020 x 1150 mm	
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	
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	**25530,00**	**27680,00**	**26810,00**	**29750,00**	**39270,00**	**40550,00**





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	**39030,00**	**48650,00**

Sterowanie elektroniczne i dotykowe

Piece FM **STB 16 600x400**



Nr kat.	**9120499**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**50770,00**

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)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 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	**63520,00**	**66930,00**

600x400

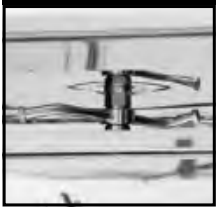


9120501

Wózek w komplecie

Nr kat.	**9120501**
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**81860,00**

Automatyczny system myjący w modelu 9120502



Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**16440,00**	**18360,00**



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	**8005,00**



PODSTAWY

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**9051203**	Piece piekarnicze	802	745	300	**877,00**
2.	**9051206**	Piece piekarnicze	802	745	650	**1150,00**
3.	**9051208**	Piece piekarnicze	802	745	850	**1270,00**

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

OKAP

- w skład urządzenia wchodzą: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	**8715,00**
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	**8750,00**
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	**9365,00**
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	**8880,00**



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	**1055,00**
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	**1825,00**
3.	**9120711**	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	**3190,00**





ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	**2020,00**
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	**3450,00**



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	**225,00**



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	**8810,00**

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



stalgast



14
MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



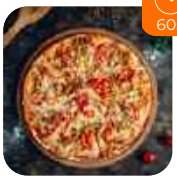
Masz klienta i mało czasu? Szukasz dobrego rozwiązania?

Poznaj zalety **ST-FAST!**

Użyj naszego pieca ST-Fast i przygotuj!



Frytki (500 g)



Pizzę (1 kawałek)



Wrap z kurczakiem

... i nie tylko te potrawy

ST-Fast to idealne rozwiązanie dla barów, kawiarni, fast foodów, firm oferujących dania na wynos, sklepów, stacji benzynowych, kanapkowni i innych!

MINIMALNE WYMIARY

Kompaktowe wymiary zewnętrzne bez straty w powierzchni użytkowej komory

NISKA EMISJA HAŁASU

Efektywna izolacja akustyczna - idealny wybór dla kuchni otwartych

INTUICYJNY WYŚWIETLACZ

Prosty w obsłudze, krok po kroku pozwoli osiągnąć idealne parametry obróbki

ATRAKCYJNY DESIGN

Przyciągnie uwagę wszystkich Klientów



HIGIENA

Komora wykonana ze stali nierdzewnej - gładka powierzchnia i zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie

WYSOKA JAKOŚĆ W KRÓTSZYM CZASIE

Połączone technologie pieczenia to lepsze efekty kulinarne

WENTYLACJA WEWNĘTRZNA

Pozwala uniknąć konieczności zastosowania okapu zewnętrznego

WEJŚCIE USB

Możliwość pobrania danych HACCP oraz eksportu/importu przepisów

SKUTECZNA TERMOIZOLACJA

Maksymalizacja bezpieczeństwa w miejscu pracy

PERSONALIZACJA PRZEPISÓW

Możliwość zapisania nawet 300 przepisów

ZINTEGROWANE WIFI

Zarządzanie przepisami w chmurze

stalgast

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofali
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofala
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI







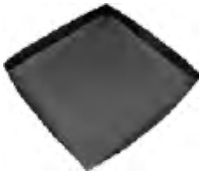
Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	**909721**		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**28880,00**
	909731		425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	**29060,00**
2.	**909722**		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30310,00**
	909732		425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	**30720,00**



KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909754	270	270	**224,00**



KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia gładka

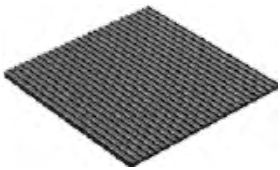
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909755	265	265	**234,00**



TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	**1240,00**

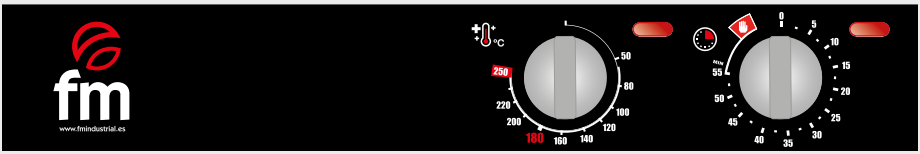


TACA GRILLOWA

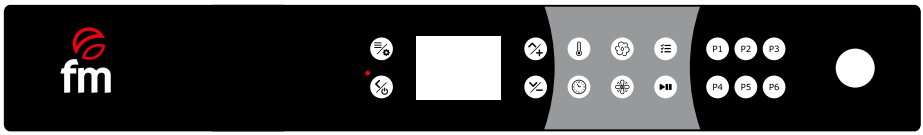
- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	**1405,00**

Piece FM **RX**

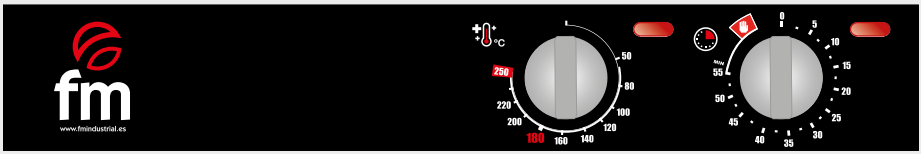


Sterowanie manualne			
	912057	**912058**	**912059**
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	



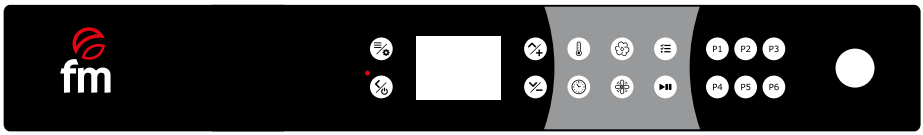
Sterowanie elektroniczne		
	912060	**912061**
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
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	✓	✓

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 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**2860,00**	**3795,00**	**8215,00**

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 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	**3210,00**	**6440,00**	**6680,00**

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

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 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6040,00**	**8510,00**

Sterowanie elektroniczne





Nr kat.	**912060**	**912061**
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**7180,00**	**9150,00**

Piece FM **RX**

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki FM
stalgast.com

Sterowanie elektroniczne





Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	**6935,00**	**10140,00**

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	**5020,00**



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

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**905123**	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	**1150,00**
2.	**905126**	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	**1270,00**

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	**509,00**

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	**5505,00**
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	**6025,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	**1565,00**
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	**1585,00**

KONDENSER PARY



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	**1575,00**
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	**2815,00**

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	**78,20**



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	**38,90**



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	**77,60**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	**109,00**



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	**107,00**



BLACHA NA OMLETY I PLACKI, NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	**128,00**



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	**119,00**



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	**797,00**



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	**564,00**



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	**475,00**



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	**814,00**



BLACHA EMALIOWANA DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	**75,30**



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA

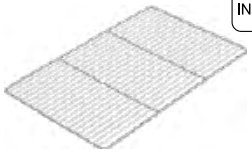
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	**87,80**





RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

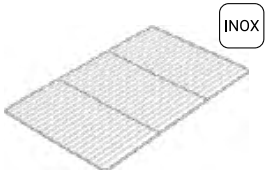
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	**89,00**



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 204-208

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	**108,00**



RUSZT

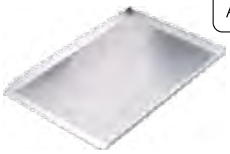
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	**117,00**



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	**94,30**
911102	600	400	**109,00**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	**88,90**



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	**164,00**



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	**337,00**



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	**154,00**



PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	**188,00**
647205	20	**367,00**



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	**79,00**
647106	10	**156,00**



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**127,00**



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 442-445, 457-459
Stoły chłodnicze, mroźnicze 446-448
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 449-455
Stoły chłodnicze do pizzy 451-453
Chłodziarki i lodówki barowe 460-461
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne 459, 462-467
Schładzarka szokowa 467
Zamrażarki skrzyniowe 468-469
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 470

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

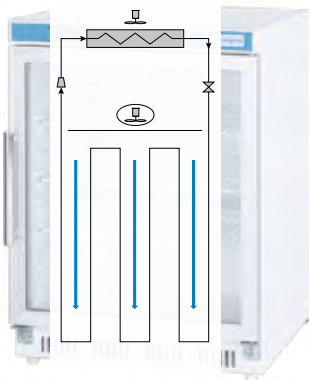
Drzwi suwane

LED Oświetlenie LED

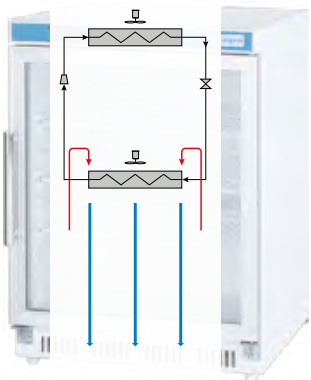
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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

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	**5355,00**
2.	**830622**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5775,00**
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6710,00**



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	**8950,00**
2.	**830147**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**10080,00**

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



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) 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	**5365,00**
2.	**830620**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**5620,00**
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**6725,00**

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	**8980,00**
2.	**830145**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**9990,00**

SZAFA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 ℃
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- bryła solna, filtr z węglem aktywnym i sterylizacja UVC
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- 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	**11900,00**

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	**4990,00**

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

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane półki - nr kat. 840645



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	**9445,00**

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	383	4	**5090,00**

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	**7165,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 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	**3195,00**

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	**4970,00**

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

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	**5785,00**

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**6405,00**

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





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	**5630,00**
2.	**831360**	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	**6815,00**

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	**5590,00**
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**6560,00**

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	**6585,00**
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**7335,00**



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

stalgast



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- 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

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	**3160,00**



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445

INOX GN 1/1



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	**4580,00**

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	**3700,00**

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	**4370,00**

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	**5865,00**

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

stalgast

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

INOX GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	**4120,00**



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	**5700,00**

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	**3410,00**

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	**2700,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2050,00**

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	**5625,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



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	**2435,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2420,00**

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	**2995,00**
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2885,00**

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	**8205,00**

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
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**1930,00**

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
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2700,00**
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**2435,00**
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2050,00**

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
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2260,00**

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

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	**2650,00**
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**2420,00**

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	**2995,00**

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	**2885,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

INOX

- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- 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

- 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	**8910,00**
2.	**887036**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**10710,00**
3.	**887046**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**12690,00**

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modułem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm


4


6


5

Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**13320,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**17550,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**19170,00**

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	**14580,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	**17550,00**

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



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 litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**4740,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5520,00**

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 litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**4170,00**
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**4540,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrożące (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
  model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2275,00**
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**2585,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880603 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**5540,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**5875,00**



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafa chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880406 - 7 półek mrożących (rozmrażanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
  model 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 litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**4470,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**5080,00**

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



Wnętrze szafy mroźniczej 880176





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**2745,00**
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**2980,00**

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
  850390- R600a
  850590 - R290


1


2

Lp.	Nr kat.	Ilośc półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	**850390**	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	**3050,00**
2.	**850590**	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	**5200,00**

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	**3500,00**

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	**4900,00**

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



1



2



3

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	**2100,00**
2.	**882213**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**2700,00**
3.	**882323**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**3400,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- 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



1



3

2

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	**3500,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**4800,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**5900,00**

LODÓWKA BAROWA

LED

- 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





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	**2990,00**
2.	**882324**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**3850,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

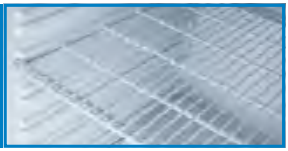
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**4980,00**

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	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	**4070,00**

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



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	**1895,00**

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	0,16	230	C	1003	**1650,00**
2.	**852171**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1650,00**
3.	**852174**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**1750,00**



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**2805,00**



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	**2320,00**



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
852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**2325,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie





Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450		600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**11290,00**

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	**4155,00**

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



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	**6755,00**



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	**15170,00**



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	**11160,00**



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	**10290,00**

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

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	**15250,00**

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- 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





Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	**9999,00**
849053	750	750	890	5	1,43	230	**12599,00**
849073	750	750	1260	7	1,49	230	**17999,00**
849103	750	750	1260	10	1,49	230	**18999,00**



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

NOWOŚĆ





ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	**883311**	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	**1990,00**
2.	**883411**	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	**2850,00**
3.	**883511**	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	**3150,00**

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	**3535,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**3855,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**4555,00**


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	**3055,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**3750,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**4175,00**



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	**99,00**



KOSZ PLASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	**44,40**

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	**1030,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**924,00**

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	**107,00**
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	**80,00**

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	-	-	**74,70**
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	**70,00**
880245	Półka do modeli 880173, 880175,880400, 880402, 880405	500	410	**75,00**
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	**75,70**
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	**117,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**59,70**

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	**31,60**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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 474
Stoły ze zlewem 474-476, 478-479
Szafka wisząca 476
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . . 476
Szafy 477, 482
Stoły przyścienne bez półki 478
Półki wiszące i regały 480, 482
Okapy i akcesoria 481
Meble skręcane GREDIL 483-487

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

stalgast

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

NOWOŚĆ

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	**716,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	**1350,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	**1623,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	**1623,00**
614126	1200	600	850	**1749,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	**2801,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	**2947,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø=33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	**1372,00**
611486	800	600	850	**1484,00**
611506	1000	600	850	**1623,00**
611487	800	700	850	**1567,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø=33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	**1636,00**
611706	1000	600	850	**1798,00**
611687	800	700	850	**1713,00**
611707	1000	700	850	**1873,00**

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	**1504,00**
615623	1200	300	600	**1672,00**
615604	1000	400	600	**1616,00**
615624	1200	400	600	**1790,00**

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	**1490,00**

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	**2132,00**
612007	1000	700	850	**2516,00**
616126	1200	600	850	**2349,00**
616127	1200	700	850	**2300,00**

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	**3484,00**

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	**2418,00**

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	**4390,00**

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

NOWOŚĆ

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	**653,00**
611086	800	600	850	**738,00**
611106	1000	600	850	**807,00**
611127	1200	700	850	**975,00**

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	**744,00**
611286	800	600	850	**863,00**
611306	1000	600	850	**975,00**
611326	1200	600	850	**1087,00**
611346	1400	600	850	**1192,00**
611386	1800	600	850	**1413,00**
611307	1000	700	850	**1044,00**
611327	1200	700	850	**1170,00**
611357	1500	700	850	**1350,00**
611387	1800	700	850	**1546,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	**1267,00**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	**1623,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	**1790,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	**2069,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	**2195,00**
613746	1400	600	850	**2349,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	pojedyncza	1200	300	400	**347,00**
610020	podwójna	1200	300	660	**724,00**

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	**1003,00**
610084	800	400	1800	**1101,00**
610104	1000	400	1800	**1192,00**
610105	1000	500	1800	**1289,00**
610125	1200	500	1800	**1407,00**
610106	1000	600	1800	**1401,00**
610126	1200	600	1800	**1546,00**

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	**1470,00**
610307	1000	700	1800	**1735,00**

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

24h INOX PL STALGAST RADOM

POLSKA JAKOŚĆ


1


2


3


4


5


6


7

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:
  611010 i 611012 - 1 lampa
  611015 i 611020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Filtry szt.	Wymiary Filtra WxD mm	Średnica króćca mm	Cena netto
1.	**611010**	1010	1000	400	2	500x500	250	**2100,00**
2.	**611012**	1210	1000	400	3	400x500	250	**2350,00**
3.	**611015**	1510	1000	400	3	500x500	2x250	**2650,00**
4.	**611020**	2010	1000	400	4	500x500	2x250	**3300,00**

AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
5.	**611006**	Lampa oświetleniowa	-	**145,00**
6.	**611001**	Zaślepka króćca	-	**33,30**
7.	**611021**	Króciec	150	**78,00**
	611022	Króciec	200	**88,40**
	611024	Króciec	315	**134,00**

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	**320,00**
616065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	**360,00**
616050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	**320,00**
615055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	**310,00**

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	**3616,00**

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	**67,70**
2.	**651220**	Korek	48	200	**63,10**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**42,50**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com
*w niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

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	**550,00**
671086	800	600	850	**540,00**
671106	1000	600	850	**610,00**
671107	1000	700	850	**720,00**
671126	1200	600	850	**640,00**
671127	1200	700	850	**780,00**

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	**660,00**
671267	600	700	850	**823,00**
671286	800	600	850	**699,00**
671287	800	700	850	**947,00**
671306	1000	600	850	**760,00**
671307	1000	700	850	**1050,00**
671326	1200	600	850	**836,00**
671327	1200	700	850	**1100,00**
671346	1400	600	850	**1020,00**
671347	1400	700	850	**1150,00**
671356	1500	600	850	**1355,00**
671357	1500	700	850	**1460,00**
671366	1600	600	850	**1100,00**
671367	1600	700	850	**1180,00**

GREDIL

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	**590,00**
676107	1000	700	850	**841,00**
676126	1200	600	850	**620,00**
676127	1200	700	850	**926,00**

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	**620,00**
676267	600	700	850	**755,00**
676286	800	600	850	**680,00**
676287	800	700	850	**877,00**
676306	1000	600	850	**740,00**
676307	1000	700	850	**1010,00**
676326	1200	600	850	**799,00**
676327	1200	700	850	**1050,00**
676346	1400	600	850	**1020,00**
676356	1500	600	850	**1240,00**
676357	1500	700	850	**1345,00**
676366	1600	600	850	**1120,00**
676367	1600	700	850	**1180,00**
676647	1400	700	850	**1100,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA LODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 400x500x250
- 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. 522-527



Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
672427	P	1000	700	850	**1690,00**
672447	P	1200	700	850	**1745,00**
672527	L	1000	700	850	**1690,00**
672547	L	1200	700	850	**1745,00**

stalgast

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. 522-527



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673306	P	400x400x250	1000	600	850	**1290,00**
673307	P	400x500x250	1000	700	850	**1390,00**
673326	P	500x400x250	1200	600	850	**1695,00**
673327	P	500x500x250	1200	700	850	**1855,00**
674106	L	400x400x250	1000	600	850	**1170,00**
674126	L	500x400x250	1200	600	850	**1695,00**
674127	L	500x500x250	1200	700	850	**1855,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673466	600	600	850	**970,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
674066	600	600	850	**999,00**
674067	600	700	850	**1475,00**

GREDIL

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
675106	1000	600	850	**1270,00**

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. 522-527



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673706	C	400x400x250	1000	600	850	**1480,00**
673707	C	400x500x250	1000	700	850	**1790,00**
673726	C	500x400x250	1200	600	850	**2260,00**
673727	C	500x500x250	1200	700	850	**2535,00**
673846	P	400x400x250	1400	600	850	**2465,00**

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671466	600	600	850	**1340,00**
671467	600	700	850	**1400,00**
671486	800	600	850	**1100,00**
671487	800	700	850	**1585,00**
671506	1000	600	850	**1200,00**
671507	1000	700	850	**1775,00**
671526	1200	600	850	**1795,00**
671527	1200	700	850	**1965,00**

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

stalgast

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. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671686	800	600	850	**1605,00**
671687	800	700	850	**1765,00**
671706	1000	600	850	**1775,00**
671707	1000	700	850	**1965,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profila
- półki przykręcane do nóg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670084	800	400	1800	**843,00**
670104	1000	400	1800	**893,00**
670105	1000	500	1800	**975,00**
670106	1000	600	1800	**1055,00**
670125	1200	500	1800	**1045,00**
670126	1200	600	1800	**1165,00**
670145	1400	500	1800	**1115,00**

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 522-527



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670001	400	350	150	**543,00**



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. 489
Odzież robocza 490-491
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 491, 497
Szafki BHP 492
Pojemniki na odpady 493-494
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 495-496
Urządzenia do dezynfekcji 498
Chemia 499-501

NOWOŚĆ

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	**6420,00**

NOWOŚĆ

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	**6990,00**
807100	Zestaw do piętrowania	-	-	-	-	1,43	-	-	**429,00**

NOWOŚĆ

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	**9999,00**

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	**80,40**
634053	M	107-120	74-75	50-51	**79,00**
634054	L	121-128	76-78	51-52	**79,70**

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	**26,30**

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
507221	200	**7,55**
507251	250	**8,58**

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	**36,40**

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki





Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	**39,20**
634023	●	700	**36,10**

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	**634041**	●	920	**69,00**
2.	**634042**	●	920	**69,00**
3.	**634043**	●	960	**61,20**

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

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- naścienny

NOWOŚĆ

INOX



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643620	260	250	400	**99,00**

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wolnostojący
- antypoślizgowe blokady na podstawie

NOWOŚĆ

INOX



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643630	400	925	520	**199,00**

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	**207,00**

DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	**86,10**

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	**76,00**

RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	**4,61**
505053	L	**4,61**

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





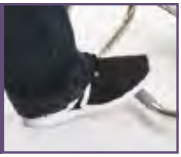


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	**599,00**
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	**1180,00**

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	**440,00**

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

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	**150,00**

KOSZ STOŁOWY

INOX

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	**37,10**

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

INOX

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo

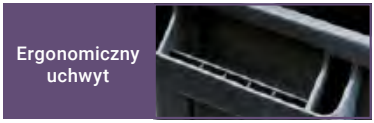


Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	**185,00**

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	**234,00**
2.	**067061**	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	**212,00**


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	**73,80**
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	**71,70**

2 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	**252,00**
068120	510	550	690	120	**339,00**

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	**173,00**
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	**190,00**


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	**51,50**
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	**53,20**
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	**77,50**

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	**167,00**
068754	●	455	558	590	75	**256,00**
068128	●	520	630	700	120	**302,00**

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	**297,00**

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	**210,00**
692216	500	95	320	2x15	230	**269,00**
692221	650	95	320	2x20	230	**310,00**

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	**31,80**
692015	Świetlówka do 692216	15	**36,30**
692020	Świetlówka do 692221	18	**40,00**

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	**217,00**
692212	542	100	265	2X6	230	**247,00**
692213	696	100	265	2X8	230	**286,00**

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 owodobójcza	532	140	320	-	2x6	230	**459,00**
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	**23,20**

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNA, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	**247,00**
692266	Świetlówka UV do 692265	-	-		-	-	**20,20**

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

INOX

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	**1145,00**

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)



STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	**643520**	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	**46,60**
2.	**643600**	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	**64,90**

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	**548,00**

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	**660,00**

GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	**995,00**



CHEMIA

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

HACCP

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	**159,00**
641100	10	**235,00**
641200	20	**483,00**











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	**123,00**
642100	10	**247,00**

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	**25,90**
648050	5	**89,10**
648100	10	**165,00**







TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg





Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**31,00**
820999	25	**69,00**

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	**17,65**

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	**31,60**

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	**26,00**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	**59,70**

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na 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	**79,00**
647106	10	**156,00**

PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PARAWYCH

- 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	**188,00**
647205	20	**367,00**

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	**32,60**
647050	5	**122,00**

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem



Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	**127,00**

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



1

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	**908010**	2x5	**399,00**
2.	**908012**	10x1	**559,00**



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	**26,10**

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	**19,25**



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki ELFRAMO . . . 503-504
Zmywarko wyparzarki AQUA. 505-511
Kosze do zmywarek 507, 512-514
Ociekacz na talerze. 515
Zmiękczacze do wody. 515-518
Rozdrabniacz odpadów organicznych. 519-520
Korki przelewowe 521
Umywalki bezdotykowe. 521
Napełniacze i baterie 522-527
Kolumna wodna do linii 700. 524

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- 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
802440	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	**10580,00**
802441	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	460	530	700	3,3	230	**11480,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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
802450	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	**14110,00**
802451	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	600	620	830	6,4	400	**15000,00**

elframo®

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona(płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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
803040	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	**22500,00**
803045	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	**22210,00**

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	**31720,00**

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

stalgast



ZMYWARKI STALGAST

AQUA



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 ...

w Radomiu powstają zmywarki dla gastronomii do mycia naczyń, które doceniane są w profesjonalnych kuchniach na całym świecie!

AQUA

Nasza rodzina zmywarek

NOWOCZESNY DESIGN

WYSOKA JAKOŚĆ

NIEZAWODNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

Zmywarki Stalgast powstały z myślą o Twoich potrzebach. Oferujemy kompleksową i ekonomiczną linię zmywarek podblatowych (do szkła i uniwersalnych), kapturowych oraz do garnków i tac – zaprojektowanych i produkowanych w naszej fabryce.



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

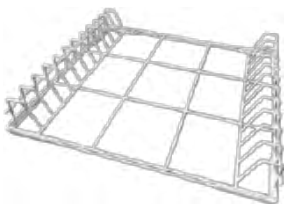
AQUA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805025	690	830	1700	12,2	400	**19999,00**

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	**199,00**

Górne ramiona myjąco - płuczące



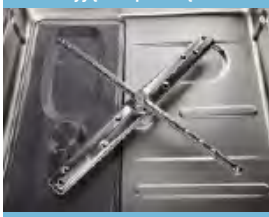
Tłoczona komora



Panel sterowania



Dolne ramiona myjąco - płuczące



W komplecie uniwersalny kosz



stalgast

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA





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	**10830,00**

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



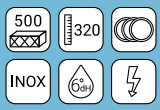


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	**11740,00**
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	**13620,00**
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	**14300,00**

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

stalgast

ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



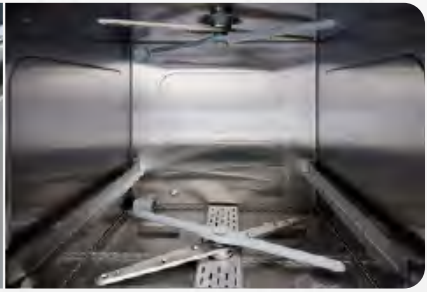
AQUA



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	**6915,00**
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	**7315,00**
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8110,00**
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	**8445,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**512,00**

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



320 | 500 | INOX | AQUA

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	**5670,00**
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	**6395,00**
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**6840,00**
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**7315,00**
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	**394,00**
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	**512,00**

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



350 | 400 | INOX | AQUA

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	**4290,00**
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	**4640,00**
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	**4905,00**
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	**5245,00**
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	**512,00**

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)

320 | GN 1/1 | 6° dH | 500 | INOX

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	**6130,00**
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	**6440,00**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	**33,30**

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	**13,05**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	**50,10**

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM

INOX





Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	**815300**	385	150	180	**151,00**
2.	**815400**	265	305	200	**158,00**

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	**32,00**

POJEMNIK, EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE

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

NOWOŚĆ



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	**38,00**

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

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	**58,20**

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	**58,20**

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	**54,90**

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	**58,20**

KOSZ UNIWERSALNY

PP

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	**63,10**
810400	400	400	**65,90**

KOSZ DO TALERZY

PP

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	**83,40**

WÓZEK DO KOSZY

150kg

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	**489,00**

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	**45,90**
812762	510	510	1524	**76,50**

KOSZ DO SZKŁA

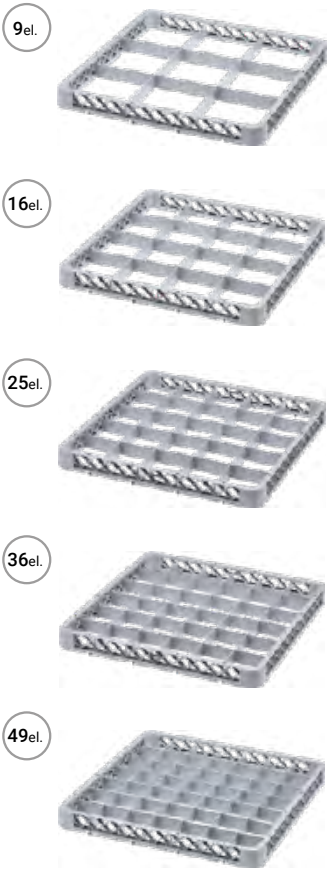
PL STALGAST RADOM | PP



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	**48,50**
811600	16 elementów	500	500	104	**70,00**
812500	25 elementów	500	500	104	**68,40**
813600	36 elementów	500	500	104	**70,00**
814900	49 elementów	500	500	104	**74,90**

NADSTAWA DO KOSZA

PL STALGAST RADOM | PP



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	**24,90**
811610	16 elementów	500	500	45	**28,50**
812510	25 elementów	500	500	45	**28,50**
813610	36 elementów	500	500	45	**24,90**
814910	49 elementów	500	500	45	**24,90**

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i odpowiednią liczbę nadstaw!

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

stalgast

OCIEKACZ NA TALERZE

INOX 80kg

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	**444,00**



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

PP

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	**18,35**



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

BRITA

Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy





1



2



3

1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	**157,00**
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	**157,00**

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	**772,00**
822827	124	123	476	3464	**509,00**
822829	117	108	421	2086	**350,00**
822831	117	108	265	831	**236,00**

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	**374,00**

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	**2535,00**
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	**440,00**





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	**1950,00**
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	**506,00**



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	**3635,00**
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	**714,00**

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

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	**89,10**

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	**241,00**

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	**186,00**
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	**223,00**

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	**87,30**
2.	**820010**	Wkład wymienny	-	-	1	-	**21,40**



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	**1705,00**

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	**1150,00**

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	**413,00**
820121	185	510	12	**495,00**
820161	185	610	16	**585,00**

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	**31,00**
820999	25	**69,00**

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

stalgast

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

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	**864,00**

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
650090	**218,00**

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	**1065,00**

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

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650002	222	311	1425	1	230	**3500,00**

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

NOWOŚĆ





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	**5999,00**

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

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	**67,70**
2.	**651220**	Korek	48	200	**63,10**
3.	**651210**	Gniazdo korka	70	44	**42,50**

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	**1170,00**

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

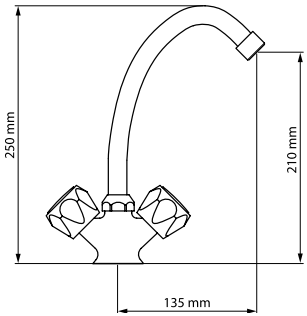


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	**987,00**



BATERIA UMYWALKOWA

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

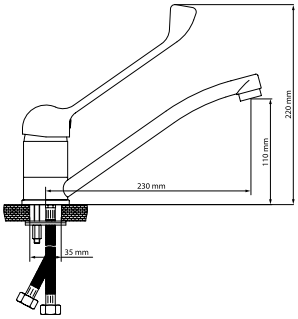


Nr kat.	Cena netto
651100	**260,00**



BATERIA UMYWALKOWA

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

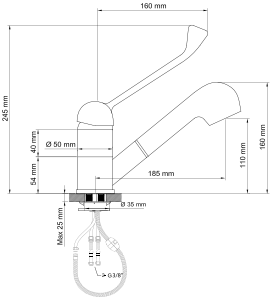


Nr kat.	Cena netto
651110	**384,00**



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø=40mm

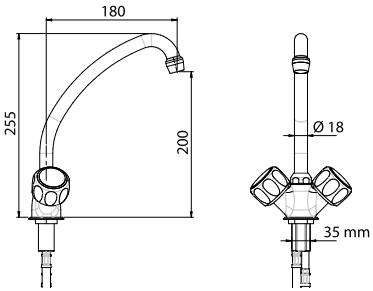


Nr kat.	Cena netto
651111	**576,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



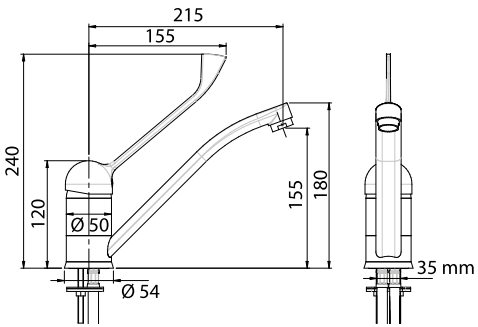


Nr kat.	Cena netto
651102	**410,00**

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø=33-35mm



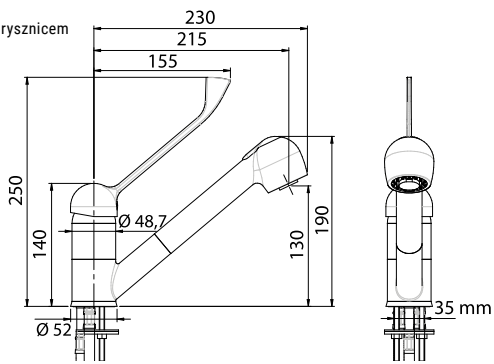


Nr kat.	Cena netto
651112	**454,00**

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	**662,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	**1070,00**

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych"



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	**1300,00**

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

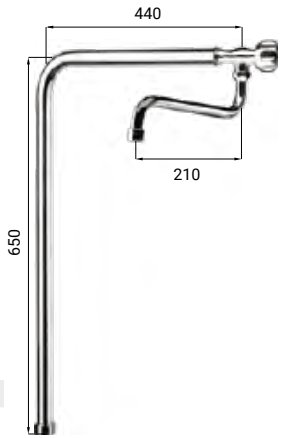
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	**1955,00**

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



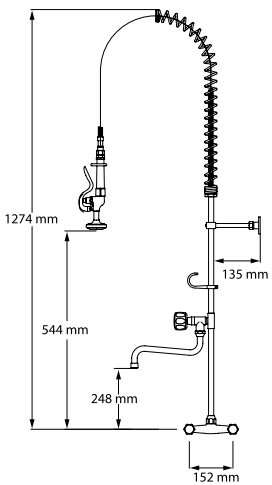
Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	**1015,00**

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

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



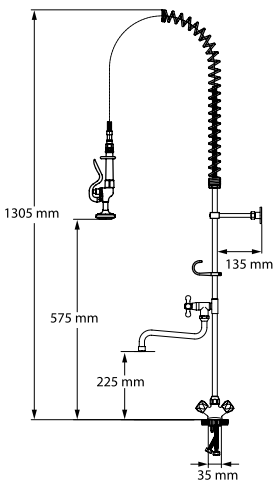


Nr kat.	Cena netto
651542	**1145,00**

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



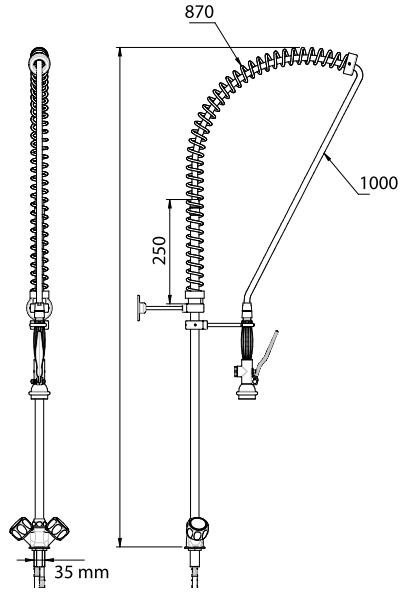


Nr kat.	Cena netto
651522	**1020,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



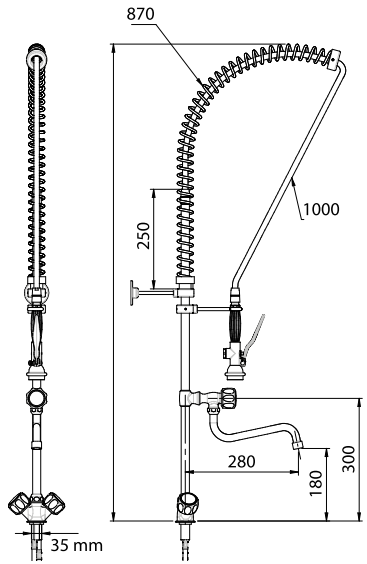


Nr kat.	Cena netto
651513	**945,00**

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





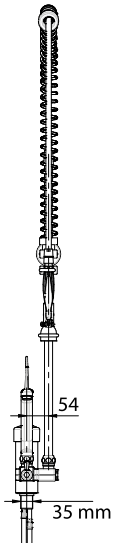
Nr kat.	Cena netto
651524	**1505,00**

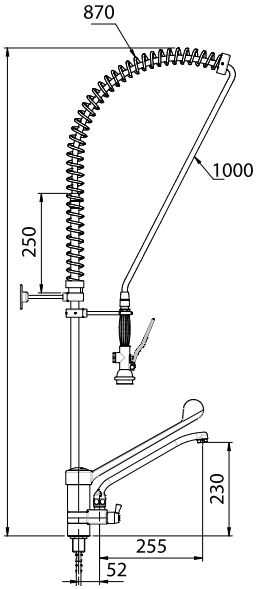
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm





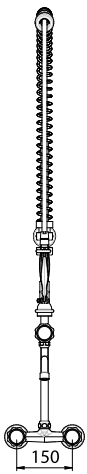


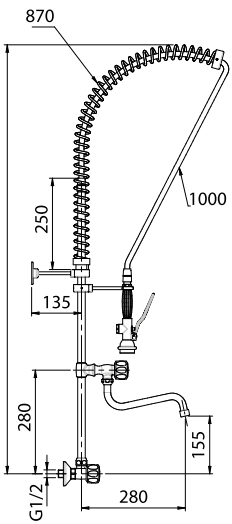
Nr kat.	Cena netto
651525	1955,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)







Nr kat.	Cena netto
651543	1450,00

OUTLET %

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII

Nie przegap najlepszych okazji!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalgast.com/okazje-stalgast/outlet

Nr kat.	Strona
010100	515
010404	70
010505	70
010606	70
011162	69
011201	67
011202	69
011241	67
011242	69
011245	68
011281	67
011282	69
011285	68
011321	67
011322	69
011325	68
011342	69
011345	68
011361	67
011362	69
011365	68
011401	67
011402	69
011405	68
011410	70
011452	69
011455	68
011502	69
011505	68
012161	67
012162	69
012166	68
012201	67
012202	69
012206	68
012241	67
012242	69
012246	68
012281	67
012282	69
012285	68
012286	68
012322	69
012325	68
012326	68
012361	67
012362	69
012365	68
012401	67
012402	69
012405	68
012452	69
012455	68
012502	69
013166	68
013201	67
013202	69
013206	68
013241	67
013242	69
013246	68
013282	69
013286	68
013321	67
013322	69
013326	68
013361	67
013362	69
013401	67
013402	69
014201	71
014203	71

Nr kat.	Strona
014241	71
014243	71
014244	72
014281	71
014283	71
014284	72
014321	71
014323	71
014324	72
014361	71
014363	71
014401	71
014403	71
015126	68
015146	68
015161	67
015162	70
015164	70
015166	68
015201	67
015202	70
015204	70
015206	68
015241	67
015242	70
015244	70
015246	68
015282	70
015284	70
016362	70
017161	67
017201	67
017202	70
017241	67
017242	70
018203	74
018204	74
018243	74
018244	74
018246	73
018247	73
018261	73
018263	74
018264	74
018283	74
018284	74
018286	73
018287	73
018303	74
018321	73
018323	74
018324	74
018326	73
018361	73
018363	74
018364	74
018366	73
018403	74
018404	74
018406	73
019100	70
019200	70
019201	67
019241	67
019281	67
019321	67
019361	67
019401	67
020002	66
020320	70
020361	67
031200	76

Nr kat.	Strona
031240	76
031280	76
031320	76
031360	76
031400	76
032250	76
032260	75
032261	75
032280	76
032301	75
034240	72
034241	72
034280	72
034281	72
034320	72
034380	76
035200	75
035201	75
035240	75
035241	75
035280	75
035281	75
035321	75
035361	75
035401	75
036200	76
036240	76
036280	76
037280	72
037400	42, 71
037401	42, 71
049003	77
049004	77
049012	77
051101	228
051104	227
051151	228
051154	227
051201	228
051204	227
051254	227
051301	228
051304	227
051354	227
051504	227
052154	227
052204	227
052254	227
053100	225
053200	225
053870	221
054030	224
054201	224
054300	221
055106	222
056151	223
056201	223
056203	224
056231	222
056251	223
056301	223
056303	224
057231	224, 343
057301	224, 343
058201	223
058251	223
059001	232
059002	232
061500	220
061504	220
062530	219
062531	219

Nr kat.	Strona
062532	219
062761	219
062762	219
063110	512
064100	220
064101	220
064102	220
064990	220
065062	92
065063	92
065105	95
065115	95
065164	95
065166	95
065169	95
065316	96
065721	95
065722	95
065723	95
065804	96
065806	96
065902	96
065903	96
067060	493
067061	493
067110	219
067120	219
067194	219
068000	492
068044	494
068048	494
068080	494
068081	494
068084	494
068120	494
068121	494
068124	494
068128	494
068138	494
068144	494
068202	493
068203	198, 493
068213	493
068754	494
068764	494
071255	83
071280	83
071285	83
071315	83
071320	83
071360	83
071410	83
072190	80
072363	83
072403	83
072452	83
072502	83
073200	82
073210	82
073250	82
073300	82
074300	83
074350	83
074450	314
075200	82
075201	82
075240	82
075241	82
076120	82
076150	82
076180	82
076200	82

Nr kat.	Strona
077220	83
077260	83
081161	81
081201	81
081241	81
081281	81
081301	81
081351	81
081401	81
082180	81
082200	81
082240	81
082280	81
082300	81
082320	81
082360	81
082400	81
082500	81
082550	81
082600	81
082700	81
082800	81
082900	81
083400	81
083450	81
083500	81
091061	79
091063	79
091101	79
091103	79
091123	79
091151	79
091153	79
092101	79
092103	79
092123	79
092151	79
092153	79
093101	79
093103	79
093123	79
093151	79
093153	79
094100	80
098010	82
098020	82
099102	94
099103	94
099104	94
099105	94
100321	207
100531	207
101021	208, 438
101041	208, 438
101061	208
103114	439
103115	439
103644	439, 470
107061	208
110006	209
110100	206
111000	206
111006	209
111007	204
111014	206
111016	209
111020	205
111026	209
111027	204
111040	205
111046	209
111047	204

Nr kat.	Strona
111060	205, 256
111066	209
111067	204
111100	205
111106	209
111107	204
111150	205
111156	209
111200	205
111206	209
112000	206
112006	209
112007	204
112014	206
112016	209
112020	205
112026	209
112040	205
112046	209
112047	204
112060	205
112066	209
112067	204
112100	205
112106	209
112107	204
112150	205
112156	209
112157	204
112200	205
112206	209
112207	204
113000	206
113006	209
113007	204
113014	206
113016	209
113020	205
113040	205
113047	204
113060	205
113066	209
113067	204
113100	205
113106	209
113107	204
113150	205
113156	209
113157	204
113200	205
113206	209
113207	204
114000	206
114006	209
114007	204
114014	206
114016	209
114020	206
114040	206
114060	206
114066	209
114100	206
114106	209
114107	204
114150	206
114156	209
114157	204
114200	206
114206	209
115000	206
115014	206
115020	205

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
115040	205	136006	210	161003	211	169004	215	247519	123	287120	113
115060	205	136104	207	161004	215	169064	215	248458	119	298120	143
115100	205	136106	210	161063	211	169065	217	248608	119	300000	100
115150	205	136156	210	161064	215	169104	215	249338	120, 119	300010	100
115200	205	136206	210	161103	211	169105	217	249448	119	300400	100
116000	206	141003	212	161104	215	169154	215	249558	119	300640	100
116006	209	141023	212	161153	211	169155	217	250012	116	301151	91
116007	204	141063	212	161154	215	191021	208	252351	315	302190	93
116014	206	141103	212	161155	216	191041	208	253351	315	302191	93
116016	209	141153	212	161203	211	200005	111, 119	261090	89, 314	302192	93
116060	206	141203	212, 401	161204	215	201180	110	261250	315	302300	94
116066	209	142003	212	161205	216	201220	110, 119	261300	315	302920	94
116100	206	142023	212	162003	211	202200	110	261301	315	302922	94
116106	209	142063	212	162004	215	202240	110	263250	315	303211	98
116107	204	142103	212	162063	211	203139	114	264170	89, 111, 119	303220	98
116150	206	142153	212	162064	215	203180	110	270150	89, 111, 339	304017	91
116156	209	142203	212, 401	162103	211	203209	114, 120	270260	89, 111, 339	304033	91
116157	204	143002	218	162104	215	204189	114	280122	112	304060	91
116200	206	143003	212	162105	216	204220	110, 119	280420	112	304072	91
116206	209	143023	212	162153	211	205280	110	280425	112	304073	91
117000	206	143062	218	162154	215	207160	110	280610	112	304101	91
117020	205	143063	212	162155	216	208160	110	280806	112	304102	91
117040	205	143102	218	162203	211	209159	114, 120	280807	112	304350	91
117060	205	143103	212	162204	215	209160	110, 119	280808	121, 112	304710	91
117100	205	143152	218	162205	216	210208	115, 120	281211	116	305020	91
117150	205	143153	212	163002	214	210240	110	281212	116	305100	91, 220
117200	205	143202	218	163003	211	211158	115, 120	281213	116	310160	90
118000	206	143203	212	163004	215	211189	114, 120	281214	116	310161	90
118040	205	144002	218	163062	214	212220	111, 121	281216	116	310200	90
118060	205	144003	212	163063	211	212257	121	281251	116	310201	90
118100	205	144063	212	163064	215	212259	114, 120	281252	116	310241	90
119000	206	144102	218	163102	214	212300	111, 121	281253	116	311100	85
119006	209	144103	212	163103	211	212309	115, 120-121	281254	116	311500	85
119007	204	144152	218	163104	215	213160	111	281255	116	312340	85
119060	206	144153	212	163105	216	214100	111, 119	281256	116	313250	90
119066	209	146002	218	163152	214	214108	115, 120	282151	116	313251	314
119067	204	146003	212	163153	211	214109	114	282154	116	313300	90
119100	206	146062	218	163154	215	214138	115	283028	117	313301	314
119106	209	146063	212	163155	216	215120	111	283078	117	313350	90
119107	204	146102	218	163202	214	216060	111	283098	117	313400	90
119150	206	146103	212	163203	211	216088	115	283107	117	313401	314
121024	207	146152	218	163204	215	216089	114	283117	117	313450	90
121044	207	146153	212	164002	214	217139	114	283130	118	313500	90
121064	207	149002	218	164003	211	218200	110, 119	283157	117	313550	90
121066	210	149003	212	164004	215	218208	115, 120	283187	118	313600	90
121067	204	149062	218	164062	214	218209	114, 120	283188	118	314075	90
121104	207	149063	212	164063	211	218250	110	283197	118	314100	90
121106	210	149102	218	164064	215	218258	115	283217	118	314125	90
121107	204	149103	212	164102	214	218259	114	283218	118	314130	90
121154	207	151063	213	164103	211	218300	110	283219	118	314300	90
121204	207	151103	213	164104	215	218309	114	283226	118	314301	90
122064	207	152063	213	164105	216	219208	115	283257	118	314460	90
122104	207	152103	213	164152	214	219209	114, 120	283258	118	314461	90
122154	207	153002	218	164153	211	219240	110	283351	118	314610	90
125064	207	153062	218	164154	215	219320	110	284259	118	314611	90
131006	210	153063	213	164155	216	220320	110	285081	116	319000	91
131106	210	153102	218	165155	216	225330	110	285082	116	319011	92
131156	210	153103	213	165205	216	226161	111	285083	116	319012	92
131206	210	153152	218	166002	214	226180	111	285092	116, 275	319041	259
132006	210	153153	213	166003	211	227180	122	285102	116	319043	198
132104	207	154062	218	166004	215	227220	122	286062	113	319044	198
132106	210	154063	213	166062	214	227250	122	286102	113	319045	198
132156	210	154102	218	166063	211	227259	115, 122	286182	113	319046	199, 259
132206	210	154103	213	166064	215	231360	111	286212	113	319047	259
133006	210	154153	213	166102	214	240001	121	286222	113	319048	259
133106	210	156002	218	166103	211	242001	121	286242	113	319049	259
133156	210	156062	218	166104	215	247040	123	286243	113	320010	85
133206	210	156063	213	166105	216	247090	123	286252	113	320011	87, 248
134006	210	156102	218	166152	214	247500	121	287070	113	320020	85
134106	210	156103	213	166153	211	247501	121	287110	113	320021	87, 248
134156	210	156152	218	166154	215	247502	121	287111	113	320030	85
134206	210	156153	213	166155	216	247514	123	287112	113	320031	87, 248

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
320040	85	340351	126, 275	353112	139	361233	201	386200	250	388751	144
320041	87, 248	341310	125	353121	139	361234	201	388101	170	388752	144
320060	85	341320	124	353122	139	361235	200	388102	170	388753	144
320061	87, 248	341321	125	353151	139	361251	201	388103	170	388801	146
320070	85	341322	125	353152	139	361252	201	388104	170	388802	146
320071	87, 248	341323	125	353161	139	361270	200	388105	170	388803	146
320080	85	341324	125	353162	139	361381	201	388106	170	388804	146
320081	87, 248	341325	125	353181	139	361382	201	388107	170	388807	146
320082	87, 248	341326	125	353182	139	362001	197	388108	170	388808	146
321001	86	341327	126	353191	139	362002	197	388109	170	388810	146
321010	86	341410	125	353192	139	362004	197	388123	170	388813	146
321020	86	341450	124	353210	138	362020	197	388124	170	388814	146
321030	86	341451	124	353250	138	362040	197	388125	170	388815	146
321040	86	341452	124	353260	138	362130	196	388126	170	388816	146
321050	86	341453	124	353280	138	362415	200	388127	172	388817	146
321060	86	341454	124	353310	138	362416	200	388137	172	388818	146
321070	86	341455	124	353320	138	362417	200	388138	171	388819	146
321100	86	341456	124	353340	138	362418	200	388139	171	388820	146
321110	86	341457	126	353350	138	362901	197	388149	172	388821	146
321120	86	341510	125	353360	138	363150	300	388156	172	388851	147
321150	86	341530	124	353380	138	363200	300	388157	172	388852	147
321160	86	341531	125	354010	131	363300	300	388165	170	388853	147
323061	84	341532	125	354050	131	364000	198, 248	388166	170	388854	147
323062	84	341533	125	354060	131	364100	199	388167	170	388855	147
323081	84	341534	125	354080	131	364101	199	388168	170	388856	147
323082	84	341535	125	354110	130	364102	199	388170	171	388859	147
323092	84	341536	125	354150	130	364110	199	388175	172	388860	147
323101	84	341537	126	354160	130	364111	199	388181	172	388861	147
323102	84	341631	125	354180	130	364112	199	388182	171	388862	147
323121	84	341632	125	354210	129	364204	199	388183	171	388863	147
323122	84	341633	125	354250	129	364205	199	388184	171	388865	147
323141	84	341634	125	354260	129	364206	199	388185	172	388950	147
323142	84	341635	125	354280	129	364241	197	388186	172	388951	147
323162	84	341636	125	355011	132	365011	202	388187	172	388952	147
323182	84	341637	126	355051	132	365241	202	388193	171	388953	147
323201	84	342250	122	355061	132	365301	202	388194	171	388954	147
324100	84	342400	122	355081	132	368010	199	388195	171	388955	147
324101	84	342500	122	355440	317	368020	199	388196	171	390001	150
324120	84	348030	95	355640	317	368060	199	388217	171	390002	150
324121	84	348031	95	355720	136	369150	196	388218	171	390003	150
324140	84	348042	96	355750	136	369250	196	388233	170	390004	150
324141	84	348043	96	355760	136	369450	196	388237	170	390005	150
324160	84	348050	96	355780	136	371200	250	388238	170	390006	150
324161	84	348052	96	355810	129	372035	250, 300	388239	170	390007	150
324201	84	348053	96	355820	129	372060	250, 300	388240	170	390008	150
325010	88	349060	124	355840	129	372100	250, 300	388601	145	390009	150
325030	88	350010	128	355850	129	372150	250, 300	388602	145	390010	150
325040	88	350050	128	355860	129	372200	250, 300	388603	145	390011	150
325070	88	350060	128	355880	129	373051	250	388604	145	390012	150
325080	88	350080	128	357010	135	373101	250	388607	145	390013	150
325120	88	350110	128	357050	135	373151	250	388608	145	390014	150
325130	88	350120	128	357060	135	373201	250	388610	145	390015	150
331010	100	350140	128	357080	135	376035	300	388612	145	390016	150
332030	98	350150	128	357120	135	376036	300	388613	145	390017	150
334070	99	350160	128	357140	135	376045	300	388615	145, 341	390018	150
334090	99	350180	128	358011	140	376046	300	388616	142	390019	150
334100	122	350270	87	358051	140	377170	251	388617	142	390020	150
334101	99	351010	137	358061	140	382150	250	388618	142	390022	150
334102	99	351011	134	358110	140	382151	250	388619	142	390023	150
334103	99	351050	137	358150	140	382152	250	388620	142	390031	163
334106	99	351051	134	358160	140	382153	250	388626	142	390032	163
334118	122	351060	137	358180	140	382200	250	388627	142	390033	163
334150	312	351061	134	358210	140	382201	250	388628	142	390034	163
334165	88	351080	137	358250	140	383140	249	388629	142	390035	163
334175	88	351081	134	358260	140	383250	249	388630	142	390036	163
334251	88	351120	137	358280	140	383300	246-247	388651	145	390037	163
334252	88	351140	137	361201	200	383400	249	388652	145	390038	163
334272	99	353010	133	361211	201	383500	249	388653	145	390039	163
334321	89	353051	133	361212	201	385140	249	388654	145	390040	163
336003	100	353060	133	361230	200	385951	249	388655	145	390041	161
336130	100	353081	133	361231	201	386100	250	388656	145	390042	161
340270	126, 275	353111	139	361232	201	386150	250	388659	145	390043	161

stalgast

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390044	161	390171	156	390258	164	395947	141	400064	192	400212	187
390047	161	390172	156	390259	164	395948	141	400065	192	400213	187
390048	161	390173	156	390260	158	395949	141	400066	188	400214	187
390049	161	390174	156	390261	158	396103	143	400067	188	400215	187
390050	161	390175	156	390262	158	396104	143	400068	192	400223	191, 195
390051	161	390176	156	390263	158	396113	143	400071	176	400224	191
390052	161	390177	156	390264	158	396114	143	400072	176	400225	191
390053	161	390180	157	390265	158	398000	94	400075	198	400226	191
390054	161	390181	157	390266	158	398100	94	400076	198	400230	187
390055	161	390182	157	390267	158	398150	94	400077	198	400234	191
390056	161	390183	157	390268	158	399101	257-258	400078	198	400235	188, 191
390057	162	390184	157	390269	158	399102	257-258	400079	198	400236	191
390058	162	390185	157	390270	158	399103	257-258	400082	197	400237	191
390059	162	390186	157	390271	159	399104	257-258	400086	193, 311	400238	195
390060	162	390187	157	390272	159	399111	258	400087	197	400239	195
390061	162	390188	157	390273	159	399112	258	400088	192, 319	400240	191, 311
390062	162	390189	157	390274	159	399113	258	400090	81, 193	400241	175, 302
390063	162	390190	157	390275	159	399114	258	400091	81, 193	400242	175, 302
390064	162	390201	154	390276	159	399115	258	400092	81, 193	400243	175, 302
390065	162	390202	154	390277	159	399116	258	400093	81, 193	400244	175, 302
390066	162	390203	155	390278	159	399117	258	400094	81, 193	400245	175, 302
390067	162	390204	155	390279	159	399119	258	400095	81, 193	400246	175, 302
390068	162	390205	155	390280	159	399120	258	400097	193, 311	400247	175, 302
390069	162	390206	155	390281	159	399122	258	400098	192, 302	400248	195
390070	162	390207	155	390301	143, 341	400001	180	400099	192, 302	400250	182
390101	152	390209	155	390302	143, 341	400002	180	400104	194	400252	182
390102	152	390210	155	390402	152	400003	180	400105	194	400253	182
390103	152	390211	155	390403	152	400004	180	400106	194	400254	182
390104	155	390212	155	390404	152	400005	180	400109	194	400259	193, 311
390105	152	390213	155	390405	152	400006	180	400110	184	400263	257
390127	160	390215	154	390407	152	400007	193	400112	180	400269	191
390128	160	390216	154	390408	152	400009	184	400113	193	400283	257
390129	160	390218	154	390409	152	400010	184	400117	175	400286	186, 257
390130	160	390219	155	390410	152	400011	184	400118	175	400288	186
390131	160	390220	155	390411	152	400012	184	400119	194	400290	196
390132	160	390221	154	390412	152	400013	184	400121	189	400291	196
390133	160	390222	155	390414	152	400014	184	400122	189	400292	177
390134	160	390223	154	390415	152	400015	184	400123	189	400293	177
390135	160	390224	154	390416	152	400016	184	400124	189, 257	400294	177
390136	160	390225	154	390417	152	400018	184, 303	400125	189	400295	177
390137	160	390226	154	390418	152	400019	184	400126	189	400296	177
390138	160	390227	154	390420	152	400020	181	400127	189	400301	190
390139	160	390228	154	390421	152	400021	181	400128	189, 303	400302	190
390140	160	390229	154	390422	152	400022	181	400140	183	400303	190
390141	165	390230	154	390423	152	400023	181	400141	183	400304	190, 257
390142	165	390231	154	390425	152	400024	186	400142	183	400320	185
390143	165	390232	154	390426	152	400026	180	400143	183	400321	185
390144	165	390233	154	390427	152	400030	186	400144	183	400322	185
390145	165	390234	154	394061	168	400031	187	400145	183	400323	185
390146	165	390235	154	394062	168	400033	187	400146	183	400324	185
390147	165	390236	154	394063	168	400034	187	400154	177	400325	185
390148	165	390237	154	394064	168	400035	187	400155	177	400326	185
390150	166	390238	154	394065	168	400036	187	400156	177	400327	185
390151	166	390239	154	394066	168	400039	194	400157	177	400328	185
390152	166	390240	164	394067	168	400040	186	400169	195, 251	400329	185
390153	166	390241	164	394068	168	400041	182	400174	195	400330	186, 274
390154	166	390242	164	394069	168	400042	182	400179	196	400336	185
390155	166	390243	164	394071	168	400044	188	400180	188	400337	185
390156	166	390244	164	394072	168	400045	182	400181	188	400338	185
390157	166	390245	164	394073	168	400050	192	400183	188	400339	185
390158	166	390246	164	394074	168	400051	188, 190	400187	194	400343	186, 311
390159	166	390247	164	394075	168	400052	190	400190	194	400344	185
390160	167	390248	164	394076	168	400053	190	400191	194	400345	185, 195
390161	167	390249	164	395921	141	400054	190	400192	194	400346	185
390162	167	390250	164	395922	141	400055	190	400193	186, 303	400347	183
390163	167	390251	164	395923	141	400056	190	400196	186, 303	400348	183
390164	167	390252	164	395924	141	400057	190	400206	195	400349	183
390165	167	390253	164	395926	141	400058	188, 190	400207	195	400353	193, 303
390166	167	390254	164	395927	141	400059	190	400208	195	400373	194, 182
390167	167	390255	164	395944	141	400061	188	400209	196	400374	182
390168	167	390256	164	395945	141	400062	188	400210	187	400375	182
390169	167	390257	164	395946	141	400063	186, 303	400211	187	400376	182

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400377	182	406310	252	430010	243	472999	272	483100	281, 354	500305	307
400378	195, 251	406340	252	430300	244	473000	272	484016	267	500410	307
400380	191	406400	252	430350	244	473001	277	484020	267	500500	279
400381	191	406460	252	430401	244	473002	277	484030	268	500504	279
400382	191	406550	252	430700	244	473003	277	484050	268	500505	279
400386	192	409250	252	431113	241, 246	473012	280	484051	268	500600	319
400387	192	411450	253	432100	245	473500	276	484416	267	500650	319
400391	175, 302	411500	253	432101	245	473600	276	484419	267	500700	319
400392	175, 302	411560	253	432110	244	473900	276	484421	267	501140	312
400393	175, 302	411650	253	432115	245	473905	276	484600	269	503118	87, 314
400394	175, 302	412350	253	432190	245	473910	276	484601	269	503200	89
400400	193	412400	253	433241	242	474000	98, 272	484610	269	503205	89
400410	196	413001	254, 256	434090	240	474001	98, 272	484611	269	503210	339
400411	174	413010	254	435090	256, 240	474075	273	484620	270	503220	314
400415	173	413031	254	435130	242	474251	273	484621	270	503230	89
400422	173	413032	254	436110	239	474301	273	484630	270	504010	312
400426	173	413033	254	436120	239	474302	273	484631	270	505011	343
400431	173	413251	255	437010	241	474305	273	484632	270	505013	343
400435	173	413252	255	437011	240	474306	273	484633	270	505014	343
400506	174	413253	255	437012	241	474307	273	484634	270	505015	343
400507	174	413254	255	437801	241	474310	277	484730	268	505016	343
400526	174	413255	255	467001	252	475020	271	486001	294	505017	343
400527	174	413256	255	468001	252	475035	271	486005	301	505020	343, 439
400528	174	413301	255	468002	252	475050	271	486006	301	505051	491
400529	174	413302	255	469000	194, 280	475110	271	486008	249	505053	491
400536	176	413303	255	469001	194, 280	475140	271	486010	296	506010	93
400537	176	413304	255	469004	194, 280	475251	271	486012	301	506015	93
400538	174	413305	255	469102	251	475351	271	486013	301	506052	93
400565	176	413351	255	469105	316	475551	271	486014	300	506053	93
400566	176	413353	255	469112	251	475975	271	486015	294	506102	93
400569	176	413354	255	471000	285	475980	271	486016	277, 294	506103	93
400571	178	413355	255	471001	277	475985	271	486017	300	506202	93
400572	178	413356	255	471002	277	475986	271	486018	300	506203	93
400577	178	413370	253	471003	277	476000	274	486020	296	506303	93
400581	178	413460	253	471004	277	476002	274	486023	249, 277	506503	93
400582	178	413530	253	471101	97	476045	188, 274	486024	249, 277	507221	490
400585	178	414020	253, 256	471160	285	476050	274	486025	198, 248	507251	490
400589	178	414090	254	471600	285	476051	274	486026	198, 248	510010	312
400591	178	414371	253	472010	275	476055	274	486030	296	510011	312
400595	179, 311	414531	254	472011	275	476070	274	486031	198, 248	510022	316
400596	179, 311	414532	254	472012	275	476071	274	486052	249	510023	316
400597	179, 311	414533	254	472014	274	476075	274	486113	301	510355	312
400609	187	415000	255	472015	275	476080	274	486320	297	510405	312
400610	187	419000	256	472016	275	476081	274	486325	297	510455	312
400612	173	419001	202	472020	275	476082	274	486330	297	511252	312
400613	173	419100	256	472030	271	477000	276	486420	297	512301	313
400614	173	419112	256	472031	271	477100	276	486430	297	512351	313
400616	173	419202	202	472040	275	477201	278	486500	298	512401	313
400621	179, 311	419300	317	472045	275	477202	278	486502	298	512451	313
400623	179, 311	420012	87, 248	472050	275	477351	278	486700	299	513301	313
400631	174	420032	87, 248	472060	273	477441	278	486710	299	513351	313
400632	174	420052	87, 248	472081	273	477771	278	486812	294	513401	313
400903	179, 303	421040	97	472082	273	477991	278	486860	294	513451	313
400904	179, 303	421050	97	472091	273	477992	278	500001	308	514020	312
401154	181	421060	97	472092	273	478010	272	500002	308	514040	312
401155	181	422241	97	472100	272	478011	272	500006	308	514080	312
401156	181	422242	98	472102	272	478050	272	500007	308	514100	312
401220	191	422243	98	472105	272	478610	278	500009	308	515020	312
401221	191	422251	98	472110	272	478616	278	500010	279	515030	312
401240	186	422301	97	472140	272	478680	278	500015	309	515040	312
401241	186	422302	98	472200	273	478690	278	500016	309	515050	312
401252	252	422303	98	472202	273	479200	278	500017	309	515060	312
401302	252	422401	97	472203	273	480012	284	500026	306, 309	515070	312
401321	186	423224	97	472210	275	480021	284	500051	306	515080	312
401340	186	423284	97	472211	275	482600	282	500052	305	515110	312
401341	186	423285	97	472213	275	482610	282	500053	305	515130	312
401350	186	425110	97	472225	275	482620	282	500054	305	515140	312
401352	252	425410	97	472245	275	482630	283	500101	306	515150	312
401402	252	430001	243	472250	275	482650	283	500126	306	515180	312
401502	252	430002	243	472996	272	483030	367	500205	307	516050	312
406250	252	430003	243	472997	272	483080	281, 354	500210	307	516060	312
406280	252	430005	243	472998	272	483090	281, 354	500250	309	517011	312

stalgast

Nr kat.	Strona
517020	312
517021	312
517030	312
517031	312
518126	313
521325	315
521380	315
523040	314
523080	314
524390	314
524431	313
524471	313
524472	313
525252	313
525253	313
525362	313
525402	313
528010	314
528034	314
528035	314
528036	314
528103	314
530009	310
530300	310
530400	310
531120	98
531121	98
531300	310
531360	310
531400	310
532300	310
532360	310
532400	310
533262	310
535014	310
535017	310
536004	310
536005	310
542030	317
542031	317
544030	319
544032	319
545011	317
545012	317
545013	317
545014	318
545015	318
545016	318
545018	318
545020	318
545024	318
545025	318
545030	318
545034	318
545044	318
546009	259
546022	258
546024	259
546025	259
546034	259
546035	259
546040	259
546043	258
546044	258
546045	258
546052	259
560241	342
560261	342
560281	342
560301	342
560302	342
560321	342
560332	342
560361	342
560401	342
560402	342
560451	342
560452	342
560501	342
561101	339
562281	342
562311	342
562330	342
562361	342
562400	342
562460	342
562500	342
562600	342
563407	340
563408	340
563409	340
563410	340
563411	340
563412	340
563451	225, 342
563453	225, 342
563455	225, 342
564022	339
564030	339
564052	339
564102	339
564123	341
564411	340
564412	340
564413	340
564420	341
564642	341
564660	341
564852	341
610001	474
610004	521
610005	521
610010	480
610020	480
610064	480
610084	480
610104	480
610105	480
610106	480
610125	480
610126	480
610305	480
610307	480
611001	481
611006	481
611010	481
611012	481
611015	481
611020	481
611021	481
611022	481
611024	481
611066	478
611086	478
611106	478
611127	478
611266	478
611286	478
611306	478
611307	478
611326	478
611327	478
611346	478
611357	478
611386	478
611387	478
611466	475
611486	475
611487	475
611506	475
611686	476
611687	476
611706	476
611707	476
612006	476
612007	476
613306	479
613466	478
613706	479
613726	479
613746	479
614066	474
614106	475
614126	475
614306	474
615055	482
615060	482
615106	479
615386	477
615503	476
615603	476
615604	476
615623	476
615624	476
616050	482
616055	482
616065	482
616126	476
616127	476
616306	475
616407	475
617000	477
617010	482
617060	482
617106	477
620010	106
620011	106
620110	106
620210	106
620310	106
620510	106
620711	106
620898	106
634003	490
634011	490
634021	490
634023	490
634041	490
634042	490
634043	490
634044	491
634052	490
634053	490
634054	490
641050	499
641100	499
641200	499
642050	499
642100	499
643000	491
643500	491
643510	470, 500
643520	497
643600	497
643620	491
643630	491
646010	500
647010	501
647050	501
647056	439, 501
647105	439, 501
647106	439, 501
647205	439, 501
648010	301, 499
648011	294, 301
648050	301, 499
648100	301, 499
648200	301, 501
649010	470, 500
650002	520
650003	520
650022	519
650025	519
650090	519
651100	522
651102	523
651110	522
651111	522
651112	523
651113	523
651114	524
651115	524
651116	524
651202	63, 439
651210	482, 521
651220	482, 521
651225	482, 521
651513	526
651522	525
651524	526
651525	527
651542	525
651543	527
651601	524
661020	234
661022	234
661030	234
661033	234
661035	234
661040	234
661050	234
662001	492
662006	492
662111	232
662211	232
662461	232
664001	233
670001	487
670084	487
670104	487
670105	487
670106	487
670125	487
670126	487
670145	487
671066	483
671086	483
671106	483
671107	483
671126	483
671127	483
671266	483
671267	483
671286	483
671287	483
671306	483
671307	483
671326	483
671327	483
671346	483
671347	483
671356	483
671357	483
671366	483
671367	483
671466	486
671467	486
671486	486
671487	486
671506	486
671507	486
671526	486
671527	486
671686	487
671687	487
671706	487
671707	487
672427	484
672447	484
672527	484
672547	484
673306	485
673307	485
673326	485
673327	485
673466	485
673706	486
673707	486
673726	486
673727	486
673846	486
674066	485
674067	485
674106	485
674126	485
674127	485
675106	486
676106	484
676107	484
676126	484
676127	484
676266	484
676267	484
676286	484
676287	484
676306	484
676307	484
676326	484
676327	484
676346	484
676356	484
676357	484
676366	484
676367	484
676647	484
680062	235
680092	235
680122	235
680152	235
680200	235
680541	122
681062	235
681092	235
681102	235
681122	235
681152	235
681182	235
686003	236
686091	236
686092	236
686095	236
686096	236
686125	236
686126	236
686151	236
686152	236
686155	236
686156	236
689001	265
689002	265
689003	265
689011	265
690310	390
690552	496
690620	498
690640	498
691100	401
691250	401
691310	230
691350	230
691640	498
691907	231
691908	231
691909	231
691914	231
691915	231
691916	231
691921	231
691922	231
691923	231
691935	229
691936	229
691937	229
691938	229
692003	496
692010	495
692015	495
692020	495
692116	495
692211	495
692212	495
692213	495
692216	495
692221	495
692265	496
692266	496
692310	261
692311	261
692312	262
692315	496
692321	262
692333	262
692400	238
692500	238
692510	238
692600	238
692601	238
692602	238
692610	238
692611	238
692612	238
693210	263
693211	263
693220	263
694321	202
694322	202
694371	202
694372	202
694381	202
711151	371
711161	374
711191	374
711192	374
711241	374
711242	374
711251	374
711252	375
711300	374
711302	375
711350	375
711351	374
711352	375
711354	376
711355	375
711450	375
711452	375
711455	375
711550	375
711600	375
711800	375
711805	376
711995	375
711998	374
711999	375
712003	368
712005	368
712020	368
712022	366
712033	366
712040	369
712044	366
712050	370
712051	370
712055	366
712070	370
712080	370
712100	370
712150	370
712212	361
712300	363
712301	363
712402	361
712403	361
712502	362
712752	362
713200	355
713300	357
713400	357
713500	356
713501	356
713510	358
713520	357
713521	357
713522	357
713550	359
713551	359
713553	359
713600	360
714011	364
714012	364
714013	364
714014	364
714015	364
714016	364
714021	364
714022	364
714023	364
714026	364
714029	364
714031	364
714042	365
714043	365
714044	365
714045	365
714046	365
714050	365
714058	365
714059	365
714068	364
714072	364
714073	355, 357
714097	365
714099	365, 365
714102	365
714103	365
714104	365
714109	365
714111	364
714112	364
714113	364
714114	364
714115	364
714118	364
714121	364
714122	364
714123	364
714124	364
714125	364
714127	364
714131	364
714132	364
714139	365
714140	365
714141	365
714142	365
714143	365
714144	365
714145	365
714146	365
714147	365
714148	365
714150	365
714151	365
714153	365
714154	365
714155	365
714157	365
714159	365
714160	364
714167	364
714168	364
714169	364
714170	364
714171	364
714186	364
714192	364
714193	364
714195	364
714196	364
714197	365
714198	356, 357
714201	356
721010	351
721011	351
721012	351
721013	351
721014	351
721015	351
721016	351
721020	351
721022	351
721023	351
721121	352
721124	352
721128	351
721129	351
721221	352
721224	352
721305	353
721307	353
721410	353
721420	353
721430	353
721450	353
721570	350
721571	350
721572	350
722125	348
722130	348
722141	349
722221	347
722252	347
722255	347
730001	101
730002	101
730003	102, 105
730011	104, 300
730012	104, 300
730013	104, 300
730030	104
730031	105
730032	101
730035	102
730036	102
730060	104
730061	105
730062	101
730065	102
730066	102
730150	104
730151	105
730152	101
730155	102
730156	102
730301	104
730302	101
730311	105
731152	103
732063	103
732153	103
732353	103
741155	381
741156	381
741205	381
742018	379
742028	379
742038	379
745104	380
746067	380
746068	380
746069	380
746079	380
746096	380
746097	380
746781	378
746782	378
751087	246
751102	247
751105	246
751106	247
751185	246
751186	247
751192	247
751205	246
751209	247
751220	247
752218	298
752222	298
770250	398
770351	399
770355	400
770356	400
770357	400
770361	400
771101	391
772284	381
772289	381
772326	381
773000	51
773001	51
773003	51
773011	51
773013	51
773020	54
773025	53
773028	53
773035	52
773036	52
773051	52
773052	52
773135	53
773138	53
773139	53
775002	396
775010	396
775303	396
775313	397
775319	397
775402	396
775412	397
775415	397
775419	398
777101	388
777102	388
777107	388
777134	465
777160	384
777171	385
777172	385
777173	385
777174	385
777175	385
777195	391
777210	384
777213	382
777214	382
777215	383
777217	382
777218	382
777220	386
777221	386
777222	386
777224	382
777242	387
777243	387
777244	387
777254	325, 389
777263	389
777264	389
777265	389
777266	389
777271	388
777290	383
777300	383
777301	383
777303	383
777304	383
777320	384
777323	384
777325	384
777326	384
777333	384
777351	390
777361	390
777370	392
777371	392
777373	392
777374	392
777381	390
777430	323, 466
777450	465
777451	323, 466
777470	323, 466
777480	323, 467
777520	393
777521	393
777525	393
777530	393
777531	393
777535	393
777540	393
777541	393
777551	393
777560	394
777561	394
777581	395
777582	394
777583	394
777584	394
777585	394
777586	394
777587	395
777588	394
777589	394
777590	395
777591	395
777612	395
777615	395
777618	395
777645	395
777700	398
778002	63
781040	331
781045	331
781301	330
781302	330
781312	330
781421	327
781422	327
781432	327
781501	328
781502	328
781512	328
781521	328
781522	328
781531	328
781532	328
781542	334
781601	329
781602	329
781622	329
781642	334
781702	329
781712	329
781722	329
781801	332
781802	332
781812	332
781822	333
781842	334
781901	332
781902	332
781912	332
781922	333
782001	326
782002	326
782010	335
782011	335
782012	335
782013	335
782014	335
782015	335
782016	335
782017	335
782018	335
782019	335
782020	335
782021	335
782050	320
782100	325
782120	325
783070	320
783071	320
783100	322
783101	321
783201	321
783210	322
783250	322
783301	321
785211	322
785213	322
785214	322
785300	391
786010	337
786023	337
786034	337
786045	337
786100	336
786102	338
786200	336
786202	338
786302	338
786400	338
786402	338
786500	338
786502	338
786901	336
786931	335
786942	335
786958	336
786961	336
789001	346
789003	346
789061	346
789120	346
801021	510
801350	510
801351	510
801400	510
801401	510
801501	511
801502	511
801505	510
801506	510
801507	510
801516	510
801517	510
801555	509
801556	509
801565	509
801566	509
802010	509, 510
802440	503
802441	503

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

stalgast

Nr kat.	Strona
802450	503
802451	503
803021	508
803035	508
803036	508
803037	508
803040	504
803045	504
804012	510
805025	507
805040	504
807001	489
807100	489
807521	489
807550	489
810000	513
810025	507
810100	513
810120	515
810150	513
810210	513
810300	513
810350	513
810400	513
810501	513
810900	514
810910	514
811600	514
811610	514
812500	514
812510	514
812761	513
812762	513
813600	514
813610	514
814900	514
814910	514
815010	512
815020	512
815025	277, 512
815100	512
815200	95
815240	95
815250	95
815300	512
815360	95, 512
815400	512
815500	94
815601	257
815621	257
820010	517
820011	517
820078	294, 301
820081	518
820121	518
820161	518
820998	500, 518
820999	500, 518
822060	517
822080	517
822185	517
822310	294
822800	515
822801	515
822825	515
822827	515
822829	515
822831	515
822990	518
822998	518
823045	516
823046	516
823401	516
823402	516
823850	517
823998	515
824130	516
824131	516
830130	443
830132	442
830145	443
830147	442
830590	443
830592	442
830620	443
830621	443
830622	442
830627	442
830644	470
830645	470
830700	445
831000	470
831001	470
831026	448
831027	448
831036	448
831037	448
831260	447
831360	447
831400	445
831443	470
831445	470
832029	446
832039	446
832041	447
832129	449
832139	449
832222	450
832225	451
832232	450
832328	450
833029	344, 452
833031	344, 452
833037	344, 451
833271	453
834141	453, 455
834540	454
834541	453, 455
834630	344, 454
834631	453-454
834641	344, 454
834730	455
834840	454
834930	453, 455
840590	444
840602	445
842045	447
844100	295
844108	295
844110	295
844486	295
849033	467
849053	467
849073	467
849103	467
850390	459
850590	459
852103	464
852104	464
852120	464
852170	463
852171	463
852174	463
852180	463
852230	465
852400	444
871101	286
871120	289
871126	289
872211	287
872212	288
872213	287
872214	288
872281	287
872282	288
872331	287
872332	288
872421	287
872422	288
872461	287
872462	288
872651	287
872652	288
872801	287
872802	288
872901	287
872902	288
873151	289
873550	284
873551	286
873901	289
873902	289
880173	458
880174	458
880175	459
880176	459
880245	470
880400	457
880401	457
880402	462
880405	458
880406	458
880600	457
880601	457
880602	458
880603	458
880604	462
880645	470
881120	291, 460
881240	291, 460
882133	291, 460
882143	292, 461
882213	291, 460
882214	292, 461
882243	292, 461
882323	291, 460
882324	292, 461
882343	292, 461
883001	469
883002	469
883295	469
883311	468
883395	469
883402	469
883411	468
883459	469
883502	469
883511	468
883602	469
887026	47, 456
887036	47, 456
887046	47, 456
887126	47, 456
887136	47, 456
887146	47, 456
887236	47, 456
887246	47, 456
900390	417
900590	417
900890	417
905123	437
905126	437
905167	417
908010	417, 501
908012	417, 501
908111	439, 501
909702	89
909721	431
909722	431
909731	431
909732	431
909754	431
909755	431
909882	431
909884	431
911101	439
911102	439
911201	439
911211	439
912057	434
912058	434
912059	434
912060	435
912061	435
912522	434
912527	434
912528	434
912529	435
912541	435
912544	436
912545	436
912552	437
912553	437
912554	437
912556	437
912604	436
912631	437
912706	437
912781	437
917001	208, 438
917003	438
917004	208, 438
917012	208, 438
917028	438
917036	438
917037	438
917340	437
917430	437
917431	437
917640	208, 438
950112	264
950118	264
950120	264
950121	264
950131	264
950141	264
950160	265
950163	265
950168	265
950171	265
950172	265
950175	265
950176	265
950179	265
960001	64
965001	64
970000	48
970005	48
973997	37
973998	37
973999	37
978511	57
978513	57
978521	57
978523	57
978531	57
978533	57
978611	58
978613	58
978621	58
978623	58
979250	62
979301	61
979302	61
979311	61
979312	61
979313	61
979500	60
979510	59
979511	55
979513	55
979521	55
979523	55
979531	55
979533	55
979600	60
979610	59
979611	55
979613	55
979621	55
979623	55
979991	38
979992	44-45
979993	44-45
979994	62
999511	56
999513	56
999521	56
999523	56
999531	56
999533	56
999541	56
999543	56
999551	56
999553	56
999611	56
999613	56
999621	56
999623	56
9050608	412
9051160	417
9051190	417
9051203	426
9051206	426
9051208	426
9057931	412
9057932	412
9057961	412
9057962	412
9057981	412
9057982	412
9100018	413, 427
9100043	408
9100044	409
9100045	408
9100046	408
9100047	409
9100048	409
9100049	408
9100050	408
9100051	409
9100052	409
9100053	410
9100054	410
9100055	410
9100056	410
9100347	413
9100348	413
9100375	413
9100376	413
9100565	411
9100566	411
9100567	411
9100572	411
9100581	413
9100582	413, 427
9100583	413
9100586	413
9100608	412
9100620	413
9100627	413
9100704	413
9100832	413, 427
9100835	413, 427
9100846	415
9100847	415
9100850	415
9100851	415
9100854	415
9100903	412
9100907	415
9100922	415
9100938	415
9100943	415
9120346	427
9120489	422
9120490	423
9120491	422
9120492	423
9120493	422
9120494	423
9120495	422
9120496	423
9120497	422
9120498	423
9120499	424
9120500	424
9120501	424
9120502	424
9120514	427
9120515	427
9120519	427
9120580	426
9120581	426
9120590	423
9120592	423
9120596	423
9120626	426
9120632	427
9120705	427
9120711	427
9700020	48
9700040	48
9700041	48
9700042	48
9700060	48
9700061	48
9700062	48
9700071	48
9700072	48
9700073	48
9700081	48
9700082	48
9700200	46
9700210	46
9700400	46
9700410	46
9700600	46
9700610	46
9701200	48
9701400	48
9701600	48
9702200	48
9702400	48
9702600	48
9703100	48
9703200	48
9703300	48
9703400	48
9703500	48
9703600	48
9704005	42
9705000	33
9705100	29
9705110	28
9705130	28
9705210	28
9705230	28
9705500	30
9706000	33
9706100	29
9706110	28
9706130	28
9706210	28
9706230	28
9706310	28
9706330	28
9706500	30
9707000	33
9707110	28
9707130	28
9707210	28
9707230	28
9710110	24
9710130	24
9710210	24
9710230	24
9710310	24
9710330	24
9711110	25
9711130	25
9711210	25
9711230	25
9713610	26
9713630	26
9713710	26
9713730	26
9714310	27
9714330	27
9714410	27
9714430	27
9715000	31
9715110	24
9715130	24
9715210	24
9715230	24
9715310	24
9715330	24
9716000	31
9716110	24
9716130	24
9716210	24
9716230	24
9716310	24
9716330	24
9717000	32
9717110	25
9717130	25
9717210	25
9717230	25
9718000	32
9718110	25
9718130	25
9718210	25
9718230	25
9720000	43
9721000	43
9724500	39
9725000	38
9725110	38
9725130	38
9725210	38
9725230	38
9725500	38
9726000	38
9730100	34
9730110	34
9730130	34
9730200	34
9730210	34
9730230	34
9731100	34
9731110	34
9731130	34
9731190	35
9731200	34
9731210	34
9731230	34
9731290	35
9731300	34
9731310	34
9731330	34
9731390	35
9732000	35
9732010	37
9732030	37
9732110	37
9732130	37
9733000	35
9733010	37
9733030	37
9733110	37
9733130	37
9736100	36
9736110	36
9736130	36
9736200	36
9736210	36
9736230	36
9737100	36
9737110	36
9737130	36
9737200	36
9737210	36
9737230	36
9737300	36
9737310	36
9737330	36
9740000	41
9740010	40
9740030	40
9741000	41
9745000	45
9745110	44
9745130	44
9905782	49
9906782	49

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

A

Afrodyta 149
Akcesoria do ekspresów 294
Akcesoria do gyrosów Potis 394
Akcesoria do maszynek do mięsa 351
Akcesoria do okapów skręcanych 481
Akcesoria do syfonów iSi 308
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 470
Akcesoria do szatkownic. 365
Automatyczna dysza
do spieniania mleka 297
Automatyczna wyciskarka
j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra . . 281, 354
Automatyczny dozownik do mydła. . . . 497
Automatyczny ekspres do kawy
i gorącej czekolady 294

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem
na podczerwień. 524
Bateria umywalkowa 522-523
Bateria umywalkowa z prysznicem 522-524
Bateria umywalkowa
z wyciąganym prysznicem 524
Bemar. 43
Bemar nastawny 381
Bemar nastawny z kranem 381
Bemary 43
Blacha aluminiowa 437
Blacha aluminiowa perforowana. 437
Blacha do jajek i placków GN 1/1 438
Blacha do pizzy. 342
Blacha emaliowana do smażenia 438
Blacha emaliowana pełna do pieczenia . 438
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 438
Blacha grillowa, ryflowana,
nieprzywierająca GN 1/1 . . . . . 208, 438
Blacha na omlety i placki,
nieprzywierająca GN 1/1 . . . . . 208, 438
Blacha nieprzywierająca 208, 438
Blacha nieprzywierająca GN 1/1 . . 208, 438
Blacha wypiekowa 439
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . 438
Blender 267-270
Blender barowy 267-270
Blender kuchenny. 270, 368
Blixer 366
Bluza kucharska Chef 490
Boss 163
Bulionówka 146-147, 150, 152, 154, 170, 196
Butelka do aromatyzowania koktajli . . . 277
Butelka do oliwy i octu 196
Butelka Quattro Stagioni 178
Butelka swing. 178
Butelka, przyprawnik na oliwę, ocet . . . 196

C

Cedzak 83
Cedzak niski 83
Cedzak wysoki 83
Chemia 499
Chłodziarka do wina dwustrefowa . 291, 460
Chłodziarka do wina jednostrefowa 291, 460
Chochla 84-88, 202, 248
Classic 168
Cukiernica 150, 152, 155, 171
Cukiernica szklana 198
Cutter-wilk 370
Cutter-wilk r10 370
Cutter-wilk r15 370
Cutter-wilk r2 368
Cutter-wilk r4 369
Cutter-wilk r5g 370
Cutter-wilk r7 370
Cutter-wilk r8 370
Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . 401
Cyrkulator do gotowania
sous-vide GN 1/1 401
Czajnik 152
Czapka 490
Czapka kucharska 490

D

Dekanter 176
Deska do krojenia 122, 126, 275
Deska do krojenia HACCP 450x300 . . . 124
Deska do krojenia HACCP 600x400 . . . 125
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 125
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 . . . 125
Deska gładka 126
Deska z wycięciem 126
Deska z wycięciem GN 1/1. 126
Deska z wycięciem GN 1/2. 126
Deski do krojenia HACCP 124
Deski z wycięciem 125
Dip 152, 166-167, 170
Dodatkowy pojemnik do przypraw 197
Dozownik do alkoholu 271
Dozownik do lodu. 284
Dozownik do mydła. 497
Dozownik do napojów 252
Dozownik do płatków. 252
Dozownik do ręczników papierowych . . 491
Dozownik do sosów z pompką. 95
Dozownik mydła 491
Dozownik płynu myjącego 510
Dozownik ręczników papierowych 491
Dozownik roztopionego masła. 92
Dozownik, nalewak z kulkami 271
Drzwi 400 - lewe 48
Drzwi 400 - prawe. 48
Drzwi 600 - lewe 48
Drzwi 600 - prawe. 48
Drzwi do podstaw 48
Dyspenser do przypraw. 300
Dyspenser do sosów 95-96
Dyspenser z pompką 96
Dzbanek. 150, 152, 171-172, 184, 195,
250-251, 267-270, 300
Dzbanek do blendera 268-270
Dzbanek emaliowany. 300
Dzbanek miarka 93
Dzbanek na mleko 155
Dzbanek na oliwę. 196
Dzbanek stalowy 270
Dzbanek z filiżanką i spodkiem 172
Dzbanek z poliwęglanu. 270
Dzbanki 251
Dzieża. 322
Dzwonek recepcyjny 94

E

Ekspozytor do kanapek. 96
Ekspozytor do kanapek z uchwytem 96
Ekspozytor na dyspensery do sosów . . .95
Ekspozytor na pojemniki GN 95
Ekspozytory. 95
Ekspres automatyczny do kawy 294
Ekspres do kawy automatyczny 296
Ekspres do kawy, automatyczny, Delta . 297
Ekspres do kawy, automatyczny, HRC . . 296
Ekspres do kawy, automatyczny, Leva . . 297
Ekspresy kolbowe 296
Elementy neutralne 46

F

Fartuch wodoodporny 491
Fartuchy 490
Filiżanka 146-147, 150, 152,
155-156, 170-171
Filiżanka do espresso 175, 302
Filiżanka do kawy. . .168, 175, 179, 302-303
Filiżanka do kawy i herbaty. 175, 302
Filiżanka ze spodkiem 145, 161-163
Filiżanka ze spodkiem Aida . . 157-159, 164
Filiżanka ze spodkiem Ankara . . . 156, 164
Filiżanka ze spodkiem Paula. 164
Filtr do ekspresu 294
Filtr do wody 290, 516
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 517
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf. . 517
Filtr węglowy 415
Filtr z węglem aktywnym do okapu . . . 415
Filtr zgrubny do wody. 517
Filtry do frytury 92
Filtry do wody. 515-516
Flaczarka 147
Foremka do terin 82
Foremka na crème brûlée . . .172, 192, 319
Forma silikonowa. 277
Forma silikonowa do kostek lodu 277
Frytownica 380, 384
Frytownica 1-komorowa 384
Frytownica 2-komorowa 384
Frytownica elektryczna. 38, 62
Frytownica elektryczna wolnostojąca . . .62
Frytownica gazowa. 38
Frytownica indukcyjna 378
Frytownica podwójna. 38, 380, 384
Frytownica podwójna pozioma. 380
Frytownica podwójna z kranem . . 380, 384
Frytownica pojedyncza . . . 38, 62, 380, 384
Frytownica pojedyncza
na podstawie z drzwiami 38
Frytownica pojedyncza pozioma 380
Frytownica pojedyncza z kranem . 380, 384
Frytownica wolnostojąca z szafką . . . 384
Frytownice 38, 384

G

Gama combi 372
Gama mini 373
Gama szeroka 373
Gama średnia. 373
Garnek do duszenia 70
Garnek niski 67-69
Garnek średni. 67-69
Garnek wysoki 67-69
Garnek z kranem 70
Garnki Basic Line. 68
Garnki Comfort Line 67
Garnki Gredil 68
Garnki premium line 69
Garownik / komora wzrostowa. . . 426, 436
Generator ozonu 498
Głowica 515, 517
Głowica purity c by-pass 0% 515
Głowica purity c by-pass 30% 515
Gniazdo korka 482, 521
Gofrownica 381, 386
Grangusto. 142
Granitor 251
Grill ceramiczny 383
Grill lawowy. 37
Grill lawowy (s ruszt) 37
Grill lawowy (v ruszt) 37
Grill wodny 35
Grille 34
Grille chromowane 36
Grille elektryczne 61
Grzałka do podgrzewaczy 244
Gyros 392
Gyros elektryczny. 393
Gyros gazowy. 393-394

I

Imbryk 152

K

Kamienie lawowe. 37
Karafka do wina/wody 185, 191, 195
Kaszub / hel 153
Kieliszek do białego 177
Kieliszek do białego wina 176-177, 180-183
Kieliszek do burgunda 183
Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . 183
Kieliszek do ciężkiego
czerwonego wina (Bordeaux) 182
Kieliszek do czerwonego i białego wina . 177
Kieliszek do czerwonego wina . . . 176-177, 180-183, 185
Kieliszek do drinków i koktajli 174
Kieliszek do espresso 192
Kieliszek do jaj 197
Kieliszek do koktajli 185, 188, 191
Kieliszek do koktajli typu „kir” 180
Kieliszek do koniaku 180
Kieliszek do lekkiego białego wina. . . . 183
Kieliszek do lekkiego
czerwonego wina (Chianti). 182
Kieliszek do likieru 180
Kieliszek do margarity 183, 188
Kieliszek do martini 180, 183, 185
Kieliszek do słodkiego wina 182
Kieliszek do szampana. . 180-183, 185, 191
Kieliszek do wina 185
Kieliszek do wina białego 182
Kieliszek do wina czerwonego 182
Kieliszek do wódki 174, 184-185, 187
Kieliszek do wódki shot 191
Kieliszek finger food 257
Kieliszki bistro 180
Kieliszki do koktajli. 188
Kieliszki do wódki 188
Kieliszki Enoteca 183
Kieliszki Iconic 183
Kieliszki Imperial 181
Kieliszki Inventa 177
Kieliszki Palomino 181
Kieliszki Primetime. 182
Klipsy do obrusów 198, 248
Kloc masarski 122
Kocioł warzelny elektryczny 49
Kocioł warzelny gazowy 49
Kociołek do zup. 245
Kociołek elektryczny do zup 244-245
Kociołki elektryczne do zup 244
Kokilka, dip 157-159
Kolumna bufetowa 257
Kolumna wodna do linii 700 524
Kolumny bufetowe 257
Kominek 48
Kominek dla modułów
. . . . . 28-30, 33-35, 41-43, 45-46
Kondenser pary 437
Kontakt grill. 379, 395
Kontakt grill panini 379, 382
Kontakt grill panini z timerem 382
Kontakt grill podwójny 382
Kontakt grill pojedynczy 382
Kontakt grille 379, 382
Końcówka do ubijania piany 322
Końcówka do ucierania ciast lekkich . . 322
Końcówka gwiazdka 312
Końcówka liść 312
Końcówka okrągła 312
Końcówka płatek 312
Końcówka prosta 308
Końcówka róża 312
Końcówka tulipan. 308
Końcówka wstążka. 312
Końcówki dekoracyjne 312
Końcówki dekoracyjne do worków . . . 313
Korek 482, 521
Korek do butelki szampana 271
Korek przelewowy z sitkiem 482, 521
Kostkarka. 286, 289
Kostkarka do kruszonego lodu. 286
Kostkarki przeznaczone do zabudowy . 288
Kostkarki wolnostojące 287
Kosz do makaronu (standard GN 1/3) . 44-45
Kosz do makaronu (standard GN 1/6) . 44-45
Kosz do pieczywa 201
Kosz do pieczywa z pokrywą roll-top . . 202
Kosz do szkła. 513-514
Kosz do sztućców 512-513
Kosz do tac GN 1/1. 513
Kosz do tac i pojemników GN 507
Kosz do talerzy 513
Kosz na śmieci 493
Kosz plastyfikowany
do zamrażarek skrzyniowych. 469
Kosz stołowy 198, 493
Kosz uniwersalny. 513
Koszyk do pieczenia 431
Koszyk do pieczywa 200
Koszyk do serwowania 259
Koszyk finger food 259
Koszyk na owoce 259
Koszyk na przekąski finger food 259
Koszyk na serwetki 259
Koszyk na sztućce 200-201
Kotleciarka 350
Kotły warzelne 49
Kółko 100
Krajalnica do wędlin 347
Krajalnica do wędlin i serów 347-349
Krustownica 276
Kruszarka do lodu 285
Kruszarka elektryczna 285
Krzesło cateringowe 264
Kubek . 141, 145-147, 150, 155-156, 160-163,
166-168, 171-172, 175, 193, 302
Kubek Ankara. 156
Kubek do sztućców. 512
Kubek Hill. 303
Kubek Iconic 193, 303
Kubek miarka 93
Kubek na frytki 258-259
Kubek słoik Quattro Stagioni. 178
Kubek stalowy do przesiewania 314
Kubek stalowy do shakera 274
Kubek szklany 189
Kubek termiczny 303
Kubek ze spodkiem Ankara 164
Kubki/szklanki termiczne 179
Kuchenka indukcyjna. 398-400
Kuchenka mikrofalowa. 396-398
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem. . . .24
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, Eco .26
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 57
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem. . . .25
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, Eco .27
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 58
Kuchnia ceramiczna 30
Kuchnia elektryczna 4 polowa
z piekarnikiem 31
Kuchnia elektryczna 6 polowa
z piekarnikiem 32
Kuchnia elektryczna nastawna. 33
Kuchnia elektryczna wolnostojąca. 60
Kuchnia gazowa nastawna. 28
Kuchnia gazowa wolnostojąca. 55-56
Kuchnia indukcyjna. 29
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 59
Kuchnie elektryczne 31, 60
Kuchnie gazowe 24, 55
Kuchnie gazowe Eco 26
Kuchnie indukcyjne. 29, 59
Kuchnie infrared 30
Kufle do piwa 194
Kuweta do lodów 310

L

Lampa grzewcza 262
Lampa grzewcza do potraw 238
Lampa grzewcza piramida 263
Lampa grzewcza podwieszana
do parasola 262
Lampa grzewcza, promiennik 263
Lampa owadobójcza 495-496
Lampa owadobójcza z lepem, LED. . . . 496
Lampa owadobójcza z wentylatorem . . 496
Lampa owodobójcza 496
Lampa stołowa 202
Lampy grzewcze do potraw 238
Lejek 91
Lep do lampy owadobójczej 692315. . . 496
Licznik przepływu wody 290, 515, 517
Listwa do bonowania. 94
Listwa łącząca blaty urządzeń. 48
Listwa magnetyczna 119-120
Listwa magnetyczna z haczykami 119
Listwa wspornikowa 207
Lodówka barowa 291-292, 460-461
Lodówka na mleko 295
Lodówka na mleko do kawy 295
Lodówka na mleko
z podgrzewaną szafką 295

Ł

Ławka cateringowa. 264
Łącznik kątowy
do regałów aluminiowych 236

INDEKS PRODUKTÓW

Łopata do pizzy 339-341
Łopata do pizzy, operacyjna 341
Łopata operacyjna do pizzy 340
Łopatka 87, 248
Łopatka do nakładania lodów 310
Łopatka do pieca 89
Łopatka do pizzy 339
Łopatka do przewracania 85-86, 88-89, 111
Łopatka do przewracania perforowana 111, 119
Łopatka do ryb 85
Łopatka do tortu 317
Łopatka kątowa 89
Łopatka perforowana 87, 248
Łopatki 88
Łuskarka do lodu 289
Łyżeczka barmańska 275
Łyżeczka do deserów 140
Łyżeczka do herbaty . . . 128-135, 137-139
Łyżeczka do kawy . . 128-129, 135, 137-138
Łyżeczka do latte 139
Łyżka 87, 248
Łyżka cedzakowa 84-88, 90, 248
Łyżka do serwowania 85-88
Łyżka do spaghetti 85-87, 248
Łyżka miarka 93
Łyżka perforowana 85, 87-88, 248
Łyżka stołowa 128-140
Łyżka wazowa Navia 87

M

Makaroniarka 44-45
Makaroniarka elektryczna 45
Makaroniarka gazowa 44
Makaroniarki 44
Markery kredowe 249
Marrakesz 160
Maszynka do mielenia mięsa . . . 351-352
Maszynka do ostrzenia noży 121
Mata barmańska 276
Mata pod tamper 301
Matryca 229
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki . . 229
Matryca jednokomorowa do zgrzewarki . 229
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . . 229
Meble cateringowe 264
Meble skręcane do samodzielnego montażu . . . 478, 481
Meble skręcane Gredil 483
Meble spawane 474, 482
Miarka 273
Miarka dwustronna 273
Miarka z podziałką zewnętrzną 273
Miecz do gyrosa 394
Miedziane naczynia do serwowania koktajli 275
Miesiarka planetarna 320, 322
Mieszadło 90
Mieszadło do kotła 90
Mieszarka do farszu 353
Mikser Micromix 371
Mikser ręczny 376
Mikser ręczny – gama combi 375
Mikser ręczny – gama mini 374
Mikser ręczny – gama szeroka 375
Mikser ręczny – gama średnia 374
Mikser spiralny 336-338
Mini dip 258
Mini mp 160 V.V. 374
Mini mp 190 combi 374
Mini mp 190 V.V. 374
Mini mp 240 combi 374
Mini mp 240 V.V. 374
Mini naczynia szklane do finger food . . 257
Mini patery 318
Mini rondelek 259
Mini wiaderko 259
Misa do szampana 278
Miseczka finger food 189, 257
Miska 81, 141, 145-147, 152, 165-168, 172, 193
Miska kuchenna 81
Miska rita 164
Młynek do mielenia kawy 298
Młynek do przypraw 200
Młynek koloidalny 520
Młynki do mielenia kawy 298
Moduł 2 szuflad 470
Modułowe regały z aluminium 236
Moon 165
Moździerz 273
Moździerz z tłuczkiem 196
Multifunkcyjna miesiarka planetarna . . 321

N

Naboje do syfonów 309
Naboje do syfonów do wody 279
Naboje nitro 306, 309
Naboje professional 309
Naboje soda 279
Naczynia do finger food 258
Naczynia żeliwne 77
Naczynie do miksowania z wylewką 186, 274
Naczynie finger food 257
Nadstawa do kosza 514
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 451
Nadziewarka do kiełbas 353
Nadziewarki do kiełbas 353
Nakładka redukcyjna 48, 55-58
Nakładka redukcyjna na ruszt . 24-25, 28, 51
Nakładka wok 24-25, 28, 48, 55-58
Naleśnikarka 381, 387
Nalewak 271
Napełniacz 525-527
Napęd do gyrosa 394
Naświetlacz uniwersalny 496
Noże dekoracyjne 99
Noże i szpatuły cukiernicze 315
Noże Sanelli 113
Noże Sanelli linia Premana Professional 108
Noże Sanelli ze stali kutej Ergoforge . . 112
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 116
Noże Stalgast ze stali kutej 114
Noże Stalgast ze stali walcowanej 115
Nożyce 122
Nożyce do drobiu 115, 122
Nożyce kuchenne 122
Nóż 100
Nóż dekoracyjny 99
Nóż dekoracyjny do cytrusów 99
Nóż dekoracyjny do masła 99
Nóż dekoracyjny zakrzywiony 99
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . .99
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . .99
Nóż do biszkoptów 315
Nóż do bułek 116
Nóż do chleba 110, 113-115, 118, 120
Nóż do filetowania 112, 114, 118, 120
Nóż do filetowania giętki 110, 119
Nóż do jarzyn 111, 113, 115-117
Nóż do krojenia 116
Nóż do krojenia ciast 315
Nóż do krojenia mięsa 117-118
Nóż do łososia 110
Nóż do mięsa 114, 120
Nóż do nacinania 110
Nóż do obierania 111-113, 115-117, 119-120
Nóż do oddzielania kości 117
Nóż do oddzielania kości prosty 110
Nóż do oddzielania kości wąski . . 110, 119
Nóż do oddzielania kości zagięty 110
Nóż do pieczeni . . .110, 112-113, 115, 120
Nóż do pomidorów 111, 113
Nóż do ryb 110
Nóż do sera z dwiema rączkami 111
Nóż do serów miękkich 118
Nóż do serów w blokach 118
Nóż do steków i pizzy 143
Nóż do szatkowania 110
Nóż do warzyw i owoców 117
Nóż do wędlin 110
Nóż elektryczny do gyrosa 395
Nóż japoński 111
Nóż japoński Santoku 111
Nóż kuchenny 110, 112-116, 118-120
Nóż masarski 110, 119
Nóż stołowy 128-140
Nóż uniwersalny 113

O

Obieraczka 346
Obieraczka do warzyw 86, 122
Obieraczka ostrze gładkie 122
Obieraczki 122
Ociekacz GN 212
Ociekacz na talerze 515
Odkamieniacz 294, 301, 499
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego 301, 500
Okap 413, 415, 427, 437
Okap przyścienny skrzyniowy 481
Opiekacz 388
Organizer kawowy 294
Organizer na przyprawy 198
Organizer, stojak na kubki do napojów 277, 294
Ostrzałka do noży 121
Ostrze ząbkowane do noża 395
Otwieracz 100, 272
Otwieracz do butelek 272
Otwieracz do konserw 86, 100
Otwieracz kelnerski 272

P

Pakowarka próżniowa 230
Pakowarki próżniowe komorowe 230
Paliwo do podgrzewaczy 243
Palnik do crème brûlée 319
Palnik gazowy 319
Papier do pieczenia 315
Patelnia 41, 63, 71, 73-76
Patelnia do naleśników 73-76
Patelnia do naleśników z powłoką granitową 74
Patelnia do ryb 76
Patelnia elektryczna 63
Patelnia głęboka 76
Patelnia grillowa 77
Patelnia nieprzywierająca 72
Patelnia powlekana tytanem 72
Patelnia uchylna 63
Patelnia uchylna elektryczna 41
Patelnia uchylna gazowa 40
Patelnia wielofunkcyjna 41
Patelnia wok 42, 71, 73
Patelnia z powłoką granitową 74
Patelnia ze stali węglowej 72
Patelnie 40, 71
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą 76
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort . . 74
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite . . 74
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus 73
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum 75
Patelnie powlekane tytanem 72
Patera do tortu 317
Patera na ciastka i owoce 318
Patera na owoce 319
Patera stalowa 317
Patera stalowa obrotowa 317
Patera talerz szklany z pokrywą 318
Patera z kloszem 318
Patery do tortów 317
Pędzelek 314
Pęseta do usuwania ości 98
Pęseta zakrzywiona 98
Piec Cheflux™ 417
Piec do pizzy 325, 389
Piec do pizzy E-line 328
Piec do pizzy E-start line 330
Piec do pizzy F-line 329
Piec do pizzy F-line digital 329
Piec do pizzy FR-line 332
Piec do pizzy FR-line digital 333
Piec do pizzy Gas-line 331
Piec do pizzy Gredil 326
Piec do pizzy Rustica E/F/FR-line 334
Piec do pizzy X-line 327
Piec dwukomorowy 325-327
Piec jednokomorowy 325-327
Piec konwekcyjno mikrofalowy ST-Fast . 431
Piec konwekcyjny 389
Piec statyczny 426
Piece do pizzy compact 325
Piece do pizzy professional 326
Piece do pizzy professional extra power 332
Piece do pizzy professional gas strong . 331
Piece do pizzy professional strong 328, 330
Piecyk konwekcyjny 388
Piekarnik 64
Pierścień cukierniczo-kucharski 314
Pistolet 316
Pistolet do sosów i kremów 316
Płuczka do porcjonera do lodów 310
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych 470, 500
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka 301, 501
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 501
Płyn do mycia pieców Unox 417, 501
Płyn do mycia szyb i luster 500
Płyn do mycia w zmywarkach 499
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej 470, 500
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . 499
Płyn myjąco-nabłyszczający 439, 501
Płyn myjący 439
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych . . . 501
Płyn nabłyszczający 439
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno-parowych . . . 501
Płyta do finger food z łupka 258
Płyta grillowa 380, 385
Płyta grillowa elektryczna 34
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . .61
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . .35
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . .36
Płyta grillowa gazowa 34
Płyta grillowa gazowa, chromowana 36
Płyta grzewcza 398
Płyta z łupka 257-258
Podajnik do ziemniaków 364
Podgrzewacz do bułek 383
Podgrzewacz do frytek 39
Podgrzewacz do wody 241, 246
Podgrzewacz elektryczny 256
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . 240, 242
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 242
Podgrzewacz filiżanek 294
Podgrzewacz GN 1/1 . . . . . 239, 241
Podgrzewacz roll-top GN 1/1 240
Podgrzewacze gastronomiczne 239
Podstawa chłodnicza 47, 456
Podstawa do pieca 335
Podstawa do wiaderka 278
Podstawa do zmywarki 400x400 510
Podstawa do zmywarki uniwersalnej 509-510
Podstawa na kółkach 494
Podstawa otwarta 48
Podstawa pod garnki 70
Podstawa stołowa do wiaderka 278
Podstawa szkieletowa 48
Podstawa z drzwiami 48
Podstawa z szufladami 48
Podstawy 412, 426, 437
Podstawy do pieców Unox 417
Podstawy do urządzeń 48
Podstawy i akcesoria 48
Pojemnik 219-220
Pojemnik barmański 276-277
Pojemnik fifo 220
Pojemnik GN 1/1 204-205, 207-213, 215-216
Pojemnik GN 1/12 206
Pojemnik GN 1/2 . . . . . .204-205, 207, 209-213, 215-216
Pojemnik GN 1/3 . . . 204-205, 209-216, 218
Pojemnik GN 1/4 . . . .204, 206, 209-216, 218
Pojemnik GN 1/6 204, 206-207, 209-216, 218
Pojemnik GN 1/9 . . . . . 204, 206, 209, 212, 215, 217-218
Pojemnik GN 2/1 . . . . . 205, 208
Pojemnik GN 2/3 . . . . . .205, 207, 216
Pojemnik GN 2/4 205
Pojemnik na butelki 277
Pojemnik na ciasto 340
Pojemnik na jajka 220
Pojemnik na kubki do sztućców 512
Pojemnik na odpadki 494
Pojemnik na odpady 493-494
Pojemnik na paliwo i żel 243
Pojemnik na produkty sypkie 220
Pojemnik na sztućce 512
Pojemnik termoizolacyjny 222
Pojemnik termoizolacyjny 600x400 224
Pojemnik termoizolacyjny do lodu 278
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 224, 343
Pojemnik termoizolacyjny do wina 278
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . 222-223
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 224
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem . 224
Pojemnik transportowy 219
Pojemnik, ekspozytor na sztućce . . 95, 512
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy . 208
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą 216
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Bufet 211
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Buffet Safe 215
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard 214
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Bufet 212
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne, Bufet 213
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne, Standard 218
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard 218
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic 210
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard 207
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic 209
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort 204
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, perforowane, Basic 210
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, perforowane, Standard . . 207
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard 205
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard 208
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu 222
Pokal do piwa 182, 194
Pokrowce na meble cateringowe 265
Pokrowiec na krzesło 950121 265
Pokrowiec na stół 950112 265
Pokrowiec na stół 950118 265
Pokrowiec na stół 950141 265
Pokrowiec zabezpieczający na kosze do szkła 513
Pokrywa 202, 219, 252, 494
Pokrywa do 068044 494
Pokrywa do 068080 494
Pokrywa do 068120 494
Pokrywa do 068128 494
Pokrywa do 068754 494
Pokrywa do kosza 067060 493
Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 340
Pokrywa do pojemnika 563411 340
Pokrywa GN 204, 206, 209, 211-212, 214, 218
Pokrywa roll-top GN 1/1 256
Pokrywa szczelna 206, 209
Pokrywa szczelna bufet safe 215

INDEKS PRODUKTÓW

Pokrywa z uchwytem 317
Pokrywa z wycięciem. 210
Pokrywka 67, 79
Pokrywka szklana 70
Pomocnik barmański. 276
Popielnica z koszem na śmieci 493
Popielniczka 193
Porcelana ART kropkowana z malowanym rantem. 156
Porcelana biała. 164
Porcelana czarna. 143
Porcelana dla dzieci 141
Porcelana Isabell 169
Porcelana lubiana 148
Porcjoner do lodów. 310
Porcjoner do ryżu. 98
Porcjoner do ryżu i purée. 98
Porcjonery do lodów 310
Porównanie technologii grzania 21
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos 101
Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405. 470
Półka do modeli 880600, 880602, 880604. 470
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm 470
Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1. 470
Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 . . 470
Półka pod mikrofalę 482
Półka pod piec 482
Półka pod salamander 482
Półka wisząca pod urządzenie. 482
Półka wisząca przestawna. 480
Półka z pojemnikami na przyprawy 94
Półki do szaf i stołów 470
Półmisek . . 77, 145-147, 163, 166-167, 252
Półmisek owalny 145, 150, 152, 154
Półmisek żeliwny. 77
Półmisek/taca 161-162
Pralka Ecobubble-AI™ 489
Pralko-suszarka z pompą ciepła 489
Prasa do burgerów 92
Produkty uzupełniające do kostkarek . . 290
Profesjonalne noże gastronomiczne HACCP ecco 117
Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania . . 119
Prowadnice do podwieszania kieliszków 272
Prowadnice do powieszania kieliszków . 272
Prowadnice do stołów GN 1/1 470
Prowadnice do szaf i stołów 470
Prowadnice do szafy GN 2/1. 470
Przybory do serwowania 87-88, 248
Przybory do ślimaków 199
Przybory kuchenne 86
Przybory kuchenne monoblok 84-85
Przystawka do krojenia pomidorów . . . 365
Pucharek do lodów. 191
Pucharek do lodów i deserów 186
Pucharki do lodów 193, 311
Pucharki do lodów i deserów. 179
Purity 1200 clean. 516
Purity 450. 516
Purity 450 steam 516

R

R211 xl 361
R402 361
R502g. 362
R752 362
Radełko do pizzy 339
Radełko proste 86
Rant cukierniczy regulowany. 314
Reduktor ciśnienia wody 413, 427
Regał magazynowy. 236
Regał magazynowy – półki pełne 480
Regał magazynowy – półki perforowane 480
Regał magazynowy półki pełne 487
Regał magazynowy, na 2-nogach 236
Regał ze stali chromowanej 235
Rękawica kuchenna 343
Rękawica ochronna. 121
Rękawice kuchenne 343
Rękawice ochronne. 491
Rękawice olejoodporne. 343
Rękawice piekarskie 343
Rękawice termiczne olejoodporne 439
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla 343
Robot Cook 367
Robot wielofunkcyjny r211 xl. 361
Robot wielofunkcyjny r301 i r301 ultra. . 363
Robot wielofunkcyjny r402 361
Robot wielofunkcyjny r502 362
Robot wielofunkcyjny r752 362
Roboty wielofunkcyjne 361
Rolka dziurkująca. 312
Rolkowy podgrzewacz do parówek . . . 383
Rondel 67-68, 70
Rondel do sosów 67, 70
Rozdrabniacz odpadów organicznych . . 519
Rożen do kurczaków 391
Rózga 90
Rózga do miksowania 374
Rózga stalowa 90
Rusty 167
Ruszt 439
Ruszt do grillowania GN 1/1 438
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 . . .37
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 . . .37
Ruszt ze stali nierdzewnej 439

S

Salamander. 390
Salaterka 142, 145-147, 150, 152, 154-155, 160-163, 168, 172
Salaterka - Prima 2 147
Sand 166
Schładzarko-zamrażarki szokowe 467
Serwetnik 199
Shaker bostoński 274
Shaker do koktajli 274
Shaker paryski 274
Siatka do pizzy 342
Siekacz zmiękczający do mięsa 123
Sitko 82
Sitko stożkowe 82
Sitko stożkowe z gęstą siatką 82
Sitko z lejkiem 308
Sito 83
Sito barmańskie 273
Sito barmańskie julep 273
Sito barmańskie, stożkowe. 273
Sito do przecierania 100
Sito do przesiewania 82
Skrobak do ryb 98
Skrobka, nóż do ciasta 312
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków. 318
Słoik fido 178
Słoik Quattro Stagioni 178
Słupek hotelowy 265
Solniczka / pieprzniczka 198
Solniczka, pieprzniczka 197
Sonda. 413
Sosjerka 152, 154, 196
Spodek . . 150, 152, 154-156, 160, 170, 175
Stacja barmańska 276
Stacja tampingowa. 301
Stalka. 111-112, 115, 120-121
Stalka diamentowa 121
Stalka Sanelli 121
Stalka Sanelli, kuta 121
Stalki 121
Stanowisko neutralne 46
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . .46
Stanowisko neutralne z szufladą. 46
Stanowisko podłączenia kostkarki. . . . 290
Sterowanie nożne do wałkowarki 336
Stojak. 316
Stojak do dozowników 497
Stojak do dozowników automatycznych . 497
Stojak do miecza 394
Stojak na 3 hot dogi 95
Stojak na butelkę z dozownikiem 271
Stojak na deski 124
Stojak na frytki 259
Stojak na kartę menu. 198, 248
Stojak na spodki do kosza 515
Stojak na wafle do lodów. 310
Stojak na worek na odpady. 492
Stojak pod tace. 255
Stolik barowy 264
Stolik grzewczy. 262
Stoły chłodnicze i mroźnicze. 446
Stoły chłodnicze sałatkowe 449
Stone age 161-162
Stół cateringowy 264
Stół cateringowy okrągły. 264
Stół centralny bez półki 484
Stół centralny z półką 484
Stół chłodniczy 446-447
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną 344, 451
Stół chłodniczy 600x400 453
Stół chłodniczy do pizzy 344, 452
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . 452
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą 344
Stół chłodniczy lub mroźniczy 448
Stół chłodniczy sałatkowy 449
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą 450-451
Stół chłodniczy z rantem 447
Stół mroźniczy 447
Stół pod ekspres do kawy 299
Stół przyścienny bez półki 478, 483
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . 476
Stół przyścienny z półką 478, 483
Stół z basenem 1-komorowym. . . 475-476
Stół z basenem jednokomorowym. 486-487
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką 474-475
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi. 475
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi. 475
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki 479, 486
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką 479, 486
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki 478, 485
Stół ze zlewem jednokomorowym i miejscem na lodówkę lub zmywarkę . 484
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 479, 485
Suszarka bębnowa 489
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac 390
Syfon 306
Syfon do bitej śmietany 309
Syfon do bitej śmietany iSi 306
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . 279
Syfon do wody Twist'n sparkle. 279
Syfon iSi creative whip premium. 305
Syfon iSi creative whip standard. 305
Syfon iSi gourmet whip. 307
Syfon iSi nitro whip. 306
Syfon iSi soda siphon 279
Syfon iSi thermo whip 307
Syfon iSi thermo xpresswhip. 307
Syfony. 305
Szafa chłodnicza 444-445
Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa 444
Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . 457-459
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach 443
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach 442
Szafa chłodnicza przeszklona 459
Szafa chłodniczo-mroźnicza 445
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . 477
Szafa porządkowa z umywalką . . 477, 482
Szafa przelotowa drzwi suwane 477
Szafka BHP. 492
Szafka grzewcza 412
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . 476
Szafka wisząca (drzwi suwane) 476
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . 442-443
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . 457
Szalka. 101-102, 105
Szatkownica cl30 bistro 357
Szatkownica cl40. 357
Szatkownica do warzyw cl20. 355
Szatkownica do warzyw cl20 z kompletem 4 tarcz 355
Szatkownica do warzyw cl30, cl40. . . . 357
Szatkownica do warzyw cl50. 356
Szatkownica do warzyw cl50 gourmet. . 358
Szatkownica do warzyw cl52. 357
Szatkownica do warzyw cl55. 359
Szatkownica do warzyw cl60. 360
Szatkownica do warzyw cl60 z dwoma podajnikami. 360
Szatkownica mandolina 100
Szczotka czyszczenia pieców 340
Szczotka do czyszczenia pieców 341
Szczotki do polerki do szkła 194, 280
Szczypce 88
Szczypce do ciasta 97
Szczypce do lodu. 97
Szczypce do pieczeni. 97
Szczypce do pieczywa 97
Szczypce do spaghetti 97
Szczypce do ślimaków 199
Szczypce grillowe 97
Szczypce uniwersalne 97-98
Szczypce z poliwęglanu 97
Szklanica do shakera. 274
Szklanka 184
Szklanka bistro 186
Szklanka do espresso i wody 303
Szklanka do gorących napojów 192
Szklanka do Irish Coffe. 186
Szklanka do Irish Coffee 303
Szklanka do latte 186, 303
Szklanka do piwa. 175-176, 194
Szklanka do piwa „shaker” 176
Szklanka do piwa Irish 175
Szklanka do piwa Nonix 175
Szklanka do wody 174
Szklanka i kieliszki Amber 182
Szklanka Imperial. 186
Szklanka Leafy 186
Szklanka Longue 174
Szklanka niska . . . 174-177, 182, 184-187, 189, 191-192, 302
Szklanka Rock bar 173
Szklanka Stone 174
Szklanka Wind 173
Szklanka wysoka . . 174-175, 177, 184-187, 189, 191-192, 302
Szklanka z uchem 185, 191
Szklanki America' 20 s 173
Szklanki Amorf 192
Szklanki Caravelle 176
Szklanki Elysia 191
Szklanki Grande-s 187
Szklanki i filiżanki do gorących napojów 302
Szklanki i kieliszek Sorgente. 174
Szklanki i kieliszki Allegra 182
Szklanki i kieliszki Joy 190
Szklanki Iride 174
Szklanki Istanbul 192
Szklanki Linka 186
Szklanki Next 187
Szklanki Nova. 191
Szklanki Side 187
Szklanki Timeless 186
Szklanki Tokio 187
Szkło Bormioli Rocco. 173
Szkło cechowane. 176
Szkło do kawiarni. 302
Szkło do serwowania. 178
Szkło Exclusiva 177
Szkło linia Barshine 175, 302
Szkło linia Casablanca 184
Szkło linia Echo. 189
Szkło linia Elysia 191
Szkło linia Hill 189
Szkło linia Rain 190
Szkło linia Restaurant 176
Szkło linia Timeless 185
Szkło Pasabahce 180
Szkło termiczne 179
Szkło Timeless 186
Sznur do słupka hotelowego 265
Szpachelka 87, 314
Szpatuła cukiernicza 315
Szpatuła cukiernicza, kątowa 315
Szpatuła do masy cukierniczej. . . . 89, 314
Szpatułka drewniana okrągła 381
Szpikulec do bonowania 94
Szpikulec do lodu. 275
Sztućce Baguette. 138
Sztućce Bankietowe 129
Sztućce Barowe 131
Sztućce Basic. 129
Sztućce BCN kolor 139
Sztućce Bistro 132
Sztućce cateringowe 130
Sztućce Classic. 135
Sztućce dla dzieci 140
Sztućce Hidraulic. 138
Sztućce Hotel. 128
Sztućce Kids 140
Sztućce Kids ii 140
Sztućce Modern 128
Sztućce przedszkolne 140
Sztućce restauracyjne 137
Sztućce restauracyjne eko 134
Sztućce Segura. 136
Sztućce stołówkowe 133
Szufelka. 91, 220
Szufelka do frytek 91
Szufelka do gyrosa 395
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy 300

Ś

Świetlówka do 692211 495
Świetlówka do 692216 495
Świetlówka do 692221 495
Świetlówka UV do 692265 496

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów. 301, 501
Tabletki czyszczące 294
Tabletki solne. 290, 500, 518
Tablica gastronomiczna, potykacz. . . . 249
Tablice gastronomiczne 249
Tabliczka informacyjna. 198, 248
Tabliczka stołowa 249, 277
Taboret 391
Taboret elektryczny. 54
Taboret indukcyjny 53
Taboret podwójny 51
Taboret pojedynczy. 51
Taboret pomocniczy Standard Line 52
Taboret top line. 51
Taboret top line power 52
Taborety gazowe 51
Taborety indukcyjne 53
Taca. 253-254
Taca ekspozycyjna 252
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka 256
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa . . . 256
Taca grillowa 431
Taca kelnerska 253-254
Taca laminowana. 253
Taca na jajka, omlety, placki 431
Tace fast food 255
Tacka na paragony 94
Tacka ociekowa 246-247
Talerz do gyrosa 395
Talerz do makaronu 142, 154, 172
Talerz do pizzy 142, 146
Talerz do risotto 142
Talerz do ryb 142
Talerz do ślimaków. 199
Talerz głęboki. . . . 141, 143-147, 150, 152, 154, 160-163, 165-168, 170
Talerz głęboki - Prima 2 147
Talerz głęboki Ankara 156
Talerz głęboki Hotel 157-159, 164
Talerz głęboki Kaszub 157-159
Talerz owalny do steków 142
Talerz płytki. . . 141-142, 144-147, 150, 152, 154, 160-163, 165-168, 170-171

stalgast

Talerz płytki - Prima 2 147
Talerz płytki Ankara 156
Talerz płytki do serwowania 142
Talerz płytki Hotel 157-159, 164
Talerz płytki Muza 164
Talerz płytki Rosa. 164
Talerze do pizzy 143, 341
Tamper 301
Tarcza plastry. 364
Tarcza plastry faliste 364
Tarcza słupki 365
Tarcza waffle 365
Tarcza wiórki 364
Tarka - zester do cytrusów, serów i przypraw 94
Tarka czterostronna 93
Tarka sześciokątna. 93
Tasak 111, 118
Technologia sous - vide 401
Termo-higrometr 106
Termometr 106
Termometr cyfrowy, bezdotykowy 106
Termometr elektroniczny. 106
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą 106
Termometr lodówkowy. 106
Termometr sonda 106
Termos 221, 227-228
Termos cateringowy 249
Termos stołowy 249-250
Termos z kranem 227
Termos z tworzywa. 225
Termosy stalowe Basic Line 228
Termosy transportowe z polietylenu. . . 221
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 226
Timer, minutnik czasowy 106
Tłuczek do mięsa. 123
Tłuczek szefa kuchni 123
Torba do pizzy 225, 342
Torba termiczna 225, 342

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 86
Ubijak do ziemniaków 90
Ubijak piany. 314
Uchwyt do mikserów 375
Uchwyt dolny miecza. 394
Uchwyt, stelaż na filtr do frytury 92
Umywalka bezdotykowa z włącznikiem kolanowym i z kranem . 521
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła 521
Umywalka zabudowana 474, 487
Urządzenia uzupełniające 50
Urządzenie do gorącej czekolady 316
Urządzenie do gotowania ryżu 391
Urządzenie do hot-dogów 383
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 100
Urządzenie do polerowania szkła . 194, 280
Urządzenie do schładzania napojów. . . 251

W

Waga 105
Waga kalkulacyjna z legalizacją 103
Waga magazynowa z legalizacją. 103
Waga pomocnicza 104, 300
Waga pomocnicza wodoodporna 105
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją 102
Waga pomocnicza z legalizacją 101
Waga sklepowa z legalizacją. 102
Wagi bez legalizacji 104
Wagi z legalizacją 101
Wałek 314
Wałek do ciasta. 313
Wałki zgniatające. 350
Wałkowarka do ciasta 335-336
Wanna 81
Wanna na tłuszcz. 395
Wanna przecedzakowa 83
Warnik 246-247
Warnik dwuściankowy 247
Warnik Gredil 246
Waza 171, 202
Waza do zupy. 150, 154, 202
Wąska tarka 94
Wersal 151
Wiaderko do szampana 278
Wiadra premium ze stali nierdzewnej . . .79
Wiadra ze stali nierdzewnej 79
Wiadro 79-80
Wiadro z pierścieniem 79
Widelczyk do ciasta . . . 128-129, 135-139
Widelczyk stołowy 140
Widelec 87, 115, 120, 248
Widelec do przewracania. 85-86
Widelec do ślimaków. 199
Widelec stołowy 128-139
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64
Wieszak na przybory kuchenne 86
Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty . 365
Wirówka do sałaty 80
Wisząca lampa grzewcza 261
Wiszące lampy grzewcze. 261
Witryna chłodnicza 256, 323, 462-467
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi 465
Witryna chłodnicza nastawna z szybą 454-455
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 452
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 453
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 453
Witryna do serwowania GN 1/1 256
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron. 463
Wkład chłodzący 256
Wkład do głowicy. 515, 517
Wkład do gotowania makaronu 67
Wkład do kociołka - dodatkowy 245
Wkład wymienny 415, 517
Wkład wymienny do 823045 516
Wkład wymienny do 823402 516
Wkład wymienny do 824130 516
Wkłady do gotowania. 70
Włącznik pneumatyczny 519
Wok 42
Wok indukcyjny 42
Worek do wyciskania 312-313
Worek do wyciskania jednorazowy. . . . 312
Worek do wyciskania standard. 312
Worki do pakowania próżniowego 231
Wózek. 413, 427
Wózek 2-półkowy. 234
Wózek 3-półkowy. 234
Wózek do koszy 513
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . 340
Wózek kelnerski 234
Wózek kelnerski Eco 234
Wózek kelnerski premium 234
Wózek kelnerski standard 234
Wózek platformowy 232
Wózek transportowy do talerzy 233
Wózki kelnerskie 234
Wózki transportowe 232
Wybierak do ciasta 313
Wybierz odpowiedni mikser 372
Wybijak do fusów. 300
Wycinarki 314
Wyciskacz do cytrusów 272
Wyciskacz do cytryn 98, 272
Wyciskacz do czosnku 98
Wyciskarka automatyczna do cytrusów . 283
Wyciskarka do cytrusów 280
Wyciskarka do owoców cytrusowych . . 284
Wyciskarka elektryczna do cytrusów . . 282
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic 282
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną. 282
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 284
Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press . 283

Z

Zakrętka 178
Zamrażarka skrzyniowa 468-469
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej. 469
Zamrażarki skrzyniowe. 468-469
Zaparzacz przelewowy do kawy 298
Zapaska midi 490
Zapaska mini 490
Zastawa stołowa 146
Zastawa stołowa Opal Glass. 144
Zawleczka do miecza 394
Zestaw 2-elementowy do przypraw . . . 197
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem 197
Zestaw 4 sit do przesiewania 82
Zestaw 4 tac na jajka. 220
Zestaw 4 tarcz (polski) 355, 357, 361
Zestaw 4-elementowy do przypraw . . . 197
Zestaw 6 tarcz (polski) . . 356-357, 359-360
Zestaw desek HACCP 124-125
Zestaw do czyszczenia kostki 365
Zestaw do piętrowania 415, 427, 437
Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm . . 356
Zestaw dwóch koszy 62
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 38
Zestaw instalacyjny 413, 415, 427
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem 413, 415, 427
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem 413, 415, 427
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap 427
Zestaw końcówek 308
Zestaw końcówek do nadziewania. . . . 308
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych 469
Zestaw łączeniowy 64
Zestaw naczyń kuchennych 66
Zestaw noży 111, 119
Zestaw noży kutych 120
Zestaw noży walcowanych z listwą . . . 120
Zestaw pompki cateringowej do pieców rx 437
Zestaw prysznica. 63, 439
Zestaw sannelii z listwą 119
Zestaw tarcz do frytek 364
Zestaw tarcz do kostek. 365
Zestaw zmywarka z podstawą 511
Zewnętrzna sonda do sous-vide 413
Zewnętrzna sonda rdzenia 413
Zewnętrzna sonda wielopunktowa. . . . 413
Zgrzewarka do tacek 229
Zmiękczacz do wody 290, 518
Zmiękczacz wody. 518
Zmywarka do garnków i tac 507
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów 504
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów 503
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową. 503
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego 510
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. . . 510
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów 504
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie. 504
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego 508
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. 508
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową. 508
Zmywarka uniwersalna. 510
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego 509
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . 509
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. 509
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie. 509
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów 503
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową. 503
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego 510
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. 510
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową. . . 510
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą 511
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . 510
Zmywarka uniwersalna z podstawą . . . 511
Zmywarki elframo serii dgt. 503
Zmywarki Stalgast 505
Zmywarko wyparzarka do garnków i tac elframo Ip61. 504
Zmywarko wyparzarka do szkła 510
Zmywarko wyparzarka do szkła elframo dgt 503
Zmywarko wyparzarka kapturowa 508
Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo dgt 504
Zmywarko wyparzarka uniwersalna . . . 510
Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo dgt 503
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital 509
Zmywarko wyparzarki Stalgast Aqua . . 509
Żel do podgrzewaczy. 243
Żel w butelce 243
Żel w puszce 243
Żel w wiadrze. 243

Ż

Żarówka do lamp grzewczych 238

Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

E0003390W

Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast") informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f**) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast** przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 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 i Punktów

Znajdź nasz Salon Partnerski lub Punkt Sprzedaży!

stalgast.com/adresy



multistrefa stalgast

salon stalgast

punkt stalgast

Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:

KSPL53_2025_03_24