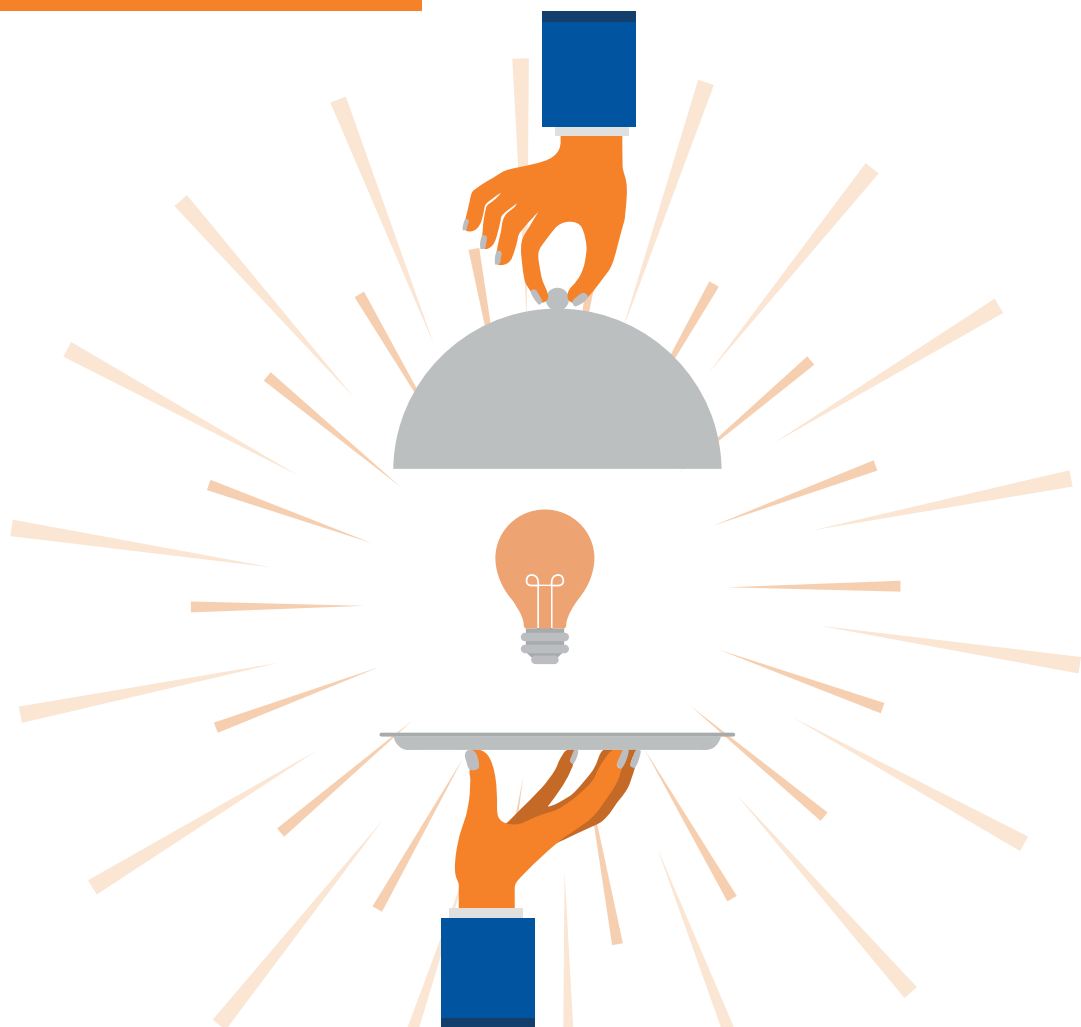


Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast

ekspert gastronomiczny



#impulsdlagastronomii

Pobierz ebook
#impulsdlagastronomii



katalog | wydanie 43
2020

Szanowni Państwo,

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

Zapraszamy do dalszej współpracy!

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

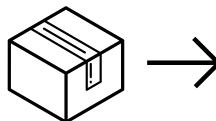
Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą
katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

faks 24h:
22 517 32 32

mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

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

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

- **okapy przyściennie skrzyniowe Drivent Economic** oraz szeroka gama mebli stalowych, produkowanych w fabryce Stalgast w Radomiu
- **nowa wersja renomowanych urządzeń grzewczych Caterina**, tj.: kontakt grille, frytownice, gofrownice
- **piec CHEFTOP MIND.Maps ZERO** marki Unox z nowym panelem sterowania „ZERO”
- **piec konwekcyjno – mikrofalowy BAKERLUX SPEED.Pro**, firmy Unox, zaprojektowany do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych
- **automatyczna wyciskarka J80 Buffet** marki Robot Coupe, doskonała do samodzielnego sporządzania soków np. przy śniadaniach w formie bufetu; polecana do hoteli, stołówek szkolnych itp.
- **lampy grzewcze gazowe** – klimatyczne i nastrojowe, polecane do ogródków kawiarnianych i restauracyjnych
- **Evereo – innowacyjne urządzenie gastronomiczne** marki Unox zaprojektowane do przechowywania

potraw w stałej temperaturze, do momentu ich serwowania

- **szkło do serwowania napojów i trunków** marki Pasabahce, tj.: szklanki, kieliszki, dzbanki, karafki do wina, kubki - eleganckie i nowoczesne, idealne zarówno do klasycznych jak i nowoczesnych wnętrz
- **szafka BHP** – przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej w pomieszczeniach socjalnych zakładów pracy lub w szkołach

W nowym katalogu znajdują Państwo również:

RYNKOWE HITY CENOWE na ponad **285 produktów**

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

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

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

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem.

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



Kotecki *Mkotecki*

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

OUTLET*

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII**

KUCHNIA GAZOWA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Fladom

6699⁰⁰

DO -54%

3100⁰⁰

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



KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Fladom

8499⁰⁰

-53%

4000⁰⁰

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

ZMYWARKO-WYPARZARKA KAPTUROWA

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



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

14399⁰⁰ **-54%**
6600⁰⁰



16599⁰⁰ **-54%**
7600⁰⁰

ZMYWARKO-WYPARZARKA KAPTUROWA

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



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

KOSZ DO ZMYWARKI

PP

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



52⁰⁰ **-75%**
13⁰⁰

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
CHEFTOP POWER

38100⁰⁰ **-52%**
18288⁰⁰



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

BLENDER MARGARITA
MADNESS

2299⁰⁰ **-57%**
999⁰⁰



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

EKSPRES DO KAWY

1999⁰⁰ **-50%**
999⁰⁰



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

~~1065⁰⁰~~ **-54%**
495⁰⁰



KONTAKT GRILL PANINI

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

KONTAKT GRILL
- powłoka polimerowa

~~1169⁰⁰~~ **-62%**
443⁰⁰



1



2

~~1169⁰⁰~~ **-69%**
363⁰⁰

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

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- teflonowane rolki

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

~~1959⁰⁰~~ **-59%**
799⁰⁰



POPIELNICZKA GRZEWCZA

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

~~513⁰⁰~~ **-59%**
210⁰⁰



LAMPKA GRZEWCZA

- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

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

~~313²⁰~~ **-48%**
163⁰⁰



POJEMNIK GN 1/1



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

POKRYWA GN



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

POJEMNIK GN 1/3



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

POJEMNIK GN 1/4



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

POJEMNIK GN 1/6



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

POJEMNIK GN 1/9



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

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



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

TERMOS BASIC LINE Z KRANEM



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

~~759⁰⁰~~ **-56%**
332⁰⁰



POKRYWA GN1/6



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



~~8⁵⁰~~ **-81%**
1⁶⁰

POKRYWA SILIKONOWA



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



~~21⁰⁰~~ **DO -86%**
3⁰⁰

POKRYWA SZCZELNA GN ECO



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



~~53⁰⁰~~ **DO -80%**
OD 10⁴⁰

POKRYWA GN1/6

- pasuje do pojemników
166062,166102,166152



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

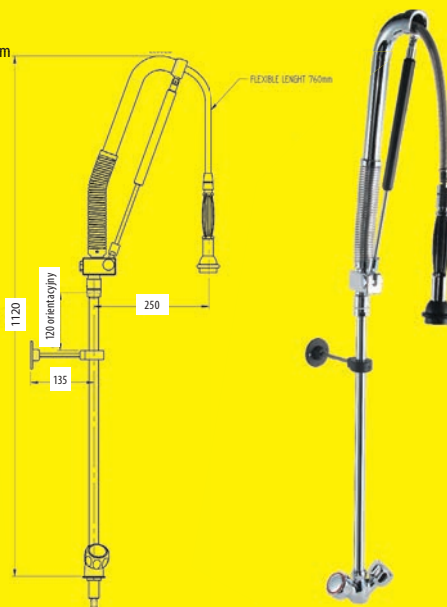


~~3⁰⁰~~ **-67%**
1⁰⁰

NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

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

Nr kat. Cena
651514 netto
748,00



~~1247⁰⁰~~ **-40%**
748⁰⁰

PLUCZKA DO SZKŁA

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

~~439⁰⁰~~ **DO -40%**
OD 263⁰⁰



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

SZKLANKA DO CYDRU

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



~~19⁰⁰~~ **-68%**
6⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA STOUT

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



~~18⁰⁰~~ **-64%**
6⁴⁰



KIELISZEK DEGUSTACYJNY DO PIWA

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



~~19⁰⁰~~ **-68%**
6⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA PSZENICZNEGO

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



~~19⁰⁰~~ **-66%**
6⁴⁰



SZKLANKA DO PIWA SAISON

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



~~20⁰⁰~~ **-60%**
8⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA IPA

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



~~19⁰⁰~~ **-58%**
8⁰⁰



NABOJE DO SYFONÓW ISI

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

~~36⁰⁰~~ **-50%**
18⁰⁰



PUCHAREK DO LODÓW



1



2



6

~~6⁰⁰~~ **DO -40%**
OD 3⁶⁰

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

SZKLANKA GRANADA

- szkło przyciemniane



~~3⁰⁰~~ **-50%**
1⁵⁰

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

SZKLANKI BAROQUE

~~2⁹⁵~~ **DO -51%**
OD 1⁵⁰



1



2

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

SZKLANKA MONTE CARLO



~~4³⁹~~ **-50%**
2²⁰

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

SZKLANKA DO PIWA

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



~~513⁰⁰~~ **-49%**
262⁰⁰

CHOCHLA DO SERWOWANIA MONOBLOK

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

INOX



~~27⁰⁰~~ **-70%**
8⁰⁰

STOJAK NA FRYTKI

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

INOX



~~39⁰⁰~~ **-40%**
23⁴⁰

DESKA DO KROJENIA



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



~~81⁰⁰~~ **-51%**
40⁰⁰

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA
DO KOTLECIARKI

~~699⁰⁰~~ **-92%**
55⁰⁰



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

WIDELEC PŁASKI



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

~~129⁰⁰~~ **-52%**
61⁹⁰

NÓŻ DO STEKÓW



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

~~56⁰⁰~~ **-52%**
26⁹⁰

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

~~65⁰⁰~~ **-40%**
OD 39⁰⁰



SZTUĆCE PIAWA

INOX
18/10

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



~~613~~ DO **-84%**
OD **100**

SZTUĆCE NOVA

INOX
18/10

~~400~~ DO **-80%**
OD **080**

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

SZTUĆCE LUKKA

INOX
18/10

~~778~~ DO **-87%**
OD **100**

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

PALNIK DO PODGRZEWACZY

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



~~3825~~ **-52%**
1840

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

~~18⁰³~~ **-75%**
4⁵⁰



1



2

~~9⁵⁸~~ **-58%**
4⁰⁰



3

~~69²²~~ **-77%**
16⁰⁰

~~18⁰³~~ **-60%**
7²⁰



4



5

~~12⁷⁰~~ **-49%**
6⁵⁰



6

~~5⁶⁷~~ **-72%**
1⁶⁰

7



~~9⁵⁸~~ **-90%**
1⁰⁰



8

~~7⁶²~~ **-61%**
3⁰⁰



9

Apulia

1 DZBANEK, APULIA B

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

2 DZBANEK DO OLIWY, APULIA A

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

3 DZBANEK, APULIA B

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

4 DZBANEK, APULIA B

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

5 FILIŻANKA ZE SPODKIEM,

APULIA B

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

7 MUSZTARDNICZKA, APULIA B

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

8 SOLNICZKA, APULIA B

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

9 KIELISZEK DO JAJ, APULIA B

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



Apulia

1 DZBANEK, APULIA C

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

2 DZBANEK, APULIA D

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

4 CUKIERNICA, APULIA C

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

5 DZBANEK, APULIA C

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

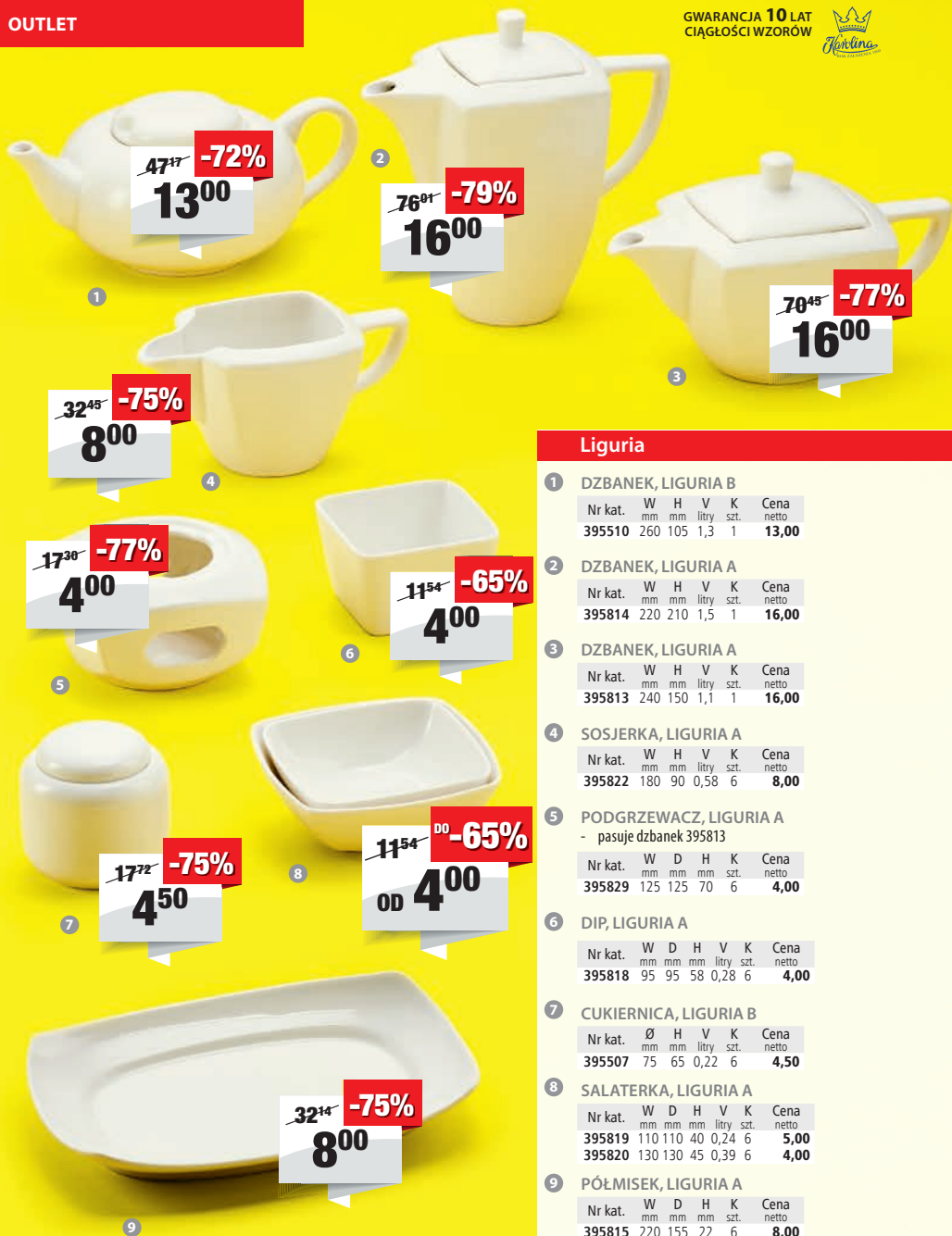
6 FILIŻANKA, APULIA C

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

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, APULIA D

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





Liguria

- 1 DZBANEK, LIGURIA B**

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395510	260	105	1,3	1	13,00
- 2 DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395814	220	210	1,5	1	16,00
- 3 DZBANEK, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395813	240	150	1,1	1	16,00
- 4 SOSJERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395822	180	90	0,58	6	8,00
- 5 PODGRZEWACZ, LIGURIA A**
- pasuje dzbanek 395813

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395818	95	95	58	0,28	6	4,00
- 7 CUKIERNICA, LIGURIA B**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395507	75	65	0,22	6	4,50
- 8 SALATERKA, LIGURIA A**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395819	110	110	40	0,24	6	5,00
395820	130	130	45	0,39	6	4,00
- 9 PÓŁMISEK, LIGURIA A**

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



Liguria

1 WAZA DO ZUPY, LIGURIA E

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

2 DZBANEK, LIGURIA E

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

3 DZBANEK, LIGURIA E

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

4 DZBANEK, LIGURIA D

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

5 SOSJERKA, LIGURIA E

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

6 CUKIERNICA, LIGURIA D

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

7 SOSJERKA, LIGURIA D

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

8 SALATERKA, LIGURIA E

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



~~19⁴⁷~~ **-54%**
9⁰⁰

~~29¹⁵~~ **DO -74%**
OD 7⁵⁰

~~48¹⁰~~ **-78%**
10⁵⁰

~~16⁷⁵~~ **-62%**
6⁴⁰

~~15¹⁴~~ **DO -77%**
OD 3⁵⁰

~~16⁷⁵~~ **-62%**
6⁴⁰

~~6⁸⁰~~ **-56%**
3⁰⁰

~~22¹⁵~~ **-50%**
11⁰⁰

~~3⁰⁰~~ **-74%**
0⁸⁰

~~27⁹¹~~ **-68%**
9⁰⁰

Prato / Taranto

1 DZBANEK, PRATO B

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

3 KUBEK, TARANTO

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

4 DZBANEK, TARANTO

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

5 SALATERKA, PRATO A

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

6 DZBANEK, TARANTO

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

7 SALATERKA, PRATO B

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

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, TARANTO

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

10 FILIŻANKA, PRATO B

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

11 SOSJERKA, TARANTO

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

12 SALATERKA, TARANTO

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



~~13⁹⁰~~⁰⁰ **-76%**
OD **4⁰⁰**

~~21⁰⁰~~⁰⁰ **-84%**
OD **4⁰⁰**

1



2

~~30³²~~ **-84%**
5⁰⁰



3

Isabell / Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

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

2 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

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

3 TALERZ PŁYTKI, ELEGANTIA

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

4 FILIŻANKA DO ESPRESSO, ELEGANTIA

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

5 SPODEK, ISABELL

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

6 SPODEK, ELEGANTIA

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



4

~~5²⁵~~ **-62%**
2⁰⁰



5










































~~4²²~~ **-88%**
0⁵⁰



6

~~5⁸⁴~~ **-83%**
1⁰⁰

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne		stal nierdzewna		wykonane z silikonu
	zasilanie gazowe		stal nierdzewna 18/0		wykonane z drewna
	podgrzewanie grzałką elektryczną		stal nierdzewna 18/10		powlekanie miedzią
	podgrzewanie paliwem		można piętrować		pokryte teflonem
	można stosować do indukcji		maksymalna temperatura		powłoka ceramiczna
	nie można stosować do indukcji		rekomendowane do Sous Vide		szkło hartowane
	można używać na kuchniach elektrycznych		wykonane z polistyrenu		kryształ
	można używać na kuchniach gazowych		wykonane z aluminium		szkło cechowane
	można używać w kuchenkach mikrofalowych		wykonane ze stali chromowanej		moc urządzenia
	można myć w zmywarkach		wykonane ze spienionego polipropylenu		do samodzielnego montażu
	nie można myć w zmywarkach		wykonane z poliwęglanu		maksymalne obciążenie
	polecany do pieców konwekcyjnych		wykonane z polietylenu		używać wody o twardości do 60dH w skali niemieckiej
	polecany do ekspresów do kawy		wykonane z polipropylenu		oświetlenie LED
	pojemność komory		wykonane z nylonu		BPA free
			biomaster Antibacterial		produkt ekologiczny/ energooszczędny

Nr kat. numer katalogowy

Lp. liczba porządkowa

Ø średnica

W szerokość

D głębokość

H wysokość

L długość

V pojemność

T temperatura

N prędkość obrotowa

S wydajność

K ilość sztuk w kartonie

M waga

P moc

U zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



HACCP zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*

27-59 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

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

60-72 NACZYNIA KUCHENNE

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

73-101 PRZYBORY KUCHENNE

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

102-132 NOŻE I DESKI

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

133-238 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

239-279 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

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

280-315 ZASTAWA BUFETOWA

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

316-322 CATERING

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

323-347 WYPOSAŻENIE BAROWE

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

348-358 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

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

359-377 WYPOSAŻENIE
PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony.....	360-364
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów.....	365-367
Pluczka do porcjonaera do lodów.....	366
Łyżeczka do lodów.....	368
Worki, końcówki do wyściskania.....	368-369
Patery do tortów i owoców.....	374-375
Papier do pieczenia, mata do wypieków.....	371
Urządzenie do gorącej czekolady.....	372
Mieszarki planetarne.....	377
Pałnik, foremki do creme brulee.....	376
Noże cukiernicze.....	373

378-395 WYPOSAŻENIE PIZZERII

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

396-429 OBRÓBKA MECHANICZNA

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

430-459 OBRÓBKA TERMICZNA

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

460-502 PIECE UNOX

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

503-533 CHŁODNICTWO

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

534-549 MEBLE

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

550-568 HIGIENA

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

569-593 ZMYWALNIA

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

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

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

Szerszą ofertę naszych marek, znajdziesz na: stalgastr.com



Zeskanuj kod z oznaczeń w katalogu, aby uzyskać dostęp do szerszej oferty produktów:

BRITA, OHAUS, BREMA, Robot-Coupe, UNOX, ROLLER GRILL, GGF, POTIS, LUBIANA, KAROLINA



Złóż zamówienie internetowe.



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



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

LINIA 700

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

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zapleczka kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb klienta i inwestora

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



2 lata gwarancji*

Przeszkłone
drzwi piekarnika



Ergonomiczny
uchwyty drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkownika



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości



Intuityjny
system sterowania



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

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej w 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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

finalista
konkursu



2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	8285,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	8285,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	8285,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	8285,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	8285,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	8285,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	111,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	35,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	330,00

*funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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 przeciwwyływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



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

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

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

Żeliwne ruszty



Wyjmowana pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	2715,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	2715,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	2715,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	2715,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	4420,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	4420,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	4420,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	4420,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	4420,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	4420,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	6180,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	6180,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	6180,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	6180,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	35,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	205,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	240,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	290,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00

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



KUCHNIE INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **poła indukcyjne o średnicy 250 mm 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętem**
- **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	9690,00
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	15990,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	205,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	240,00

KUCHNIE INFRARED



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA CERAMICZNA

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

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	2990,00
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	5500,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	205,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	240,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- 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 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kw kuchnia/ piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	7499,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	7199,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	111,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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 krzewidze



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

GRILLE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

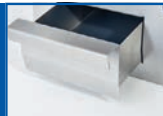


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	4890,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	4890,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	4755,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	4755,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	7187,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	7187,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	7624,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	7624,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	7519,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	7519,00

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	3999,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	4199,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	5415,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	6189,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	6594,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1330,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	205,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	240,00



PLYTA 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 szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	6413,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	6854,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	6636,00

GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką



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



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4413,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4413,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4964,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4964,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	7320,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	7320,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	7505,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	7505,00
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	422,00
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	806,00
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	36,00

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- spust frytury do pojemnika
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki

Pojemnik
z filtrem
na fryturę



Wydajny
system
palników
gazowych



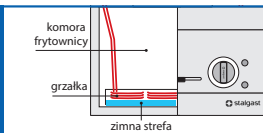
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	7565,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	7565,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	11280,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	11280,00

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



Zimna strefa



Możliwość
umieszczenia
dwóch koszy
w komorze



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

PATELNIĘ

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **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 przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 51 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechylu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	51	12790,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	51	12790,00

*podana pojemność użytkowa



PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 51 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	51	11630,00

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza 0,16m²**
- **pojemność 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki

Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	4295,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	205,00

WOK INDUKCYJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej 290 mm, 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	8990,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	205,00

PATELNIJA WOK

- 037400 stal satynowana, długość uchwytu 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	42,00
037401	400	120	59,00



BEMARY

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

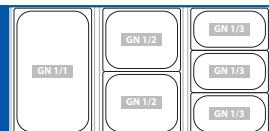
BEMAR

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

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	2790,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	3990,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						205,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						240,00

MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



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



Wylewka wody



Tacka ociekowa



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



MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

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

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



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

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX

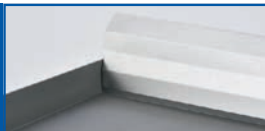

 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Płdom

- 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	810,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1035,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1300,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1130,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1455,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2015,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	205,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	240,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	290,00

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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

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



1



2



3

KOMINEK

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

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	205,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	240,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	290,00



NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	35,00



NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszce kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

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

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORETY TOP LINE

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

 RYNKOWY
HIT
 CENOWY


Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	1390,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1390,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	2780,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	2780,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	37,00

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



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

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	815,00
773052	340	340	340	5	G20	815,00

TABORETY INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętki
- **773025** pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW
- **773028** pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **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	3905,00
773028	600	600	380	8	400	4820,00

TABORET ELEKTRYCZNY

- 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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	2675,00

KUCHNIE GAZOWE

- 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 przeciwwyływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	3599,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	3599,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	3599,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	3599,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	3599,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	3599,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	4999,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	4999,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	4999,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	4999,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	35,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



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 miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Zeliwne ruszty



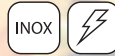
Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	3799,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	3799,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	3799,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	3799,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	3799,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	3799,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	3799,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	3799,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	3799,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	3799,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	5199,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	5199,00
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	5199,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	5199,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	35,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE



PRODUKT POLSKI
EtalgaSt. 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

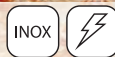


RYNKOWY
HIT
CENOWY

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	2699,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4099,00

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIĄ UCHYLNA

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

RYNKOWY
HIT
CENOWY



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznic 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	3380,00
651202	Zestaw prysznic	-	-	-	-	-	-	-	225,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

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

NOWOŚĆ



Podwójna szklona 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	360,00
960001	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	329,00



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Gredil.....	61
Garnki Premium Line, Garnek z kranem	62-63
Garnki trzywarstwowe	65
Ociekacz na talerze	64
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające	63-64

Patelnie	66-67
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą.....	68-69
Wok.....	66
Naczynia żeliwne	70-72

GARNKI GREDIL

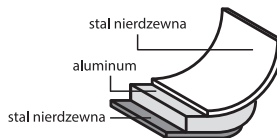
- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione nitowane uchwyty



RYNKOWY
HIT
CENOWY



Dno typu
sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011245	240	200	9	109,00
011285	280	250	15,4	138,00
011325	320	260	20,9	179,00
011345	320	320	25,7	237,00
011365	360	360	36,6	264,00
011405	400	400	50,3	328,00
011455	450	450	71,6	477,00
011505	500	500	98,2	542,00

2 GARNEK ŚREDNI

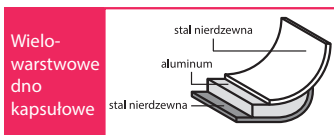
- z pokrywką

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

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



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



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

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



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

GARNEK NISKI

- z pokrywką



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

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki



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

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki



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

GARNEK NISKI

- bez pokrywki



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

* w tabeli podana pojemność całkowita

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- z pokrywką



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

GARNEK DO DUSZENIA



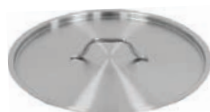
5 lat gwarancji

- bez pokrywki



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

POKRYWKA



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

RONDEL

- z pokrywką



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

RONDEL

- bez pokrywki



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

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



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

ZESTAW GARNKÓW

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



Nr kat.	Cena netto
020001	250,00

GARNEK Z KRANEM

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



NOWOŚĆ



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

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

**WIESZAK
NA POKRYWKI**

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



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



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

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



WKŁADY DO GOTOWANIA

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

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



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

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

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



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



1 **GARNEK**
- bez pokrywki

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



2 **RONDEL**
- bez pokrywki

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

Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprzodza ciepło równomiernie

plaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



3 **PATELNIĄ**

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



4 **RONDEL DO SOSÓW**
- bez pokrywki

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



5 **POKRYWKA**

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

PATELNIIE



PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	42,00
2.	037401	400	120	185	59,00



Mocowanie
rączki 037400



Mocowanie
rączki 037401



PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

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



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon

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



PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

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



PATELNIIE POWLEKANE TYTANEM



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni



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



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni



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



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



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

Mocowanie
rączki

Dno patelni



PATELNIĘ 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



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	46,00
035240	240	45	2,0	58,00
035280	280	50	3,0	77,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

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



1 PATELNIĄ

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	38,00
035241	240	40	1,2	49,00
035281	280	45	2,0	63,00
035321	320	50	3,0	81,00
035361	360	55	4,0	109,00
035401	400	60	5,0	129,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

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



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIĄ

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



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

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



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

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



PATELNIĄ DO RYB

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



NACZYNIA ŻELIWNE



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

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



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

PATELNIĄ GRILLOWA

- rączka ze stali nierdzewnej



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

PATELNIĄ GRILLOWA

- kwadratowa



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

GEŚIARKA



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

NACZYNIA ŻELIWNE



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

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Ryflowane dno doskonale do grillowania



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

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



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

PÓŁMISEK

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



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

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



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

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



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

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



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

MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



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

MINI PATELNIĄ

- uchwyt zabezpieczony silikonem



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

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



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

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



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



PRZYBORY KUCZENNE

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

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

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

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



WIADRO

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

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

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

POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiader 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiader 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiader 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	56,00
093121	290	56,00
093151	305	76,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	99,00
091103	293/205	245	10	119,00
091123	295/230	275	12	129,00
091153	300/200	340	15	169,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

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

POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiader 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiader 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiader 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	44,00
093123	290	46,00
093153	300	54,00

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



Wyjimowany kosz



Wężyk odprowadzający wodę



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

MISKA

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

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



MISKA

- stal polerowana

INOX



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

MISKA

- stal polerowana

INOX



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

MISKA

- stal polerowana
- średnica miska mierzona razem z rantem

INOX



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

MISKA

- stal satynowana

INOX



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

MISKA

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



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

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytyami

INOX



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

SITKO

INOX



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

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
098010 - 
098020 - 
098030 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	87,00
098020	400	50	40	0,4	83,00
098030	400	50	35	0,5	95,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



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

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



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

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX

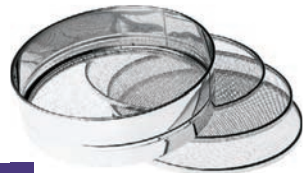


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	36,10
073250	250	75	39,90
073300	310	75	48,50

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	58,00

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



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

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

CEDZAK

NOWOŚĆ

INOX

CEDZAK

- z uchwytemi

INOX



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

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

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



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

RYNKOWY
HIT
CENOWY

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

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

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



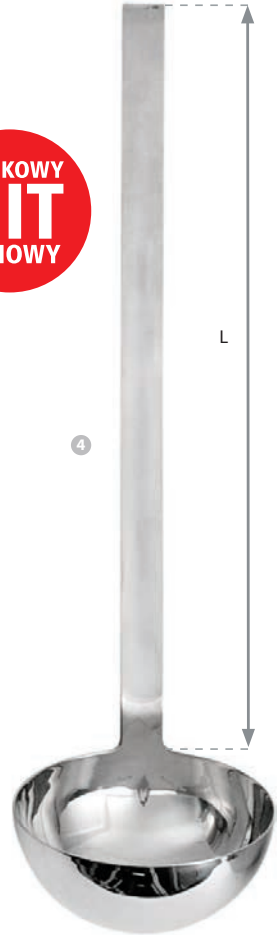
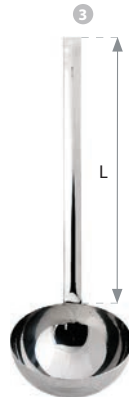
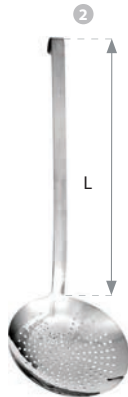
Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



RYNKOWY
HIT
CENOWY



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

3 CHOCHLA

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

4 CHOCHLA

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



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	28,00
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	19,00
3.	320030	Łyżka perforowana	400	-	19,00
4.	320040	Łyżka do serwowania	400	-	19,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	19,00
6.	320060	Łyżka do spaghetti	400	-	19,00
7.	320070	Łyżka cedzakowa	400	-	19,00
8.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	19,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

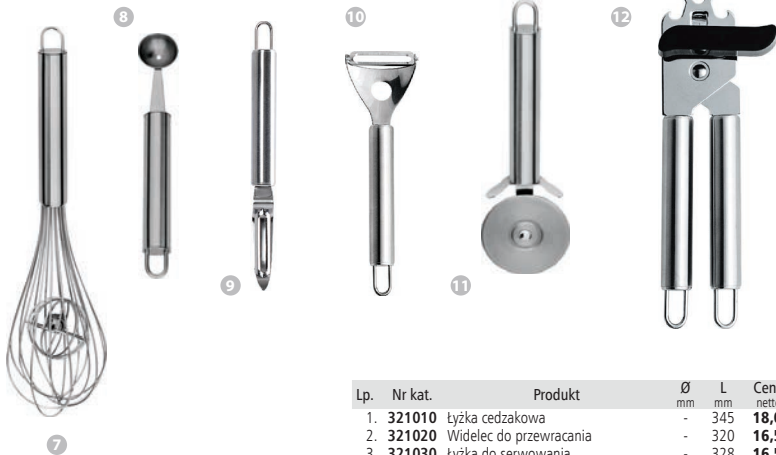


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	64,89
2.	311500	Widelec do przewracania	500	81,37
3.	311100	Łyżka do serwowania	460	30,00

PRZYBORY KUCHENNE

- okrągły uchwyty

INOX



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

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	19,00
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	19,90
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	22,00
4.	420042	Łopatka do serwowania	315	-	19,00
5.	420052	Chochla	310	0,08	26,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA



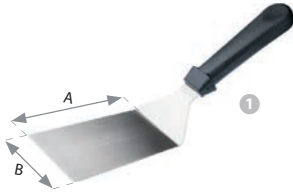
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	18,03
	325130	Szczypce	320	18,54
2.	325030	łyżka perforowana	350	18,50
3.	325040	łyżka do serwowania	350	20,09

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

ŁOPATKI



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

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

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

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

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

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

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

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

8 ŁOPATKA KĄTOWA

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

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



Rękojeść
z tworzywa

1



2



3



4



5



6



7

115 mm

1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

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

2 RÓZGA

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

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

5 UBIJAK
DO ZIEMNIAKÓW

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

6 MIESZADŁO
- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

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

7 MIESZADŁO
DO KOTŁA

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

SZUFELKA



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

SZUFELKA



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

SZUFELKA



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

SZUFELKA



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

TARKA DO PRZYPRAW



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

TARKA DO CYTRYN /
PARMEZANU



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

ŁYŻKA MIARKA

- 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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	14,90

KUBEK MIARKA

- 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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	21,00

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP



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

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



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

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX



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

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



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



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

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

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

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

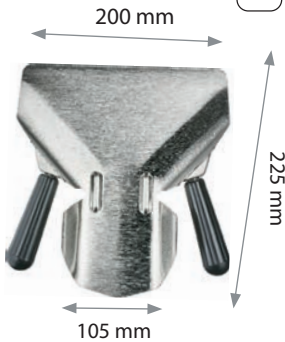
3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

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

SZUFELKA DO FRYTEK

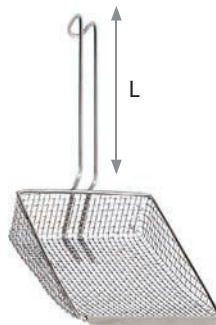
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	55,00

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



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

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



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

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



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



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	57,00
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	65,00

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



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

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065001	62	165	0,355	8,10
065002	60	208	0,470	8,90
065003	70	208	0,590	9,50
065004	75	208	0,710	10,40
065005	87	208	0,950	11,00

EKSPOZYTORY



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



SZCZYPCE
CUKIERNICZE



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

SZCZYPCE
DO CIASTA



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

SZCZYPCE
GRILLOWE



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

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI



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

SZCZYPCE DO PIECZENI



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



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

SZCZYPCE DO PIECZYWA



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

SZCZYPCE DO LODU



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

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



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

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



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

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



Al



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

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	31,50

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



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

KRAJACZ DO JAJ

- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	28,00

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12



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

SKROBAK DO RYB



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

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



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

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



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

PĘSETA



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

SZCZYPCE DO LODU



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

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



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

SZCZYPCE DO CUKRU



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

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	15,00

2 NOŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

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

3 NOŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

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

4 NOŻ DEKORACYJNY

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

5 NOŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY POZIOMY

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

6 WYDRĄŻACZ DO
POMIDORÓW

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

7 WYDRĄŻACZ DO KULEK
PODWÓJNY

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

8 NOŻ DO OBIERANIA

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

9 NOŻ DO OBIERANIA
CYTRUSÓW

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

10 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

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

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



Nr kat. Cena
334406 netto
144,00

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



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

NÓŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



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

NÓŻ DEKORACYJNY
PROSTY

- wąskie ostrze



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

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - nóż karbowany
 - obierak płaski
 - inne narzędzia do carvingu



Nr kat.	Cena netto
333002	117,00

ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena netto
333001	277,00

OTWIERACZ DO KONSERW

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

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3



1

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

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

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

AI



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	46,00

URZĄDZENIA DO SZATKOWANIA RĘCZNEGO WARZYW

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



SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

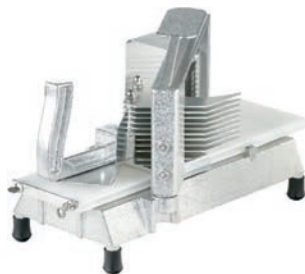
- pomocnicza w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
 - plastry od 0,5 do 9 mm
 - słupki julienne 4,5x 4,5 mm i 9x9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	116,00

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

AI



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

KRAJALNICA DO KIELBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dzwigniowy
- grubość plasterów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	320,00

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

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

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

AI



SZATKOWNICA DO WARZYW W PŁASTRY

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

AI

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

SZATKOWNICA DO WARZYW W SŁUPKI I KOSTKĘ

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333014	Szatkwonica	215	225	515	3,2	215,00
2.	333314	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	58,00
3.	333114	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	58,00
4.	333214	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	58,00

AI



WAGI POMOCNICZE

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



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	200,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	160,00



WAGA POMOCNICZA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	569,00
730060	260	270	122	3,2	6	1	599,00
730150	260	270	122	3,2	15	2	599,00
730301	260	270	122	3,2	30	5	599,00



WAGA POMOCNICZA

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



Waga wodoodporna



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

WAGI KALKULACYJNE

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



WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	900,00

WAGA KALKULACYJNA

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



Wyświetlacz
od strony
klienta



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	1180,00

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	800,00
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	800,00
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	800,00

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA MAGAZYNOWA

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



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

TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	12,00

TERMOMETR SONDA

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



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

TERMOMETR DO MLEKA

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



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

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	11,30

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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



Nr kat.	Cena netto
620010	53,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



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

TERMO-HIGROMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620310	67,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300 °C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



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

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620711	159,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

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

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

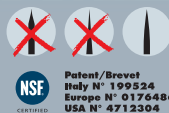
NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglowo- chromowo- molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X6CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

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

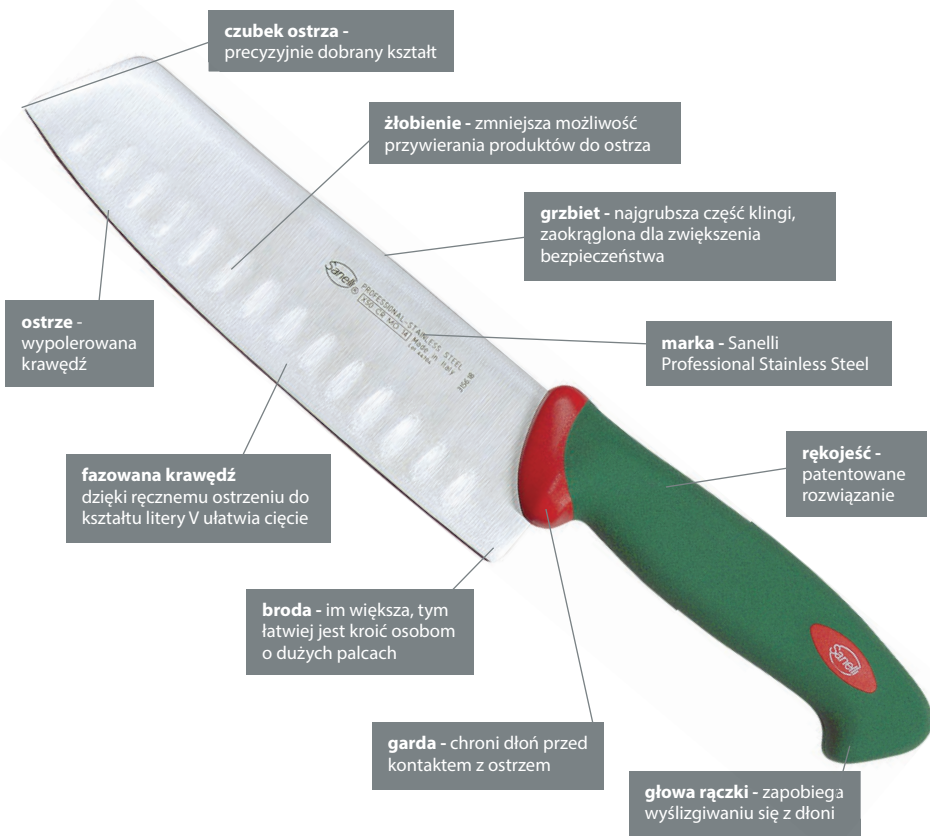


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- 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 (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe rękojeści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



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





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

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



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



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

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

NOŻE SANELLI SKIN



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

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



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

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

NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



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

NOŻ DO BULEK



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



NOŻE KUTE STALGAST ELITE



- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów



twierdź głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali klasy X50CrMoV15



krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



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

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

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

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ


stalcast

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

twardość głowni 52-54 HRC
**głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali**
**nity ozdobne przytwierdzają
rękojeść do trzpienia**

**krawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzenia**
**bezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy**


1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209, stakę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep

- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



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

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

*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ




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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



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

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

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



NOŻE JAPOŃSKIE

 stalga**st**

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

INOX



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



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść

NOŻE CERAMICZNE



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



Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



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

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



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

1 NOŻ KUCHENNY

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



2 NOŻ KUCHENNY

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



3 NOŻ KUCHENNY

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



4 STALKA

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





5 NÓŻ DO KROJENIA

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



5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

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



6

7 NÓŻ UNIWERSALNY

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



7

8 NÓŻ DO OBIERANIA

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



8

9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

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



9

10 NÓŻ DO JARZYŃ

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



10

11 NÓŻYCKI DO ZIÓŁ

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



11



1 NÓŻ DO MIĘSA

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



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

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



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zaiguty

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



4 TASAK

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



5 NÓŻ DO FILETOWANIA

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



6 NÓŻ KUCHENNY

- z zębami

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

*w tabeli podana długość ostrza



1 NÓŻ MASARSKI

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



2 NÓŻ MASARSKI - zakrzywiony

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



3 NÓŻ DO CHLEBA

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



4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

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

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKKICH

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



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ









- kolorowy uchwyt

System oznaczania HACCP:







 SUROWE MIĘSO	 WARZYWA	 DRÓB SUROWY
 RYBY	 NABIAŁ	 MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	11,50
281152		160	11,50
281153		160	11,50
281154		160	11,50
281155		160	11,50
281156		160	11,50









2 NOŻ KUCHENNY

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



3 NOŻ KUCHENNY

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





4 NÓŻ UNIWERSALNY

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



5 NÓŻ DO KROJENIA

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



6 NÓŻ DO OBIERANIA

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



7 NÓŻ DO OBIERANIA

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



8 NÓŻ DO JARZYN

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



9 NÓŻ DO BULEK

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



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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



LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat. Cena
200008 542,00
 netto

NOŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

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

STALKA
DIAMENTOWA



WIDELEC



NOŻ SANTOKU



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO TRYBOWANIA



NOŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW



NOŻ DO OBIERANIA



NOŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat. Cena
200006 740,00
 netto

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

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

Nr kat. Cena
200007 netto 80,00



LISTWA MAGNETYCZNA

STAWKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA



ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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

STAWKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



Nr kat. Cena
200009 netto 162,00

NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

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

OBIERACZKI

INOX



1



2



3

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

Ostrze model
334120



POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	80,00

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

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



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

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



LISTWA MAGNETYCZNA

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



STALKI



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

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

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	36,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węgla wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	34,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- precyzja kąt ostrzących wynosi ~ 0,01 mm
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



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

*w tabeli podana długość ostrza

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

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki



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

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Diamentowe
kamienie
ściernie



Szuflada
na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	580,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płódrom



HACCP



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



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



DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	Red	450	300	13	25,00
341452	Green	450	300	13	25,00
341453	Yellow	450	300	13	25,00
341454	Blue	450	300	13	25,00
341455	White	450	300	13	25,00
341456	Dark Brown	450	300	13	25,00

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX









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

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

RYNKOWY
HIT
CENOWY






DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	49,00
341532		530	325	15	49,00
341533		530	325	15	49,00
341534		530	325	15	49,00
341535		530	325	15	49,00
341536		530	325	15	49,00

DESKA DO KROJENIA HACCP
600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

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



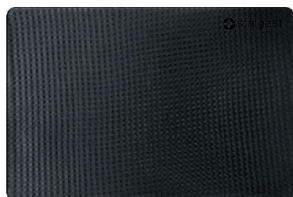
DESKA DO KROJENIA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

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



1



2



Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



DESKA DO KROJENIA



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	10,30
340300	300	220	10	20,50
340350	350	250	20	50,00
340440	440	290	20	74,00
340500	500	340	20	97,00
340600	600	390	20	139,00

Antypoślizgowe
nóżki



DESKA DO KROJENIA

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



Antypoślizgowa
powłoka na
krawędziach
deski

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	13,00
340351	350	250	10	26,00



DESKA DO KROJENIA



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



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

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	71,00





KLOC MASARSKI

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



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	684516	400	500	850	868,00
	684416	400	400	850	792,00
	684511	400	500	800	817,00
2.	684411	400	400	800	749,00
	684515	400	500	150	520,00
	684415	400	400	150	415,00
	684510	400	500	100	411,00
	684410	400	400	100	344,00

KLOC MASARSKI

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

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	639,00

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



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

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	104,00

RĘKAWICA STAŁOWA

INOX



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

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



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

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



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

TŁUCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



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



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

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

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	łyżka stolowa	175	12	0,83
2.	354050	Widelec stolowy	180	12	0,88
3.	354080	Nóż stolowy	210	12	1,62
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,67



SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	łyżka stolowa	188	12	1,90
2.	355150	Widelec stolowy	188	12	1,90
3.	355180	Nóż stolowy	205	12	2,12
4.	355110	łyżeczka do herbaty	135	12	1,35



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	2,07
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	1,97
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	2,07
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	1,45



SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	łyżka stolowa	197	12	2,06
2.	357450	Widelec stolowy	201	12	2,06
3.	357480	Nóż stolowy	225	12	3,50
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	1,58



SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



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



SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0



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



SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	3,00
2.	350650	widelec stołowy	206	12	3,00
3.	350680	nóż stołowy	240	12	5,07
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	1,97



SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0

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



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	5,59
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	5,38
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	6,62
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	3,11
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	2,69
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	2,90



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	5,07
2.	350550	widelec stołowy	218	12	6,09
3.	350580	nóż stołowy	229	12	5,83
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	3,52



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

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



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

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



TALERZE DO PIZZY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	18,30
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	22,50
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	6,79
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	18,50





SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX
18/0

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

SZTUĆCE KIDS

- wzór łączy zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	358061	łyżka stołowa	168	12	2,02
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,11
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	3,30
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	1,61

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne,
zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



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

PORCELANA DLA DZIECI

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



5



1



2



3



4

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

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	3,00
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	3,48
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	3,52



1



2



3

GRANGUSTO



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



TALERZ PŁYTKI

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

SALATERKA

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



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

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

TALERZ DO MAKARONU

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

TALERZ DO RISOTTO

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



TALERZ DO PIZZY

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

TALERZ DO RYB

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

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

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

AROMATECA

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



NOWOŚĆ



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388791	Filiżanka	109	74	0,22	12	5,29
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	4,12



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388781	Filiżanka	83	54	0,08	12	3,97
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	3,75



KUBEK DO HERBATY

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



KUBEK DO ESPRESSO

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



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

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

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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



Linia Performa

1 PÓLMISEK OWALNY

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

2 FILIŻANKA

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

Linia Parma

1 TALERZ PŁYTKI

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

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 SALATERKA

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

4 MISKA

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

6 PÓLMISEK OWALNY

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

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

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

8 PÓLMISEK OKRĄGLY

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





Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 MISKA

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

4 SALATERKA

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

5 SALATERKA

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

6 PÓŁMISEK OWALNY

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

7 KUBEK

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

8 KUBEK

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

10 PÓŁMISEK

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

Linia Performa

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 SALATERKA

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

4 MISKA

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

PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki





Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

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

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

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

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

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

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

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

2 SALATERKA

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

3 TALERZ PŁYTKI

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

4 TALERZ PŁYTKI

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

5 TALERZ PŁYTKI

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

6 TALERZ PŁYTKI

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

*w tabeli podana pojemność całkowita

PORCELANA LUBIANA



PRODUKT POLSKI



- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

AFRODYTA

str. 160-161



WERSAL

str. 162-163



KASZUB / HEL

str. 164-166



AFRODYTA

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

 LUBIANA



Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

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

2 SALATERKA

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

3 TALERZ PŁYTKI

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

4 BULIONÓWKA

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

5 TALERZ GŁĘBOKI

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

6 CUKIERNICA

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

7 KUBEK

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

8 DZBANEK

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

9 FILIŻANKA

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

12 PÓLMISEK OWALNY

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



WERSAL

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

 LUBIANA



1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 MISKA

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

4 SALATERKA

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

5 BULIONÓWKA

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

7 SOSJERKA

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

8 DZBANEK

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

9 CUKIERNICA

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

10 CZAJNIK

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

11 IMBRYK

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

12 DZBANEK

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

13 FILIŻANKA

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

16 DIP

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



18 PÓLMISEK OWALNY

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

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

KASZUB / HEL

 LUBIANA

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

NOWOŚĆ





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

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

2 TALERZ DO MAKARONU

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

3 TALERZ DO MAKARONU

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

4 WAZA DO ZUPY

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

5 TALERZ PŁYTKI

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

6 TALERZ GŁĘBOKI

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

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	6,76
	390221	Spodek	160	-	-	6	3,56
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	5,36
	390227	Spodek	160	-	-	6	3,56

9 SOSJERKA

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

10 PÓŁMISEK OWALNY

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

12 PÓŁMISEK OWALNY

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





Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

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

2 IMBRYK

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

3 CUKIERNICA

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

4 SALATERKA

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

5 MISKA

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

6 KUBEK

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

9 KUBEK

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

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	4,94
	390219	Spodek	120	-	-	12	3,02
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	5,16
	390220	Spodek	155	-	-	6	3,43
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	5,16
	390222	Spodek	145	-	-	6	3,43

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

PORCELANA STALGAST



PRODUKT POLSKI



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystszej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności ciepłej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA

str. 168-176



PRATO

str. 177-180



TARANTO

str. 181-183



LIGURIA

str. 184-189



BISTRO

str. 192-193



NOWOŚĆ

KONESER

str. 194-195



APULIA

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





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 WAZA DO ZUPY

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

 4 BULIONÓWKA 

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

 5 BULIONÓWKA 

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

 6 SALATERKA 

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

7 PÓŁMISEK

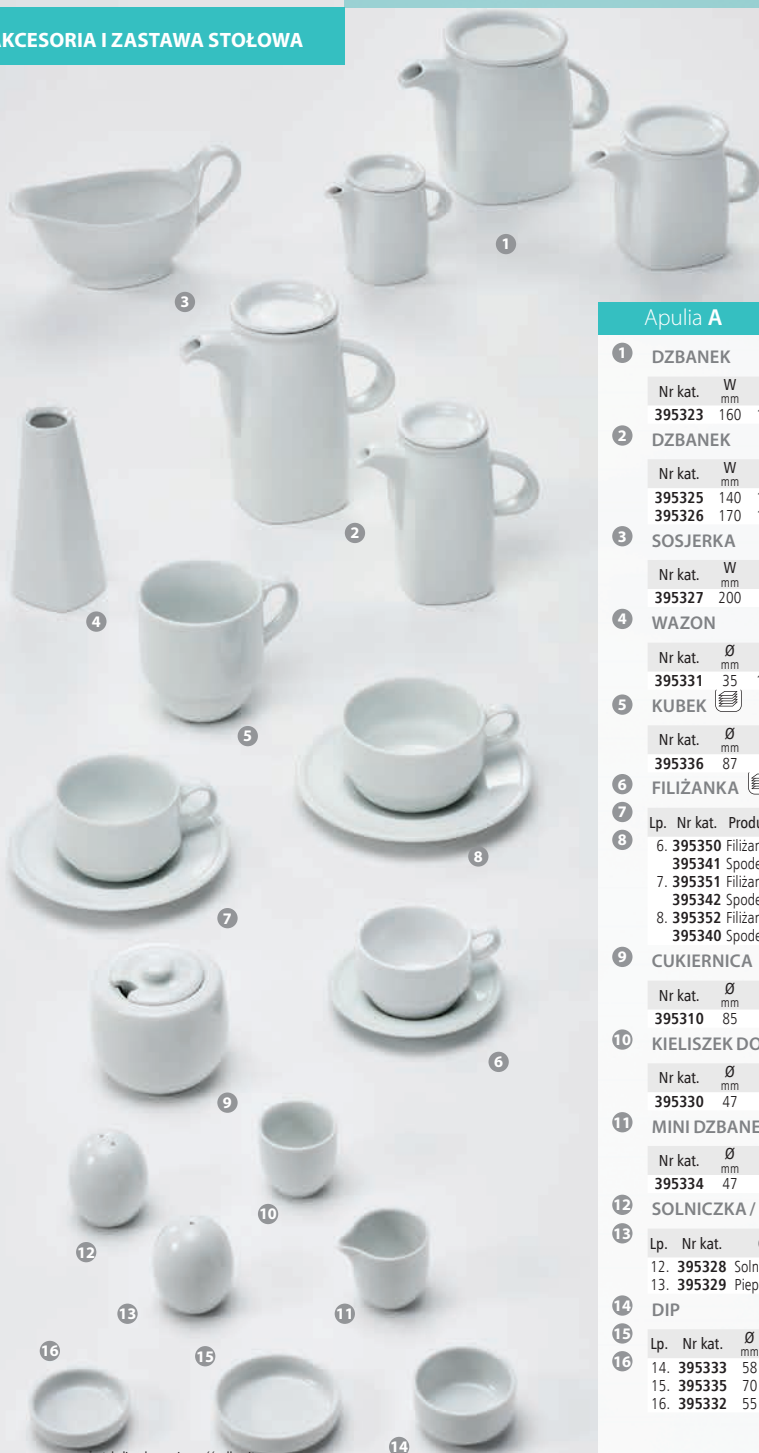
- owalny

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

8 PÓŁMISEK

- okrągły

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



Apulia A

1 DZBANEK

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

2 DZBANEK

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

3 SOSJERKA

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

4 WAZON

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

5 KUBEK

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

6 FILIŻANKA

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

9 CUKIERNICA

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

10 KIELISZEK DO JAJ

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

11 MINI DZBANEK

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

12 SOLNICZKA / PIEPRZNI CZKA

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

14 DIP

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

w tabeli podana pojemność całkowita

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



Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 SALATERKA

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

5 SALATERKA

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

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	13,13
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	8,72

7 DIP

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

8 TALERZ PŁYTKI

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

9 TACA

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





Apulia B

1 SERWETNIK

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

2 KUBEK

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

3 FILIZANKA

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



1



2



3



4



5

Apulia C

1 SALATERKA

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

2 WAZA DO ZUPY

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

3 TALERZ PŁYTKI

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

4 TALERZ GŁĘBOKI

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

5 PÓLMISEK

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



Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

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

2 TALERZ GŁĘBOKI

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

3 SALATERKA

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

4 WAZA DO ZUPY

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

5 DZBANEK/SOSJERKA

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

7 CUKIERNICA

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

8 FILIŻANKA

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

9 KUBEK

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

10 PÓŁMISEK

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

11 PÓŁMISEK

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





Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

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

2 SALATERKA

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

3 TALERZ PŁYTKI

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

4 TALERZ GŁĘBOKI

- 394006 polecany do makaronu

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

7 BULIONÓWKA

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

8 PÓŁMISEK

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

9 PÓŁMISEK

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

Apulia E

1 DZBANEK

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

2 SOSJERKA

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

3 CUKIERNICA

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

4 FILIŻANKA

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

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	7,30



Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	30,00

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	11,00

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	8,27
395604	140	143	0,59	6	16,00

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	5,29
395641	Spodek	160	-	-	6	5,35

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	3,20
395640	Spodek	115	-	-	6	2,69





Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
394403	320	85	1	35,00

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394405	265	200	45	1	24,50
394406	360	250	45	1	38,50

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
3.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50
4.	394404	330	330	30	3 x 0,26	1	61,00

5 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	11,88

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
6.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00
7.	394401	210	110	25	0,2	6	14,50

8 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394407	360	250	25	1	41,00

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	11,50

10 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	7,71

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
394411	55	60	6	5,07

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
12.	394409	80	40	0,14	6	4,66
13.	394408	60	45	0,14	6	5,07

PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmacnione krawędzie





2



3



1



6



5



4



7



8



9

Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	56,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	5,30
395001	210	27	6	6,64
395002	265	25	6	10,40
395023	320	30	6	14,85

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	9,50

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	7,50
395040	Spodek	160	-	-	6	4,82

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	6,36

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	6,49
395016	230	65	1,20	6	13,78

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	8,59

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	11,70
395020	280	205	30	6	14,85
395021	320	230	30	6	18,90
395022	355	273	30	6	23,38

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	14,85

*w tabeli podana pojemność całkowita

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



Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395011	220	175	1,15	1	28,50
2.	395010	230	225	1,37	1	29,93

3 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395025	40	140	0,23	6	12,00

4 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395024	225	70	0,38	6	12,00

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395008	105	100	0,26	6	7,73

6 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395009	140	95	0,27	6	11,00

7 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	395050	Filiżanka	70	53	0,1	6	2,41
9.	395041	Spodek	130	-	-	6	2,82
8.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	5,57
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,05
9.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	5,24
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,05



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
395700	190	20	6	5,42
395701	250	25	6	10,45
395715	320	32	6	11,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	8,65

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	49,00

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	6,03
395740	Spodek	150	-	-	6	3,41

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	6,33

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	4,98
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	5,36
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	3,41

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K mm	Cena netto
395713	220	135	25	6	9,57
395714	335	210	30	6	22,50

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
395715	320	32	6	11,70

TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395400	170	22	6	7,79
395401	190	22	6	9,45
395402	210	25	6	9,90
395403	265	25	6	14,40
395428	320	35	6	27,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	14,40

3 BULIONÓWKA

- sprzedawana bez spodka

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	14,00
4.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	14,00

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	10,35

6 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395425	290	205	30	6	23,85

7 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	27,50



Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395418	145	125	0,56	6	14,85

2 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395414	135	100	0,27	6	18,00

3 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395439	100	75	6	11,00

 4 FILIŻANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	395450	Filiżanka	67	48	0,10	6	4,69
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69
5.	395452	Filiżanka	100	60	0,27	6	8,60

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395455	Filiżanka	93	55	0,23	6	7,37
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92
7.	395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	11,50

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	395454	Filiżanka	70	50	0,1	6	3,91
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69
9.	395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	8,61
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	6	15,68
395802	250	250	25	6	6	21,85
395803	270	270	25	6	6	19,90

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	15,30

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	16,50

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	11,70

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	14,85

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	11,70

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	15,30
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	9,90

8 SPODEK

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395842	Spodek	140	140	-	-	6	9,07

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395811	90	130	0,32	6	24,50

10 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
10.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	6,26
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	4,69
11.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	9,45
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	9,07



2



1



3



5



6



4



7



8



9



11



10



Liguria B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	9,45
395501	260	25	6	17,20
395515	310	35	6	26,10

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	12,00

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395522	275	145	3	1	69,00

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395520	230	60	1,40	6	22,50

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	395550	Filiżanka	60	50	0,10	6	5,16
	395541	Spodek	110	-	-	6	3,36
6.	395551	Filiżanka	75	60	0,19	6	8,50
	395542	Spodek	130	-	-	6	4,60

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395508	105	60	0,15	6	12,50

8 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395515	310	35	6	26,10



Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	7,00
394201	210	15	6	12,00
394202	270	20	6	17,50
394205	320	23	6	24,75

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	15,50

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	22,33

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394210	275	160	3	1	76,00

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	13,50
394240	Spodek	180	-	-	6	8,63

6 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	394218	180	150	0,53	1	24,70
7.	394219	210	90	0,5	1	28,00

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	8,01
	394242	Spodek	145	-	-	6	6,05

9 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394206	240	170	23	6	19,00
394207	310	217	25	6	30,40
394208	360	260	32	6	36,45

10 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	24,75



2



3



1



4



5



6



7



8

Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena netto
395100	230	20	6	11,70
395101	290	20	6	17,55
395113	320	30	6	24,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	16,65

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	73,00

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	9,90
395116	230	70	1,40	6	23,50
395117	250	95	2,60	6	25,00

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	395150	Filiżanka	65	50	0,09	6	5,53
	395140	Spodek	115	-	-	6	3,54
6.	395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	12,08
	395141	Spodek	160	-	-	6	9,56

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395110	240	170	20	6	19,35
395111	310	217	25	6	28,35
395112	360	260	30	6	44,55

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	24,00

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	13,00
394301	250	250	23	6	19,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	19,43
394501	290	230	25	6	26,25

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	15,30

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394309	105	85	0,2	6	18,00

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394308	70	70	105	0,24	6	19,90

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	394304	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	6,00
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	5,00
7.	394306	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	9,00
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	8,09



Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
1.	395852	210	210	6	14,50
	395853	270	270	6	19,90
2.	395851	300	230	6	27,50

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395854	185	185	0,3	6	15,00

1



2



3



4



Naczynia porcelanowe w kolorze ECRU

1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	14,85

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	30,60

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00



Naczynia porcelanowe
w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50
2.	394404	330	-	30	3 x 0,26	1	61,00

3 PÓLMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	394401	210	110	25	0,2	6	14,50
4.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00

5 TACA

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

6 DIP

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

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	11,88

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	9,49
394110	130	130	45	0,37	6	10,50

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	7,71

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	11,50

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	395332	55	18	0,013	6	2,20
12.	395333	58	30	0,046	6	2,31
13.	394408	60	45	0,14	6	5,07
14.	395335	70	20	0,032	6	2,08
15.	394409	80	40	0,14	6	4,66



PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	8,91
395981	260	27	6	13,25

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	10,59

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	5,50
395980	160	70	0,75	6	8,33

4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	4,25
395988	Spodek	150	-	-	6	4,92

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	7,20

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	13,45

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	10,80

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	7,39
395988	Spodek	150	-	-	6	4,92

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395992	Solniczka	80	6	6,25
10.	395993	Pieprzniczka	80	6	6,25

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	36,15



PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	6,65
395961	210	15	6	8,74
395962	270	20	6	14,08
395979	240	20	6	11,73

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	11,82

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	73,60

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	9,54
395976	Spodek	160	-	-	6	5,52

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	6,62
395968	160	70	0,90	6	8,79

6 KUBEK

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

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	14,67

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	7,04
395978	Spodek	145	-	-	6	4,46

9 SOLNICZKA / PIEPRZNIČKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395970	Solniczka	60	6	5,18
10.	395971	Pieprzniczka	60	6	5,18

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	3,50

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	3,01

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	14,67
395966	310	220	27	6	23,48



PORCELANA ELEGANTIA



- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusty z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szkliwa oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397130	180	16	6	5,12
397002	205	18	6	4,30
397003	232	20	4	7,09
397004	255	25	3	7,51
397005	280	25	3	10,80

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397029	230	39	0,74	4	8,60

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397017	150	150	20	6	7,94
397018	200	200	28	4	12,60
397019	250	250	30	2	14,85
397020	300	300	30	2	22,50

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397124	235	235	40	1,23	4	22,50

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397140	175	56	0,57	4	7,51

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397141	155	47	0,37	4	5,63

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	14,85

3 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	30,60

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00



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	3,17
388102	180	22	6	4,37
388103	200	23	6	5,15
388104	230	23	6	6,99
388105	240	23	4	7,67
388106	250	25	4	7,80
388107	270	25	4	8,19
388108	280	33	3	12,60
388109	310	30	3	15,75

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	4,60
388153	170	43	0,350	5	5,16
388154	220	40	0,500	6	6,20

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	3,10
388123	200	40	0,210	6	5,99
388124	230	40	0,300	4	8,39
388125	250	45	0,350	4	12,60
388126	305	45	0,550	3	15,80

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	2,97

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	2,97

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	3,01
7.	388233	50	18	0,030	24	2,03

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,75
388240	Spodek	145	20	-	12	2,82

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,75
388238	Spodek	140	20	-	12	2,47

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	3,12
388236	Spodek	120	18	-	12	1,72

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	5,70
388166	Spodek	140	20	-	12	3,13
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	7,78
388168	Spodek	140	25	-	12	4,05

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	3	11,70
388146	350	250	25	3	15,30
388147	400	290	30	3	23,85
388148	450	330	30	3	39,00





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	49,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	3,50
388162	125	60	0,380	6	4,79
388163	150	70	0,700	12	5,99

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	11,50

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	8,00

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	3,12
388212	180	21	6	3,70
388213	200	26	6	4,90
388214	230	26	4	7,34
388215	250	29	4	10,21
388216	300	35	4	20,90
388217	360	35	3	25,00
388218	410	42	3	39,00

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	3,96

7 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	85	0,280	12	5,16

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	11,00
388184	170	120	0,640	2	16,00

9 FILIZANKA 

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388191	Filizanka	65	49	0,090	12	2,70
388192	Spodek	120	-	-	12	1,56

10 FILIZANKA 

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filizanka	85	55	0,250	12	4,30
388194	Spodek	155	24	-	12	2,35
388195	Filizanka	95	60	0,300	12	5,73
388196	Spodek	160	24	-	12	3,38

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	6,95

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	9,00
388242	360	260	26	3	11,70
388243	410	290	29	3	18,00
388244	470	330	34	3	39,00

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	4,70
388136	150	150	65	0,550	4	8,00
388137	200	200	90	1,700	4	12,60

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	29,00

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	5,16

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	5,07
388176	115	110	0,290	6	8,93
388177	130	125	0,450	6	17,10

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
388132	140	140	15	6	4,24	
388133	175	175	20	6	6,25	
388134	235	235	25	4	18,90	

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	6,20
388172	230	95	135	0,500	6	18,50

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	6,00

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	28,35

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	3,35
388156	130	55	0,400	12	5,99
388157	145	65	0,550	12	7,73

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	388254	80	80	20	-	24	3,20
11.	388253	75	75	50	0,125	24	2,92

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	2,26
388186	80	35	0,100	24	2,14
388187	90	40	0,130	12	2,87
388188	100	50	0,300	12	4,08
388189	135	53	0,480	12	4,00

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	28,35



NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwałe kolory
- odporne termicznie
- idealne do serwowania





Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547002	200	15	10,40
547003	240	20	10,80

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547004	220	45	13,50

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547005	160	65	0,650	9,50

4 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto
547006	180	130	40	0,420	13,50
547007	200	145	43	0,500	15,30
547008	220	170	47	0,750	18,00

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547001	90	90	0,300	10,80

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
6.	547010	80	80	0,400	9,60
7.	547011	90	90	0,570	12,00

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	7,10

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA



- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Naczynia do zapiekania

1 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA - okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045002	160	55	0,65	6	6,51

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA - owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045004	143	98	43	0,23	6	4,07
045005	154	112	50	0,35	6	4,48
045006	176	127	60	0,50	6	7,33
045007	193	140	64	0,70	6	7,33

3 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA - okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045008	93	53	0,20	6	3,30

4 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM - okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045011	127	25	156	0,16	6	11,50

5 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM - owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045010	200	115	29	0,23	6	7,33



SZKŁO BORMIOLI ROCCO



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

SZKŁANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	1,61
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	2,38
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	2,48
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	2,96
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	2,84
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	3,18
7.	400617	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	3,23
8.	400618	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	3,57
9.	400619	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	5,10

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKLANKA DO PIWA IRISH


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	5,16

SZKLANKA DO PIWA NONIX


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	4,10

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	7,87
2.	400507	87	194	0,500	6	8,19

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	3,61
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	6,14
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	6,64

SZKLANKA STONE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	7,29
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	9,34

SZKLANKA LONGUE


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	5,16
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	5,82

SZKLANKA WIND


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400635	Szklanka niska	75	95	0,300	6	5,90
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	6,56
3.	400637	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	7,46

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze 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



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	7,21
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	7,21
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	8,88
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	5,54
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	40,44

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

SZKŁO CECHOWANE



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



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha	Ø	H	V	K	Cena netto
			litry	mm	mm	litry*	szt	
1.	400533	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	5,75
2.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	7,32
3.	400531	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	6,48
4.	400562	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	5,64
5.	400563	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	5,64
6.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,19
7.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	2,47
8.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	4,91
9.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	3,45
10.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	8,22
11.	400115	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	4,39
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	6,17



SZKŁO DO SERWOWANIA

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

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	1,78
400582	73	155	0,400	12	3,87



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	3,66
400592	90	136	0,500	12	3,76



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	6,48
400576	83	84	0,200	6	6,69
400577	98	100	0,350	6	7,00

KUBEK SŁOIK



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętki

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	3,90



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	7,21
400586	96	146	0,750	8	10,35



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,25
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,05



BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	4,08
400572	253	0,500	12	5,33



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	4,81
2.	400596	116	125	0,300	6	7,94
3.	400597	130	90	0,375	12	5,23



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	3,93
2.	400622	100	166	0,280	6	10,43
3.	400623	125	180	0,300	6	11,29



SZKŁO TERMICZNE



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

FILIŻANKI DO KAWY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	25,00
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	28,00
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	31,50

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	31,50
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	25,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	28,00

SZKŁO PASABAHCCE

Pasabahce
PROFESSIONAL

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



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- zaprojektowane z myślą o częstszej eksploatacji



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	3,33
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	4,47
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	4,54
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	4,29
5.	400112	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	3,09
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	3,87
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	3,83
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,62

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 lityry*	K szt.	Cena netto
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	3,57
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	4,16
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	4,68
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,92

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



KIELISZKI SAXON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	5,90
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	7,05
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	5,93
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	5,57

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
1.	400150	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	12	2,47
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	12	2,47
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	12	2,47

SZKLANKI I KIELISZKI AMBER


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400371	Szklanka	81	62	0,350	12	3,81
2.	400372	Szklanka	94	120	0,570	6	4,43
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	3,91
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	4,12
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	4,74
6.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	4,02
7.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	4,22


KIELISZKI MONTIS


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400356	Kieliszek do białego wina	60	202	0,355	12	6,70
2.	400357	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	7,00
3.	400358	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	7,42

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	4,36
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	6,95
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	6,61
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	6,16

KIELISZKI PRIMETIME

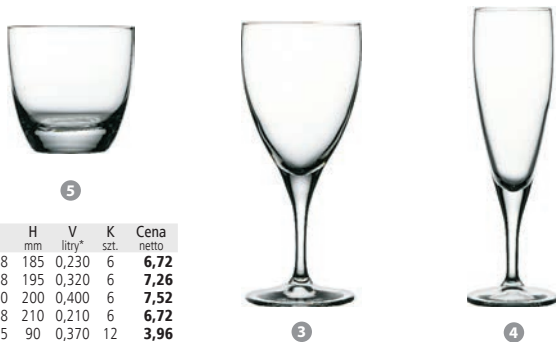
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



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	5,57
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	6,06
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	7,08
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	6,56
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	6,50
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	5,99

KIELISZKI LYRIC

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400331	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	6,72
2.	400332	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	7,26
3.	400333	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	7,52
4.	400334	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	6,72
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	3,96

KIELISZKI ENOTECA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	8,85
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	9,02
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	8,45
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	8,40
5.	400144	Kieliszek do szampiana	52-70	225	0,170	6	7,35
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	10,37
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	10,36

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400164	Kieliszek do białego wina	95	183	0,360	12	4,37
2.	400165	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	4,90
3.	400166	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	5,33
4.	400167	Kieliszek do szampiana	64	215	0,195	12	4,02

NOWOŚĆ

SZKŁO LINIA TIMELESS

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	3,96
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	5,05
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	9,11
4.	400323	Kieliszek do szampa	110-82	157	0,255	12	6,62
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	6,93
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	9,06
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	9,60
8.	400337	Kieliszek do szampa	64	225	0,175	12	7,93
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	5,67
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	7,93
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	6,16
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	7,14
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	6,53
14.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	7,51
15.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	10,49



SZKŁO TIMELESS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	8,55
2.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	10,10
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	25,55

SZKLANKI HIGHNESS



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400364	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	8,14
2.	400363	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	10,40
3.	400362	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	8,76

SZKLANKI PLEASURE



1

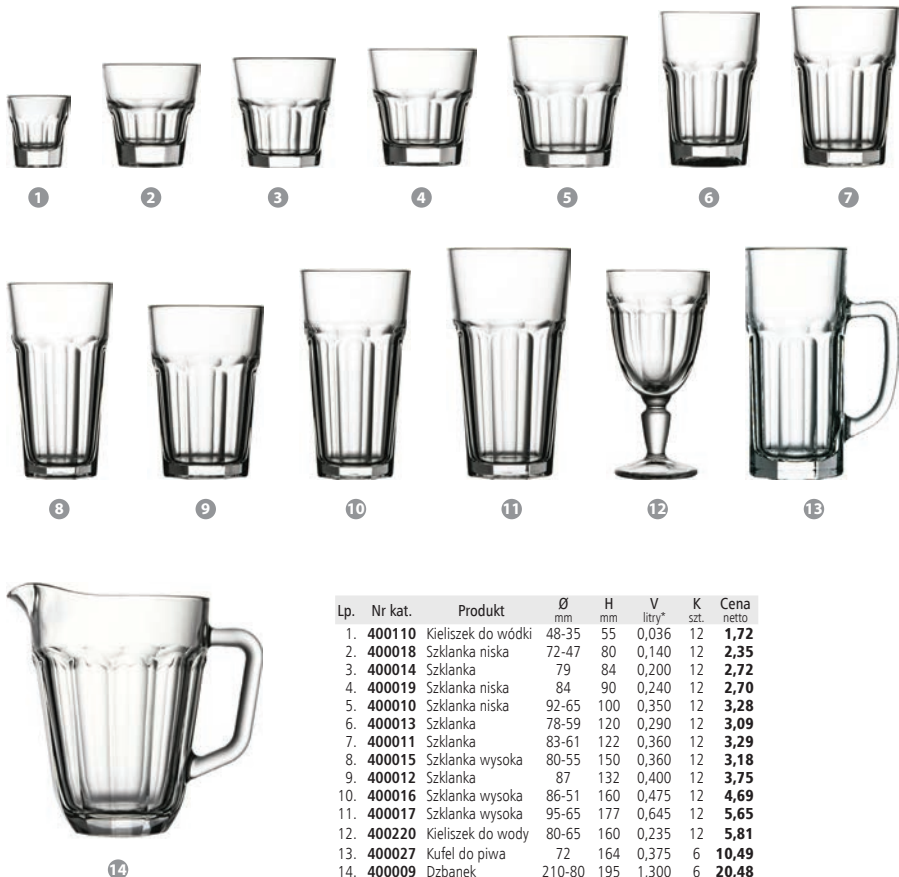


2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400365	Szklanka niska	82	107	0,350	12	4,22
2.	400366	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	4,33

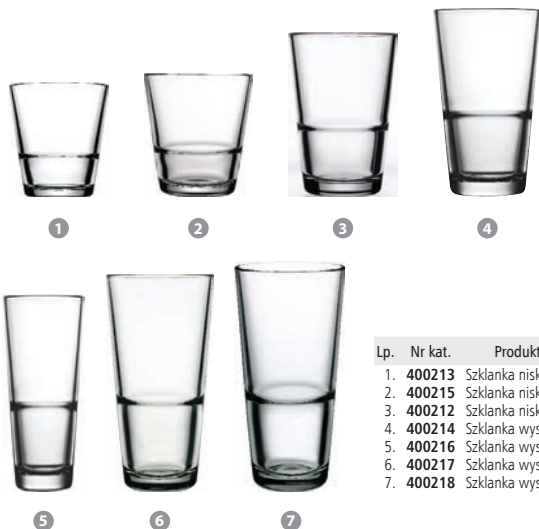
SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,72
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,35
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,72
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,70
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,28
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	3,09
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,29
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,18
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	3,75
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,69
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	5,65
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	5,81
13.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	10,49
14.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	20,48

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	3,29
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	3,95
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	2,45
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	4,20
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	3,73
6.	400217	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	3,83
7.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	4,69

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,76
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	3,09



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	2,28
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,38
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	3,14
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	2,82
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	4,00
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,75
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	3,24
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	3,26
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,58



SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	2,46
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	2,43
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,43

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	2,52
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,82
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	4,65
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	4,05
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	4,18
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	4,76

SZKLANKI IMPERIAL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	3,09
2.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	3,19

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	2,49
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,22
3.	400181	50-35	60	0,040	12	2,52
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,54
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,48



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400184	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	5,17
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	6,74
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	5,54
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	4,79
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	4,46
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	5,39
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	5,43



KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampańa	96,5	150	0,220	6	7,31
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	7,47
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	7,68

SZKLANKA TIN CAN



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	4,16
2.	400232	77	98	0,350	12	4,16
3.	400233	79	123	0,490	12	4,90

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	6,90
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	7,62
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	8,42
4.	400236	Kieliszek do szampańa	101	164	0,260	6	8,24
5.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	12,77

SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400107	75-51	128	0,270	12	3,55
2.	400108	88-61	147	0,410	12	4,24
3.	400111	102	166	0,665	48	5,67

NOWOŚĆ

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	3,20
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	3,31
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	3,62

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	5,25
2.	400353	78	103	0,330	24	4,94



KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	4,58



FILIŻANKA CAPPUCCINO
/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	6,47
400257	64	57	0,09	6	4,66

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	6,58



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	3,62

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	5,57
400196	84-75	162	0,360	6	5,70
400197	91-75	175	0,455	6	7,41

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,59
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,86
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,74
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,44

*w tabeli podana pojemność całkowita

PUCHARKI



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,15
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,26
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,35
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,68
5.	400080	116-70	118	0,16	6	4,88
	400258	116-70	133	0,17	6	4,95
6.	400259	85	86	0,245	6	3,58

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	5,66
400085	94	0,170	12	9,33

POPIELNICZKA



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	3,61
2.	400113	72	37	24	2,88

NOWOŚĆ

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	2,91

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	6,70
2.	400105	85-97	136	0,500	12	7,65
3.	400106	92-103	154	0,655	12	8,69

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400115	74	133	0,37	6	4,39
400116	90	157	0,67	6	6,17

SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	120,5	0,285	48	2,99 NOWOŚĆ
2.	400109	88	154	0,570	48	4,37



POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	
1.	400189	70	142	0,390	12	5,15 NOWOŚĆ
2.	400168	67	202	0,410	6	5,22
3.	400187	67	188	0,380	6	5,11
4.	400188	75	210	0,570	6	5,75
5.	400373	72	180	0,395	12	4,22 NOWOŚĆ

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	4,58

SZKLANKA DO PIWA

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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,43
2.	400390	80	210	0,55	12	5,08
3.	400136	77	197	0,480	12	5,05
4.	400137	81,5	211	0,598	12	5,77
5.	400190	70-62	210	0,410	6	5,68
	400191	75-70	220	0,510	6	5,76
	400192	80-73	235	0,660	6	5,86

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ





DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400178	62-48	120	0,250	12	4,74
	400177	78-60	153	0,500	6	6,29
	400008	97-72	201	1,000	6	7,68
	400175	112-86	240	1,850	6	12,60

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400176	114-90	234	1,450	6	13,65

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
	1.	400083	60	27	0,03	24	2,21
	2.	400090	120	53	0,31	6	3,75
	3.	400091	140	63	0,55	6	5,16
	4.	400095	172	76	1,20	6	7,71
	5.	400092	200	87	1,60	6	10,50
	6.	400093	230	101	2,50	6	11,55
	7.	400094	262	113	3,70	6	15,23

KARAFKA DO WINA/WODY



KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	5,66
400207	64-80	203	0,50	6	6,58
400208	79-94	249	1,00	6	11,03

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	4,29
400173	76-87	213	0,50	6	5,24
400172	93-107	262	1,00	6	6,36

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	8,65

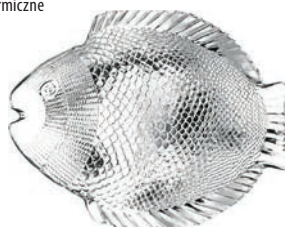
DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400169	104	227	1,5	6	14,22

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	4,99

SERWETNIKI



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	11,20
2.	364100	-	-	80	18,20
3.	364204	195	195	190	28,00
4.	364111	-	-	75	14,60

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	14,00

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	7,20

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	2,50

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	2,10

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	5,66
400085	94	0,170	12	9,33

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	10,50
369250	0,25	13,00
369450	0,45	17,20

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	21,80

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	23,90

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	34,80

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	30,70

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	25,50

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	28,10

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	48,90

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362250	170	72,10

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	4,90
2.	362904	Karafka na przyprawy płynne	5,90



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	9,80

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	13,50

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	14,00

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	23,30

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	13,00

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawę z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	12,10

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	26,50

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	15,80

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	3,41
400082	120	24	2,25

3 CUKIERNICA

- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	5,72



1 DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	5,91
2.	400279	157	0,260	12	5,72

3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400291	17	290	0,500	12	9,48



1 CUKIERNICA

Nr kat.	V litry	Cena netto
364010	0,3	18,50

INOX

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	25,00

INOX

3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	7,00

4 TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486025	120	43	37	5,00



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	39,00



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362412	200	45,00
362413	300	68,00
362414	400	86,00



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	39,90
362402	300	55,00

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	362421	„Królowa”	□	200	47,00
2.	362422	„Król”	■	200	47,00

MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

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



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	40,00

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytymi ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	78,00
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,09	20,10
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	40,00

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	100,00
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	17,00



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	360230	250	180	45		23,00
	360300	300	240	50		28,00
2.	360251	-	250	55	250	19,00



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361242	-	232	178	50	6,90
4.	361230	-	230	150	65	5,50
	361371	-	375	150	70	9,00
5.	361241	240	-	-	50	6,50



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 307



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	39,00
7.	361380	owalny	380	270	90	29,00
8.	361235	owalny	235	150	70	15,50



KOSZYK DO PIECZYWA

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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	49,00
	361202	GN 1/2	325	265	80	36,00
	361203	GN 1/3	325	175	80	25,00
	361204	GN 1/4	265	160	80	22,00
	361206	GN 1/6	175	160	80	15,00
	361205	GN 2/3	325	355	80	38,00
2.	361301	GN1/1	530	325	80	53,00
	361302	GN1/2	325	265	80	32,00

Krawędź wzmocniona drutem



WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prac w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
361001	170	80	11,00

WOREK NA PIECZYWO

- owalny
- prac w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361002	200	150	70	7,33

KOSZYK NA SZTUFCĘ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	18,00

**DESKA DO PIECZYWA
Z ROWKAMI**

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	71,00

**KOSZ DO PIECZYWA
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
419001	530	325	132,00

**KOSZ DO PIECZYWA
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419202	395	101,00



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....240-256
Regał ociekowy na pojemniki GN277
Termosy transportowe259-263, 265-267
Wózki transportowe i kelnerskie..... 273-275
Regały..... 276-279

Pojemniki transportowe257-258
Pakowarki i akcesoria do pakowarek268-272
Torby do pizzy.....264

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium, Standard, Eco przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

PREMIUM



Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.



str. 242

STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyt i z uszczelką silikonową.



str. 243-246

ECO



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i z uszczelką silikonową.



str. 247

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN WYKONANE Z TWORZYWA

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

PREMIUM

Dostępne rodzaje:



Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od -40 do $+110^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 248-249

STANDARD

Dostępne rodzaje:



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od -5 do $+70^{\circ}\text{C}$ oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+99^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 250-253

HACCP Premium/Araven



Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od -40 do $+95^{\circ}\text{C}$ z systemem oznakowania HACCP. W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.



str. 254-256

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 246

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	56,30
111042	530	325	40	5,0	63,80
111062	530	325	65	8,8	64,80
111102	530	325	100	13,7	95,10
111152	530	325	150	20,0	116,00
111202	530	325	200	27,8	136,00

POJEMNIK GN 1/1

- perforowany



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121042	530	325	40	5,0	66,10
121062	530	325	65	8,8	77,50
121102	530	325	100	13,7	105,00
121152	530	325	150	20,0	163,00
121202	530	325	200	27,8	179,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	87,00
171040	530	325	40	5,5	93,94
171060	530	325	65	9,0	113,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	65,80

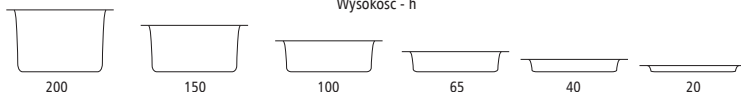
POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający



Nr kat.	Opis	Cena netto
111012	GN 1/1	182,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	72,40
117040	650	530	40	9,0	74,00
117060	650	530	65	18,0	98,50
117100	650	530	100	30,0	113,60
117150	650	530	150	42,0	126,60
117200	650	530	200	58,0	199,70

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	33,30
111040	530	325	40	5,0	36,40
111060	530	325	65	8,0	40,40
111100	530	325	100	14,0	50,20
111150	530	325	150	19,0	78,20
111200	530	325	200	26,0	84,20

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	29,90
115040	325	354	40	3,5	31,40
115060	325	354	65	5,5	31,40
115100	325	354	100	8,0	43,40
115150	325	354	150	12,0	59,90
115200	325	354	200	18,0	84,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	18,80
112040	325	265	40	2,0	21,70
112060	325	265	65	3,5	24,40
112100	325	265	100	6,0	29,40
112150	325	265	150	8,5	48,70
112200	325	265	200	11,5	60,10

POJEMNIK GN 2/4



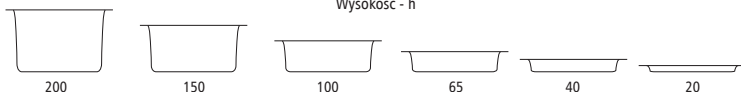
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	29,10
118060	162	530	65	3,50	29,90
118100	162	530	100	5,50	34,50
118150	162	530	150	8,50	50,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	16,20
113040	325	176	40	1,5	18,70
113060	325	176	65	2,5	21,30
113100	325	176	100	3,7	25,90
113150	325	176	150	5,7	37,40
113200	325	176	200	7,3	42,00

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	12,20
114040	265	162	40	1,0	16,40
114060	265	162	65	1,7	19,30
114100	265	162	100	2,8	21,80
114150	265	162	150	3,6	32,70
114200	265	162	200	5,0	42,10

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	14,20
116100	176	162	100	1,6	17,50
116150	176	162	150	2,0	24,40
116200	176	162	200	2,8	34,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	10,50
119100	176	108	100	0,8	15,90
119150	176	108	150	1,4	21,30

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	17,50

POKRYWA GN



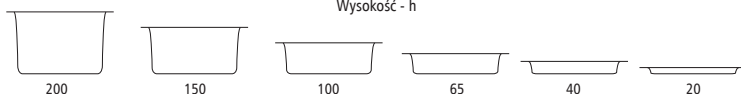
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	84,50
111000	GN 1/1	32,20
115000	GN 2/3	28,80
112000	GN 1/2	20,50
118000	GN 2/4	18,70
113000	GN 1/3	15,70
114000	GN 1/4	13,70
116000	GN 1/6	10,50
119000	GN 1/9	8,00

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	99,80
115014	GN 2/3	84,50
112014	GN 1/2	74,20
113014	GN 1/3	53,60
114014	GN 1/4	51,00
116014	GN 1/6	44,30

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 246

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	61,90
131154	530	325	150	19,0	68,50
131204	530	325	200	26,0	79,10

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135104	325	354	100	8,0	42,50
135204	325	354	200	18,0	68,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	38,60
132154	325	265	150	8,5	45,40
132204	325	265	200	11,5	55,80

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	34,70
133154	325	176	150	5,7	37,70
133204	325	176	200	7,3	47,70

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134104	265	162	100	2,8	27,00
134154	265	162	150	3,6	39,10
134204	265	162	200	5,0	49,70

POJEMNIK GN 1/6



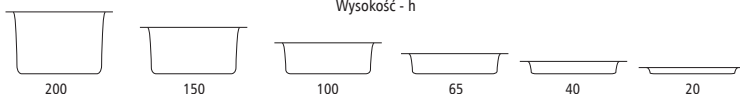
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	23,10
136154	176	162	150	2,0	27,00
136204	176	162	200	2,8	37,10

POKRYWA GN Z WYCİĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	29,90
132000	GN 1/2	21,70
133000	GN 1/3	15,20
134000	GN 1/4	17,80



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	40,00
121044	530	325	40	5,0	43,60
121064	530	325	65	8,0	48,20
121104	530	325	100	14,0	54,80
121154	530	325	150	19,0	88,30
121204	530	325	200	26,0	104,50

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	41,40
125104	325	354	100	8,0	53,60

POJEMNIK GN 1/2



LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, beczkach, termosach, itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	28,50
122104	325	265	100	6,0	36,50
122154	325	265	150	8,5	65,30

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	7,70
100531	530	9,10

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	94,80
107061	650	530	65	18,0	106,10



POJEMNIK GN 1/1



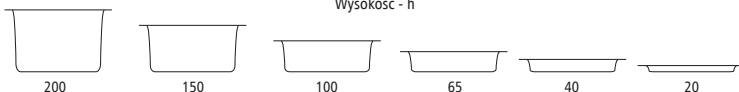
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	50,50
101041	530	325	40	5,0	58,70
101061	530	325	65	8,0	65,90

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	39,10

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, ECO

- listwy wspornikowe patrz str. 246



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111021	530	325	20	2,2	19,30
111041	530	325	40	5,0	22,60
111061	530	325	65	8,0	23,70
111101	530	325	100	14,0	30,20
111151	530	325	150	19,0	47,50
111201	530	325	200	26,0	56,20



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	99,80
115014	GN 2/3	84,50
112014	GN 1/2	74,20
113014	GN 1/3	53,60
114014	GN 1/4	51,00
116014	GN 1/6	44,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112021	325	265	20	1,2	10,80
112041	325	265	40	2,0	13,00
112061	325	265	65	3,5	14,00
112101	325	265	100	6,0	20,50
112151	325	265	150	8,5	28,10
112201	325	265	200	11,5	36,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113021	325	176	20	0,7	11,30
113041	325	176	40	1,5	11,90
113061	325	176	65	2,5	13,00
113101	325	176	100	3,7	20,00
113151	325	176	150	5,7	24,80
113201	325	176	200	7,3	34,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114061	265	162	65	1,7	11,90
114101	265	162	100	2,8	16,20
114151	265	162	150	3,6	23,80
114201	265	162	200	5,0	29,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116061	176	162	65	1,0	9,70
116101	176	162	100	1,6	14,00
116151	176	162	150	2,0	20,50
116201	176	162	200	2,8	27,00

POJEMNIK GN 1/9



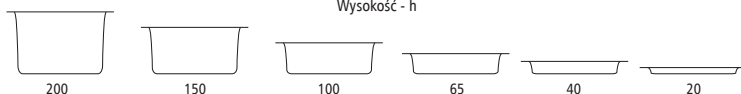
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119061	176	108	65	0,5	8,60
119101	176	108	100	0,8	11,90

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111001	GN 1/1	22,70
112001	GN 1/2	11,90
113001	GN 1/3	9,70
114001	GN 1/4	8,60
116001	GN 1/6	7,60
119001	GN 1/9	6,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
141061	530	325	65	9,0	39,50
141101	530	325	100	13,3	47,60
141151	530	325	150	20,0	55,70
141201	530	325	200	26,4	73,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
142061	325	265	65	4,0	20,20
142101	325	265	100	6,1	25,00
142151	325	265	150	9,0	33,80
142201	325	265	200	11,9	36,30

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
143061	325	175	65	2,5	15,80
143101	325	175	100	3,8	17,90
143151	325	175	150	5,5	25,00
143201	325	175	200	7,1	31,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
144061	265	164	65	1,7	12,80
144101	265	164	100	2,6	16,10
144151	265	164	150	3,8	18,10
144201	265	164	200	4,8	22,60

POJEMNIK GN 1/6



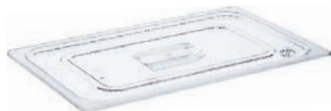
Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
146061	176	162	65	1,0	8,70
146101	176	162	100	1,6	12,90
146151	176	162	150	2,3	15,30
146201	176	162	200	2,8	18,10

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W	D	H	V	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	
149061	176	108	65	0,6	7,00
149101	176	108	100	0,9	9,40

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	28,60
142001	GN 1/2	17,00
143001	GN 1/3	11,30
144001	GN 1/4	9,40
146001	GN 1/6	8,70
149001	GN 1/9	6,40

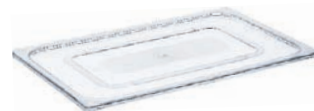
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



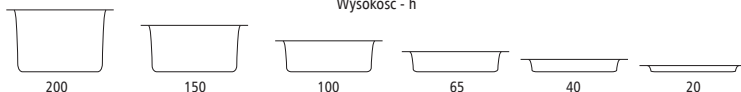
Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	17,30
142018	GN 1/2	10,10

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	24,60
142014	GN 1/2	13,60
143014	GN 1/3	10,40
144014	GN 1/4	8,70
146014	GN 1/6	7,20
149014	GN 1/9	4,80

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	42,80
151101	530	325	100	13,3	53,00
151151	530	325	150	20,0	66,10
151201	530	325	200	26,4	77,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	19,50
152101	325	265	100	6,1	21,70
152151	325	265	150	9,0	32,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	15,60
153101	325	175	100	3,8	17,10
153151	325	175	150	5,5	28,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	12,10
154101	265	164	100	2,6	14,00
154151	265	164	150	3,8	21,80
154201	265	164	200	4,8	21,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	9,00
156101	176	162	100	1,6	11,70
156151	176	162	150	2,3	17,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	9,30

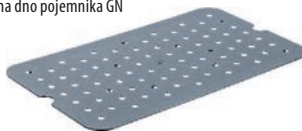
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	29,80
152001	GN 1/2	14,80
153001	GN 1/3	14,40
154001	GN 1/4	14,00

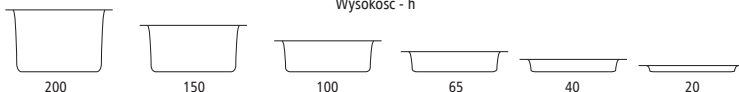
OCEIKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151018	GN 1/1	15,50
152018	GN 1/2	10,40

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	18,00
161102	530	325	100	14,0	21,10
161152	530	325	150	19,0	24,30
161202	530	325	200	26,0	30,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	9,40
162102	325	265	100	6,0	11,30
162152	325	265	150	8,5	13,80
162202	325	265	200	11,5	16,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	8,90
163102	325	176	100	3,7	10,60
163152	325	176	150	5,7	12,20
163202	325	176	200	7,3	13,40

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	6,10
164102	265	162	100	2,8	7,50
164152	265	162	150	3,6	11,30

POJEMNIK GN 1/6



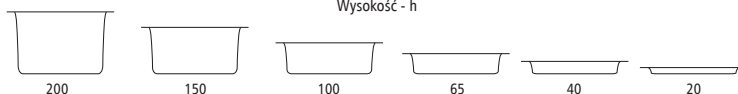
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	5,60
166102	176	162	100	1,6	6,60
166152	176	162	150	2,0	9,70

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	11,30
162002	GN 1/2	6,20
163002	GN 1/3	4,80
164002	GN 1/4	4,30
166002	GN 1/6	3,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	31,00
141102	530	325	100	14,0	38,50
141152	530	325	150	19,0	46,00
141202	530	325	200	26,0	60,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	17,00
142102	325	265	100	6,0	19,50
142152	325	265	150	8,5	27,00
142202	325	265	200	11,5	30,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	13,50
143102	325	176	100	3,7	16,00
143152	325	176	150	5,7	21,90
143202	325	176	200	7,3	25,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	11,00
144102	265	162	100	2,8	12,50
144152	265	162	150	3,6	15,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	7,00
146102	176	162	100	1,6	10,00
146152	176	162	150	2,0	12,50

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	6,50
149102	176	108	100	0,8	7,50

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	22,50
142002	GN 1/2	13,80
143002	GN 1/3	9,20
144002	GN 1/4	8,00
146002	GN 1/6	6,50
149002	GN 1/9	5,00

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	20,40
142011	GN 1/2	12,80
143011	GN 1/3	8,60
144011	GN 1/4	6,50
146011	GN 1/6	5,20

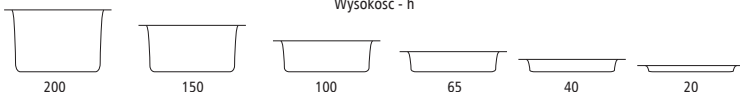
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	26,10
142019	GN 1/2	12,80
143019	GN 1/3	7,70
144019	GN 1/4	7,30
146019	GN 1/6	4,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	35,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	16,50
182102	325	265	100	6,0	22,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	12,00
183102	325	176	100	3,7	15,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	11,00
184102	265	164	100	2,8	13,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	8,00
186102	176	162	100	1,6	8,50
186152	176	162	150	2,0	13,50

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	21,50
182002	GN 1/2	12,00
183002	GN 1/3	9,00
184002	GN 1/4	7,50
186002	GN 1/6	6,00

POKRYWA GN SZCZELNA

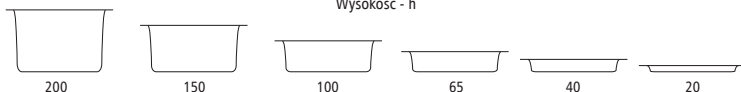
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	20,40
142011	GN 1/2	12,80
143011	GN 1/3	8,60
144011	GN 1/4	6,50
146011	GN 1/6	5,20



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	36,00
151102	530	325	100	14,0	48,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	17,50
152102	325	265	100	6,0	19,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	13,80
153102	325	176	100	3,7	16,00
153152	325	176	150	5,7	23,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	10,20
154102	265	164	100	2,8	12,80
154152	265	164	150	3,6	18,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	8,70
156102	176	162	100	1,6	10,00
156152	176	162	150	2,0	14,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	26,00
152002	GN 1/2	12,50
153002	GN 1/3	12,50
154002	GN 1/4	12,50
156002	GN 1/6	6,50

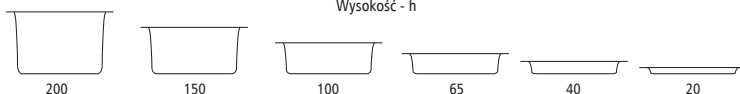
POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	20,40
142011	GN 1/2	12,80
143011	GN 1/3	8,60
144011	GN 1/4	6,50
146011	GN 1/6	5,20



Wysokość - h





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bemarkach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	89,00
161205	530	325	200	28,0	101,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	81,00
165205	325	354	200	19,0	91,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	59,00
162155	325	265	150	10,0	68,00
162205	325	265	200	12,5	81,00

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	41,00
163155	325	176	150	6,0	48,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	30,00
164155	265	162	150	4,3	30,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	26,00
166155	176	162	150	2,6	25,70



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	16,20
169105	176	108	100	1,0	18,10
169155	176	108	150	1,5	24,20

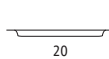
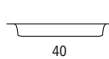
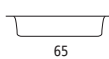
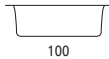
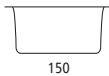
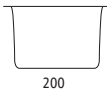
Etykieta



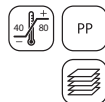
System
ColorClip



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



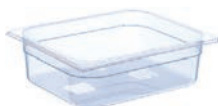
- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	27,90
161101	530	325	100	13,3	29,00
161151	530	325	150	20,0	32,10
161201	530	325	200	26,4	38,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	14,50
162101	325	265	100	6,1	15,50
162151	325	265	150	9,0	18,10
162201	325	265	200	11,9	20,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163061	325	175	65	2,5	12,40
163101	325	175	100	3,8	15,50
163151	325	175	150	5,5	16,60
163201	325	175	200	7,1	19,70

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164061	265	164	65	1,7	10,40
164101	265	164	100	2,6	12,40
164151	265	164	150	3,8	15,50
164201	265	164	200	4,8	17,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	8,30
166101	176	162	100	1,6	11,00
166151	176	162	150	2,3	12,40
166201	176	162	200	2,8	13,50

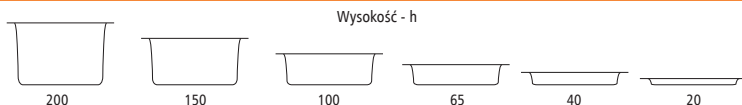
POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	6,80
169101	176	108	100	0,9	8,00

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	13,20
162014	GN 1/2	7,50
163014	GN 1/3	5,80
164014	GN 1/4	5,00
166014	GN 1/6	4,10
169014	GN 1/9	4,10



POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- ręczki ułatwiające przeniesienie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
061050	230	230	200	5,7	43,00
061110	300	300	220	11,4	75,00
061200	300	300	400	20,8	125,00

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
061410	Pokrywa		232	232	12,00
061420	Pokrywa		292	292	17,00

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przeniesienie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	7,80
067102	180	105	2,0	18,00
067104	180	212	4,0	22,00
067106	220	195	6,0	29,00
067107	220	270	7,5	29,50
067110	310	210	10,0	37,00
067115	310	300	15,0	44,50
067120	310	375	20,0	52,00

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	7,00
067192	Pokrywa	180	10,50
067193	Pokrywa	220	16,00
067194	Pokrywa	310	22,50

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylgającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531		710	440	270	53	93,00
	062761		710	440	380	79	125,00
2.	062532		710	440	270	53	93,00
	062762		710	440	380	79	125,00

POJEMNIK FIFO

- 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)

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	74,00
064101	415	340	200	16,0	58,00
064102	395	200	200	7,0	39,00

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	114,00

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyli odpowietrzający



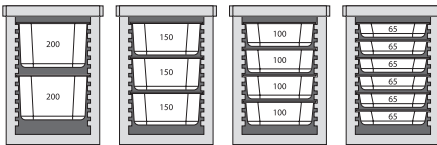
Solidne uchwyty do przenoszenia



Zawór odpowietrzający

TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 273
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

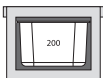


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	770,00



TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	607,00

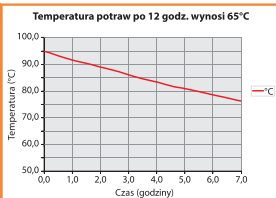




POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

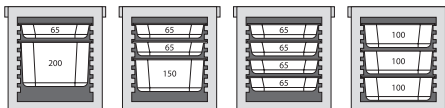
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy 95°C
 - temp. otoczenia 20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką

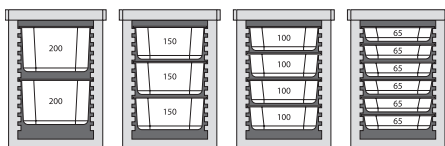


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055056	645	445	475	65	677,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	849,00



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	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	81,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie



1





Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	195,00
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	201,00
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	232,00
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	137,00
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	144,00
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	143,00
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	212,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	058201		675	400	290	37	213,00
	058251		675	400	335	45	240,00
2.	058200		675	400	290	37	350,00
	058250		675	400	335	45	348,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	129,00
054311	410	330	390	31	209,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
NA KUWETY DO LODÓW**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	212,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	196,00
056303	685	485	360	80	256,00

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO PIZZY**

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	102,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	143,00
057351	410	410	390	40	171,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	65,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	60,00

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrząsków
- 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 zatrząsków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





TERMOS

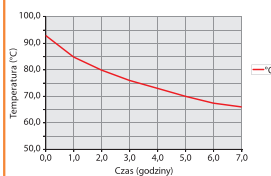
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	377,00
051154	330	295	15	441,00
051204	330	365	20	483,00
051254	330	440	25	516,00
051304	330	475	30	588,00
051354	330	585	35	548,00
051504	480	400	50	720,00



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	415,00
052154	330	295	15	445,00
052204	330	365	20	540,00
052254	330	585	25	540,00
052504	480	400	50	740,00



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	317,00
051151	330	270	15	393,00
051201	330	365	20	411,00
051251	330	390	25	519,00
051301	330	450	30	517,00
051351	330	560	35	537,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 272
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	2400,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	3224,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy grzewczącej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu grzewcu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	3296,00
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	3914,00


PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu grzewcu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	3296,00


PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy grzewczącej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	8239,00
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	5999,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schówek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- obudowa wykonana z tworzywa ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	493,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 23 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	1250,00

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 23 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	899,00

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 16 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	1100,00

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	53,00



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	142,00



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
691931	145	92	0,6	10,00

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
691932	215	215	142	2,5	20,00

KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
475960	30	60	14,00



Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	3,00



Więcej informacji o technologii SOUS VIDE znajdziesz na stronie 486, oraz: stalgastr.com



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	36,00
691922	200	300	do 120	100	57,00
691923	250	350	do 120	100	85,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	12,70
691915	200	300	-18 do 99	100	20,10
691916	250	350	-18 do 99	100	27,40



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	21,00
691908	200	300	-18 do 99	100	38,00
691909	250	350	-18 do 99	100	56,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) szt.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	43,00
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	64,00
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	77,00



WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	250,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	668,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrotne koła, 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



INOX

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	542,00
	662211	590	670	1735	898,00
2.	662461	470	620	1735	667,00

WÓZKI KELNERSKIE



- 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



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	229,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	269,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Kółka z hamulcem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	270,00
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	320,00

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	299,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	346,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	279,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	273,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	360,00
680093	900	450	1800	370,00
680092	910	455	1800	405,00
680123	1200	450	1800	470,00
680122	1220	455	1800	505,00
680152	1525	455	1800	630,00
681062	610	610	1800	425,00
681093	908	610	1800	470,00
681123	1213	610	1800	590,00
681092	910	610	1800	495,00
681102	1060	610	1800	590,00
681122	1220	610	1800	610,00
681152	1525	610	1800	715,00
681182	1825	610	1800	825,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością



REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN



- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Dwa poziomy
wyprofilowanych
półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	359,00



REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż

Możliwość
umieszczenia
pojemników GN na
poprzeczkach regału



Możliwość
mycia półek
w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	816,00



REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwignięcie jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	683091	Półka z łącznikami	910	455	-	145,00
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	165,00
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	215,00
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	220,00
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	250,00
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	280,00
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	20,00
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	105,00
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	115,00
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	120,00

Mocowania półek z regulowaną wysokością





REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683001	910	455	1800	697,00
683002	1220	455	1800	891,00
683003	1820	455	1800	1295,00
683004	2130	455	1800	1490,00
683005	2440	455	1800	1684,00
683006	2730	455	1800	1894,00
683007	3040	455	1800	2088,00
683008	3350	455	1800	2282,00
683009	3660	455	1800	2477,00

683010	910	530	1800	769,00
683011	1220	530	1800	1017,00
683012	1820	530	1800	1439,00
683013	2130	530	1800	1688,00
683014	2440	530	1800	1936,00
683015	2730	530	1800	2110,00
683016	3040	530	1800	2358,00
683017	3350	530	1800	2606,00
683018	3660	530	1800	2855,00

683019	910	610	1800	905,00
683020	1220	610	1800	1114,00
683021	1820	610	1800	1713,00
683022	2130	610	1800	1922,00
683023	2440	610	1800	2130,00
683024	2730	610	1800	2520,00
683025	3040	610	1800	2729,00
683026	3350	610	1800	2938,00
683027	3660	610	1800	3146,00

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostojącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683050	910	455	1800	674,00
683051	1220	455	1800	869,00
683052	1820	455	1800	1273,00
683053	2130	455	1800	1467,00
683054	2440	455	1800	1661,00
683055	2730	455	1800	1871,00
683056	3040	455	1800	2066,00
683057	3350	455	1800	2260,00
683058	3660	455	1800	2454,00

683059	910	530	1800	746,00
683060	1220	530	1800	995,00
683061	1820	530	1800	1417,00
683062	2130	530	1800	1665,00
683063	2440	530	1800	1913,00
683064	2730	530	1800	2087,00
683065	3040	530	1800	2336,00
683066	3350	530	1800	2584,00
683067	3660	530	1800	2832,00

683068	910	610	1800	883,00
683069	1220	610	1800	1092,00
683070	1820	610	1800	1690,00
683071	2130	610	1800	1899,00
683072	2440	610	1800	2108,00
683073	2730	610	1800	2498,00
683074	3040	610	1800	2706,00
683075	3350	610	1800	2915,00
683076	3660	610	1800	3124,00





ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy	283-288
Warniki, kociołki do zup	290-294
Dzbanki, termosy stołowe.....	296-298
Tace	301-302, 304-306
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....	281
Lampy grzewcze do potraw	282

Półmiski	302-303
Naczynia do finger food.....	310-315
Płyty do finger food z łupka	309
Kolumny bufetowe.....	308
Urządzenie do schładzania napojów, granitor	300

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW REFLEX MINI

- Przeznaczone do podtrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonane są z wysokiej jakości grubej stali
- Charakteryzuje je precyzja wykonania i wysoka trwałość, a także prosty i nowoczesny design
- Seria lamp Reflex uzyskała wyróżnienie „must have” na Łódź Design Festival 2015

TAR

„Lampy Reflex na początku lat 80 stanowiły ewenement na tle szarej socjalistycznej rzeczywistości. Rozświetliły tysiące polskich domów stając się ikoną polskiego wzornictwa tamtych lat. Zagrały na planach filmów Krzysztofa Kieślowskiego i Stanisława Barei. Do dziś można je znaleźć w polskich mieszkaniach.”

Zaprojektowane przez Tomasza Andrzeja Rudkiewicza – Projektanta przemysłowego. W 2008 roku mianowanego Designerem Roku przez Instytut Wzornictwa. Współwłaściciela studia projektowego NC.ART. Twórcy TAR (projektowanie i niskoserijna produkcja lamp). Wyróżniony „Gute Form” w Hanowerze za projekt systemu lamp Polam-Wilkasy, którego był współautorem.

Członek Związku Projektantów Przemysłowych w Finlandii „ORNAMO”. Dziś, ikona polskiego designu została dostosowana pod względem technicznym do ekstremalnych warunków pracy zarówno jako lampa grzewcza do potraw i oświetleniowa. Dzięki wysokiej jakości, dobrze zaprojektowanym funkcjonalnościom i technologii wykonania, może być stosowana we wszystkich rodzajach obiektów gastronomicznych.



LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- wykonana z wysokiej jakości stali, miedziana lub polerowana
- zabezpieczona lakierem bezbarwnym, aby zapobiec przebarwieniom i naturalnym procesom starzenia
- możliwość zastosowania lampy jako lampa oświetleniowa o standardzie E27
- lampy sprzedawane bez żarówek



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692620		210	0,25	230	749,00
692621		210	0,25	230	549,00

**must
have**
SELECTED BY ŁÓDŹ DESIGN FESTIVAL 2015



LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	299,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
NOWOŚĆ 692510	140	175	0,25	230	15,00

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	349,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	199,00
692601		173	0,25	230	199,00
692602		173	0,25	230	199,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	239,00
692611		290	0,25	230	239,00
692612		290	0,25	230	239,00

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	126,70
431750	420	320	7,5	158,60



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	119,00



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
433240	660	335	400	2 x 4	382,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	318,00

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	365,00
437042	GN1/2	370	350	345	249,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	325,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	380,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Uchwyty
do mocowania
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	436,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



SUNNEX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,9	230	372,00

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	399,00



PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437030	630	520	450	9	563,00

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	459,00





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt
na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	502,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	581,00



PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa
wyposażona
w przeszklone
okienko



Możliwość
zastosowania
na kuchni
indukcyjnej



System
zabezpieczający
przed
przechyleniem
przy otwieraniu
pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
438010	630	500	270	999,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Bawełniany knot

Bezpieczny, bezzapachowy

Specjalna zakrętka

Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	3,80

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	2,67
2.	430003	Żel w butelce	1,0	9,10
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	42,00

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	15,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób
montażu

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	139,00



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	176,00
430400	230	200	0,40	230	99,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętko
sterowaniaŁatwy
montaż do
podgrzewaczy

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	119,00
430700	250	200	0,70	230	199,00

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	216,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



Pokrywka z wycięciem na chochlę



WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modelu 432115

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	395	340	9	0,4	230	308,00

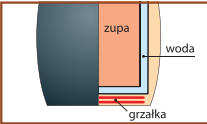
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
432190	245	255	10	99,00

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



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	10	0,4	230	169,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	467,00

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające 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

GREDIL



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Możliwość zastosowania tacki ociekowej 383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	189,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	219,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	44,40

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Pokrętko sterowania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	276,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	362,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	44,40

WARNIK DWUŚCIANKOWY

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

GREDIL



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Możliwość
zastosowania
tacki ociekowej
383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	238,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	281,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	44,40

WARNIK DWUŚCIANKOWY

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



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	499,00
751220	288	602	18	2,4	230	644,00

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752060	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	352,00
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	490,00
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	527,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	44,40

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	493,00
753150	288	602	16	1,5	230	711,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany
włącznik



Obrót 360°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	129,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	19,00
2.	420022	Widelce do serwowania	300	-	19,90
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	22,00
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	19,00
5.	420052	Chochla	310	0,08	26,00



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast-Radom



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	5,00
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	5,00
3.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	5,00

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	7,00

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeniesienia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	159,00
	385140	Termos	230	560	14,0	219,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,60



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383190	Termos	-	320	1,9	65,00
	383250	Termos	-	360	2,5	72,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,60

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	103,00
	383500	Termos	-	430	5,0	125,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,60

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	33,00
382200	2,0	38,00

TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	37,50
382151	245	1,5	44,00
382201	285	2,0	49,00

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	99,00
386150	250	1,50	105,00
386200	295	2,00	109,00

DZBANEK



INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	25,00
373101	1,0	33,00
373151	1,5	49,00
373201	1,9	61,00

DZBANEK



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	16,50
374020	75	0,25	18,50

DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	18,30
372060	0,60	23,40
372100	1,00	27,50
372150	1,50	48,90
372200	2,00	53,00

DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	59,00



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	21,50



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	31,50



DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie

Nr kat.	V litry	Cena netto
377010	2,0	80,30



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Pasabahce
www.pasabahce.com

NOWOŚĆ



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	14,22
2.	400178	62-48	120	0,25	12	4,74
	400177	78-60	153	0,50	6	6,29
	400008	97-72	201	1,00	6	7,68
	400175	112-86	240	1,85	6	12,60
3.	400176	114-90	234	1,45	6	13,65

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	226,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	289,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	420,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	220,00



URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	2825,00

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynniki chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8085,00

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rąnem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
405389	2/3	354	325	18	20,50
405395	1/1	530	325	18	22,70

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rąnem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
405394	530	325	21	22,70

TACA EKSPozyCYJNA

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	20	30,40
406280	300	235	20	34,00
406310	325	250	20	32,30
406340	355	275	20	45,00
406400	420	295	20	56,00
406460	580	365	20	75,00
406550	580	365	25	122,60

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406100	1/1	530	325	16	147,00
406120	1/2	265	325	16	81,40

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406112	1/1	530	325	65	156,00

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	27,00
407411	410	20	30,60



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	178,20



PÓLMISEK



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	10,70
401302	302	202	13,10
401352	348	233	14,80
401402	392	262	22,40
401452	448	300	27,00
401502	498	346	33,60
401552	545	380	41,30
401602	599	413	50,50



Rant 3 mm



POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	45,00

PÓLMISEK POD TALERZ

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	42,00

PÓŁMISEK

- głęboki

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
402350	350	165	60	25,50



PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	4,99



WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
 - pokrywa Roll-Top
 - 2 tace stalowe
 - 2 wkłady chłodzące

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
419201	380	240	242,00



EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	179,00



STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
367280	140	280	0,45x3	217,00



TACE KELNERSKIE



TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach;
- okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	412350	355	-	-	25	17,00
	412400	405	-	-	25	23,00
2.	415510	-	510	635	25	69,00
	415600	-	600	735	25	91,00
	411450	-	405	305	-	28,00
3.	411500	-	460	360	-	41,00
	411560	-	510	380	-	57,00
	411650	-	650	450	-	70,00



TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/14
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzożowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414033



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	410360	360	-	-	35	39,40
2.	414000	-	530	325	-	42,00
3.	414010	-	530	325	-	63,00
4.	414020	-	530	325	-	32,00
5.	410450	-	450	340	-	31,00
	410500	-	500	360	-	39,00
	410550	-	550	400	-	44,60
	410600	-	600	450	-	56,70



TACE



TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413020	477	337	15	24,00
2.	413001	530	325	-	32,00
3.	413010	530	325	-	76,00



TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	25,50
2.	413033	456	356	-	17,00
3.	413032	415	305	-	13,50

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	15,00

TACE FAST FOOD



- 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	Red	250	350	7,00
413252	Green	250	350	7,00
413253	Black	250	350	7,00
413254	Light Blue	250	350	7,00
413255	Blue	250	350	7,00
413256	Brown	250	350	7,00

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	Red	300	400	8,00
413302	Green	300	400	8,00
413303	Black	300	400	8,00
413304	Light Blue	300	400	8,00
413305	Blue	300	400	8,00
413306	Brown	300	400	8,00

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	Red	350	450	12,00
413352	Green	350	450	12,00
413353	Black	350	450	12,00
413354	Light Blue	350	450	12,00
413355	Blue	350	450	12,00
413356	Brown	350	450	12,00

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tacę

Cr

Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	146,00

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	99,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	243,00
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	18,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	99,00
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	42,00
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	32,00
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	32,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	99,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,9	230	372,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

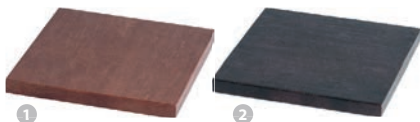
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	99,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	40,40



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonale 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 tępka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

PÓŁKA DREWNIANA



Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815700		Czasza	250	250	15	99,00
2.	815710		Czasza	250	250	15	99,00

PŁYTA Z ŁŦPKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	9,40
399102	200	100	5	5,60
399103	300	300	5	19,00
399104	300	200	5	11,00

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	42,00
816800	500	250	8	71,00
816810	800	250	8	96,00

KOLUMNA BUFETOWA

INOX



Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601		Wysoka	150	150	570	169,00
2.	815621		Niska	150	150	355	111,00
3.	815600		Wysoka	150	150	570	211,00
	815620		Niska	150	150	355	125,10

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- 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	38,50
399112	GN 1/2	325	265	5	1	20,90
399113	GN 1/3	325	175	5	1	14,90
399114	GN 1/4	265	160	5	1	12,20

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	9,40
399103	300	300	5	1	19,00
399117	100	100	5	4	10,20

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	33,30
399119	300	5	1	15,80
399120	330	5	1	17,70

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytemi



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	35,00
399122	GN 1/2	325	265	5	1	19,90

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	5,60
399104	300	200	5	1	11,00
399115	400	250	5	1	19,10
399116	400	120	5	1	10,80

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	399430	Podstawa	420	320	55	45,00
2.	399431	Płyta	400	300	7	17,00

NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 DIP

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

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	9,49
394110	130	130	45	0,37	6	10,50

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	4,66

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	5,07

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	2,20

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	2,08

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	2,31

1 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397252	330	90	60	4x0,08	3	25,00

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397250	250	120	60	2x0,165	4	14,85

3 DIP

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58

4 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397251	360	150	40	3x0,15	1	30,60

5 SALATERKA FALA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	11,88

6 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	34,50

7 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	61,00

8 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	11,50

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	15,00

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	14,50

11 TACA

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

12 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	7,71

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD




- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Misczka finger food	96	-	6	2,60
2.	400283	Misczka finger food	110	-	6	2,60
3.	400284	Misczka finger food	96	-	6	2,25

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	1,61
5.	400261	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	6,27
6.	400285	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	3,09
7.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	3,20
8.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	5,67

*w tabeli podana pojemność całkowita

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

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546042	67	30	0,06	2,90
2.	546043	72	48	0,12	3,80

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	3,40
2.	546045	72	48	0,12	4,10

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	11,20

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	22,40

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	10,00
546034	95	95	0,400	11,70
546035	120	120	0,900	17,30

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	8,60
2.	546025	88	85	0,41	12,70

STOJAK NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	9,20



PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX



STOJAK NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	9,99



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	319010	Papier do frytek	-	420	270	-	500	114,00
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	30,00

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	-	65	14,00
2.	546051	-	100	80	70	16,00
3.	546054	-	100	100	70	14,00



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546012	80	-	-	80	19,00
2.	546061	-	100	80	70	18,00
3.	546064	-	100	100	70	16,00



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546002	80	-	-	80	11,90
2.	546014	-	95	95	60	19,00
3.	546004	-	100	90	60	21,00
4.	546005	-	100	90	60	26,00



MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	14,30

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	16,30
2.	546010	110	60	0,38	29,60

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	11,20

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	9,70
546015	77	125	0,600	15,80

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	20,90

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	17,80

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX

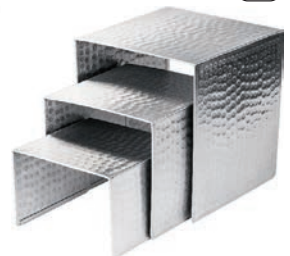


Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	5,69

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana

INOX



Nr kat.	Cena netto
546008	90,20



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelaksony, lekky i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy	317
Wiszące lamy grzewcze	318-319
Stół barowy	319
Lampa grzewcza piramida.....	320

Meble Cateringowe	321
Pokrowce na meble cateringowe.....	322
Słupek hotelowy	322

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	692300	750	2050	13,3	2,1	230	605,00
2.	692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	710,00

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	505,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	385,00



3 LAMPY GRZEWCZE 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

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	390,00

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



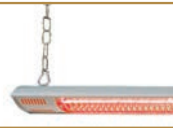
2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	370,00

2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	740,00

1 LAMPA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	895,00

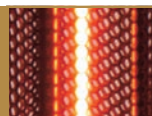
2 STOLIK GRZEWCZY

- stół barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	880,00



Specjalna powłoka ochronna



1



2

LAMPY GRZEWCZE GAZOWE

LAMPY GRZEWCZE 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 (roz. 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	985,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	67,00



1



2



LAMPY GRZEWCZE

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętkiem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozproszadza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butle z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693225	460	-	2210	13	G30	425,00
2.	693226	-	2210	-	-	-	49,00



1



2



MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



300
kg

1



300
kg

2

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



150
kg

4



250
kg

3



75
kg

6

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



300
kg

5

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	169,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	235,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	237,00

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	80,00

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	160,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	164,00

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- 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	biały	33,00
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	33,00
2.	950164	Pokrowiec na stół 950131	biały	41,00
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	41,00
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	biały	27,00
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	27,00
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	biały	34,00
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	34,00
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	23,00
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	23,00



1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	169,00



2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	138,00



3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	Blue	1500	35,00
689003	Black	1500	35,00



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 324-329, 340-344
Kruszarki do lodu 340
Wyciskarka do cytrusów 330, 338
Wyciskarki ele. do owoców cytrusowych 338

Shakery, otwieracze kelnerskie 331-332
Miarki i dozowniki 332-333
Syfon do wody sodowej 336-337
Chłodziwno barowe 346-347

BLENDERY STALGAST

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbaneków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	735,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	315,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	355,00

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	855,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	315,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	355,00

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanek
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484220	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	1249,00
2.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	355,00

DZBANEK



Nr kat.	V litry	Cena netto
484250	2	315,00

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków



Nr kat.	V litry	Cena netto
484255	1,5	355,00

BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.



2 lata gwarancji

BAR

BLADE

TORQ
2.0

WARING
COMMERCIAL
XTREME



482155



482300, 482340



482145, 482160



484100, 484110,
484115, 484150

DEDYKOWANE

- bary

- bary, małe restauracje, małe kawiarnie, drink point

- bary, restauracje, kawiarnie, drink point

- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy, margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne

- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25

- 25 – 49

- 50 – 74

- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- modele 484150 oraz 484115 płynna regulacja prędkości obrotowej
- sprężelno ze stali nierdzewnej

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482155	Blender Bar	180	180	370	1,25	0,38	230	775,00
2.	484006	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	375,00



1


BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce

Panel sterowania w modelu 482340



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482300	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	1480,00
2.	482340	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	1550,00
3.	484007	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	535,00



1


BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”

Panel sterowania w modelu 482160



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482145	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	1850,00
2.	482160	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	1920,00
3.	484008	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	625,00



1



BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	2850,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	815,00

1

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr./min



Płynna regulacja obrotów



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484115	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	3210,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	815,00

1

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Panel sterowania



2



1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	3545,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	815,00

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min



1



2

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	4080,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	815,00

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	475971	niebieski	65	12	0,90
2.	475972	żółty	65	12	0,90
3.	475973	pomarańczowy	65	12	0,90
4.	475975	czarny	65	12	0,90
5.	475977	zielony	65	12	0,90

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475970	85	12	0,90
2.	475980	103	1	4,90

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	4,38

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	39,00

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



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

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	12,40


1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472092	200	12,20
2.	472090	130	10,00

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	10,00

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
3.	472999	120	15,00
4.	472140	110	7,00

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	14,90

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	14,90

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	7,70

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	6,00

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	12,70
2.	476003	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	17,50
3.	476000	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	14,30
4.	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	25,00



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476050	0,5	38,00
	476070	0,7	45,30
2.	476051	0,5	22,40
	476071	0,7	30,10



MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	8,50
474301	0,020-0,040	10,20
474302	0,025-0,050	9,30

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	10,10

MIARKA



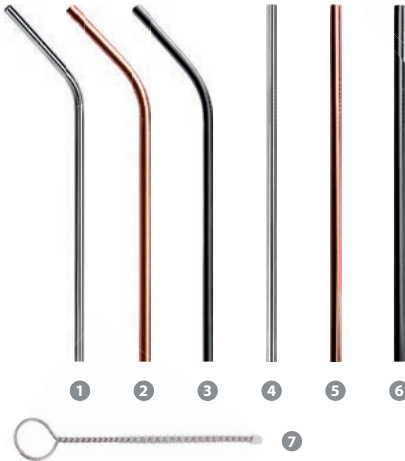
Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	17,30

SŁOMKA DO NAPOJÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- możliwość zakupu dodatkowej szczotki do czyszczenia
- produkt ekologiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	477215	Słomka	szary	6	215	50	91,00
2.	477216	Słomka	brązowy	6	215	50	91,00
3.	477217	Słomka	czarny	6	215	50	91,00
4.	477315	Słomka	szary	6	215	50	91,00
5.	477316	Słomka	brązowy	6	215	50	91,00
6.	477317	Słomka	czarny	6	215 <td 50	91,00	
7.	486721	Szczotka		6	165	1	4,70



ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	10,30
2.	472011	285	1	8,14
3.	472012	202	12	1,80
4.	472020	210	1	9,80
5.	472013	280	1	6,00

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. +90° C



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
1.	340270	Deska do krojenia	270	190	9	-	13,00
	340351	Deska do krojenia	350	250	10	-	26,00
2.	285092	Nóż do obierania	-	-	-	100	9,90

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	33,00

MATA BARMĄSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub oplukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	25,00
2.	473910	450	300	10	41,00

POMOCNIK BARMĄSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	30,50

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	44,00

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	24,00

POJEMNIK BARMĄSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	69,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna $\varnothing=100$ mm



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	Cena netto
477012	120	230	39,10



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	104,00
479330	170	230	3	199,00
479500	200	250	5	209,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	32,00



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	107,00



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	126,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	37,20



3

4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	30,00



SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	215,00

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	237,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	17,00

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	128,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	70,00

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811	red	90	330	1,0	10,50
473812	blue	90	330	1,0	10,50
473813	green	90	330	1,0	10,50
473814	brown	90	330	1,0	10,50
473815	yellow	90	330	1,0	10,50

PROWADNICE DO PODWIESZANIA
KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	22,30
478030	295	255	355	70	32,30
478050	480	450	355	70	51,00

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	165,00

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1265,00

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH



- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr./min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt z żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	3005,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	580,00



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 umożliwiaiąca 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 szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	6413,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	7530,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	8987,00

NOWOŚĆ

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufładka z tworzywa

Noże ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	95,00

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

WARING
COMMERCIAL

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena netto
471200	190	250	440	9	230	3190,00

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

 Wzór
kostki


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	899,00



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

INOX


BREMA
Ice Makers


- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgastr.com

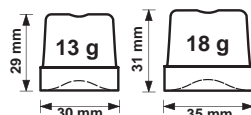


Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M mm	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	9950,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



22 kg/24h

22 kg/24h

47 kg/24h

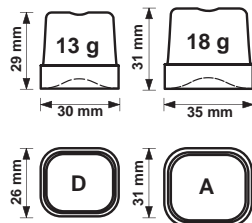
67kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3380,00
2.	872213	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3900,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	4800,00
4.	872331	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	5500,00
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	5670,00
5.	872461	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	5975,00
6.	872651	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	7385,00
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	8200,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	8300,00

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3380,00
2.	872214	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3900,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	4800,00
4.	872332	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	5500,00
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	5670,00
5.	872462	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	5975,00
6.	872652	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	7385,00
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	8200,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	8300,00
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	11620,00
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	12300,00



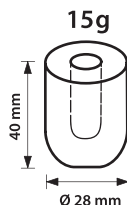
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2500,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2700,00

ŁUSKARKA DO LODU

- 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



1

do 95 kg/24h



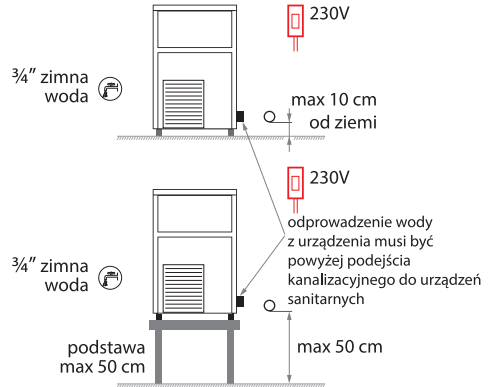
2

do 155 kg/24h



Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V mm	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	10900,00
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	10900,00
2.	873151	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	11700,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	584
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	584



Nr kat.	Nr strony
822998	584

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	584

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	582
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPIYU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	582

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533



882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	1970,00
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	2449,00
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2449,00

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533



LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5170,00
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6590,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3645,00
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	5690,00
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5170,00

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3890,00



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	349-352	Termometr do mleka.....	356
Młynek do mielenia kawy.....	353	Wybijak do fusów	356
Zaparzacz przelewowy.....	353	Szkoło do kawiarni.....	357-358
Lodówka na mleko do kawy.....	350	Chemia do ekspresów.....	355
Stół pod ekspres do kawy	354	Szczotki do czyszczenia ekspresów	355

EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 582-583



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Niezależny system
spienia mleka
i przygotowywania
kaw mlecznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486960	240	440	520	16	1,35	230	2977,00

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-115mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	2524,00



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Kompatybilna z większością ekspresów do kawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0-4	21	0,11	230	1099,00

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

EXPOBAR



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	4700,00



EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	7400,00

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYŃKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486400	460	590	630	6	2,8	230	9200,00



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

EXPOBAR



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	8600,00

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	9400,00

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	14100,00

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1240,00



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana dżoza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	1590,00



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitych śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójnie izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	644,00

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	539,00
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	33,00



STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	2256,00

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX

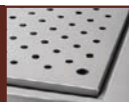


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	3028,00

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu





PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	17,00

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	18,00

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, garniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	15,00
648050	5	51,00
648100	10	91,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	33,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	486721	6	-	165	4,70
2.	486741	-	38	254	10,80
3.	486742	16	-	635	11,70

FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filtra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
822300	85	26	31,00



DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	18,30
372060	0,60	23,40
372100	1,00	27,50
372150	1,50	48,90
372200	2,00	53,00

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	9,70
546015	77	125	0,600	15,80

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	62,00

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	200,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	160,00

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	49,00

DYSPENSER DO PRZYSPRAW



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	18,50
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	23,00
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	20,50

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

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



SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 151-201

SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,59
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,86
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,74
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,44



SZKŁANKA DO IRISH COFFEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	6,58

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	5,57
400196	84-75	162	0,360	6	5,70
400197	91-75	175	0,455	6	7,41

FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400256	91-40	64	0,238	6	6,47
2.	400257	64	57	0,09	6	4,66

SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	2,35



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	25,00
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	28,00
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	31,50



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	31,50
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	25,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	28,00

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC

Paşabahçe
PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	5,25
2.	400353	78	103	0,330	24	4,94



1



2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....	360-364	Miarki planetarne.....	377
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....	365-367	Urządzenie do gorącej czekolady.....	372
Worki, końcówki do wyciskania.....	368-369	Palnik, foremki do creme brulee.....	376
Patery do tortów i owoców.....	374-375	Noże cukiernicze.....	373

SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojęw firmy iSi; używanie innych nabojęw powoduje utratę gwarancji



SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max ciśnienie robocze 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat. 500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	399,00
500026	Naboje Nitro	16	-	39,00



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	236,00
500101	1,0	282,00


SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	299,00
500210	1,0	388,00


SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje Professional



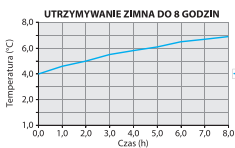
3 końcówki w standardzie



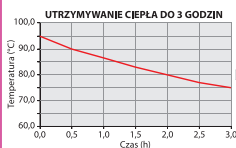
Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	368,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C





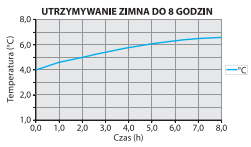
SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	644,00

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	135,00
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	139,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



2



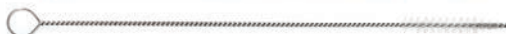
3



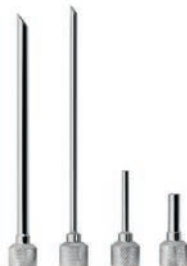
4



6



7



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	19,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	19,90

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	55,00

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena netto
B2011201	8,00

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	69,00

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	68,00

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	111,00



NABOJĘ 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 N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	12,50
500016	Naboje Professional	24	31,00
500017	Naboje Professional	50	64,00



NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	39,00

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGLA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	118,00
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	155,30

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	40,30
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	41,30
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	15,00
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	12,40

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	38,10
2.	535017	360	250	80	5	48,40



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	16,50
533261		260	18,60

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	65,50

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłączy 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	799,00

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany z aluminium



2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej



3 PORCJONER DO LODÓW
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	99,00
530400	1/40, porcja ~17 g	99,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	115,00
531360	1/36, porcja ~19 g	115,00
531400	1/40, porcja ~17 g	115,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	117,00
532360	1/36, porcja ~19 g	117,00
532400	1/40, porcja ~17 g	117,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



PUCHARKI DO LODÓW

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



1



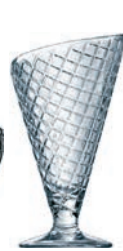
2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	4,81
2.	400596	116	125	0,300	6	7,94
3.	400597	130	90	0,375	12	5,23

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	3,93
5.	400622	100	166	0,280	6	10,43
6.	400623	125	180	0,300	6	11,29



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,15
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,26
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,35
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,68
5.	400080	116-70	118	0,16	6	4,88
	400258	116-70	133	0,17	6	4,95
6.	400259	85	86	0,245	6	3,58



4



5



6

ŁYŻECZKA DO LODÓW



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	0,68

PUCHAREK DO LODÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	9,20



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	4,50
515030	3	4,50
515040	4	4,50
515050	5	4,50
515060	6	4,50
515070	7	4,50
515080	8	4,50
515100	10	4,50
515110	11	4,50
515120	12	4,50
515130	13	4,50
515140	14	4,50
515150	15	4,50
515180	18	7,50

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	4,50
514040	4	4,50
514060	6	4,50
514080	8	4,50
514100	10	4,50

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	7,50
516060	6	7,50
516080	8	4,50

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,50
517031	16	2,0	2,50

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517010	10	2,5	2,50
517011	13	3,0	2,50

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	2,50
517021	10	2	2,50

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

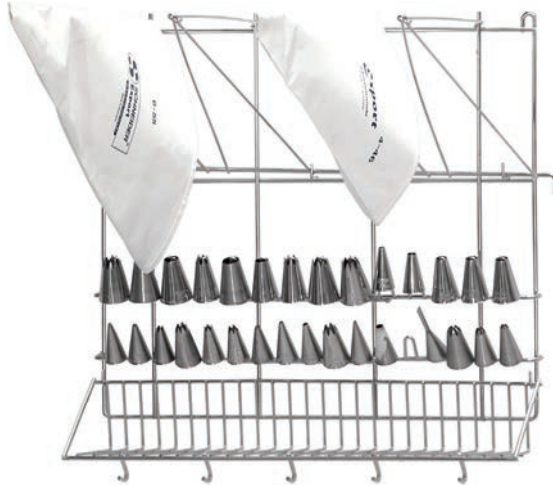
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	7,30

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	69,00

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	149,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	10,10
511302	300	12,20
511352	350	13,20
511402	400	16,30
511452	450	17,30
511532	530	21,50

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	49,40
510011	460	100	69,00

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	10,10

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	9,90

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	70,04

SKROBKWA PLASTIKOWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	501125	125	97	2,60
2.	501155	155	107	2,60
3.	501160	160	103	2,80
4.	501195	195	127	2,80

FORMA DO MODELOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	11,00

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	11,20
528035	100	45	14,30
528036	120	45	15,80

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	525252	250	12,40
	525362	360	23,30
	525402	400	22,50
2.	525253	250	14,90
	525363	360	23,40
	525403	400	24,30

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	11,00
522080	50	280	15,00

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	13,30
313301	300	13,80
313401	400	17,10

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	6,70
523080	80	19,10

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074400	100	130	22,00
074450	120	130	26,00

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	206,00

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	47,00
521640	585	385	49,00

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przed przypalaniem
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521400	biały	400	600	-	-25 + 230	500	124,41
2.	521380	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	41,85





ZNACZNIK ROZSTAWNY
- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	153,00
527170	7 noży	213,00



ZNACZNIK ROZSTAWNY
- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	189,00
527270	7 noży	226,00



NOWOŚĆ

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	111,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	17,00

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mm zew.
- Ø=190 mm wew.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	172,00



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N ob/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	1625,00

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	65,00
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	79,00
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	90,00
4.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	54,00
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	28,00
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	33,00
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	35,00
6.	263260	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	250	33,00
	263310	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	300	35,00
7.	334218	Nóż łąpatka do tortów	160	28,00

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
- B = 75 mm



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

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



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

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	22,60

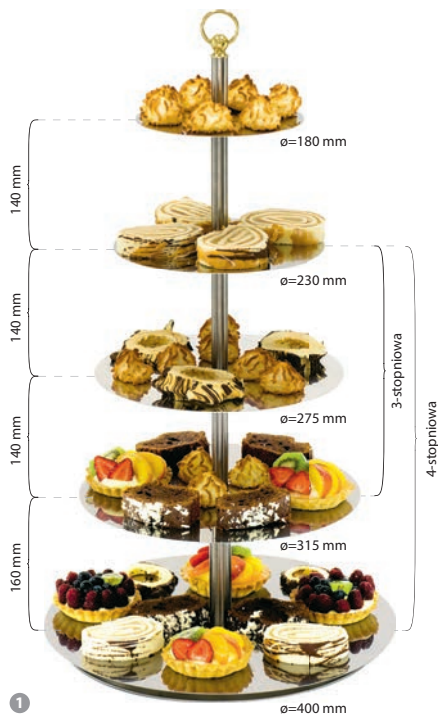
SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	14,00

PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
 - wielostopniowa (patrz tabela)
 - talerze płaskie
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	311,00
542040	4-stopniowa	600	470,00

- 2 PATERA DO TORTU**
 - 3-stopniowa
 - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	198,00

- 3 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	70,30

- 4 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

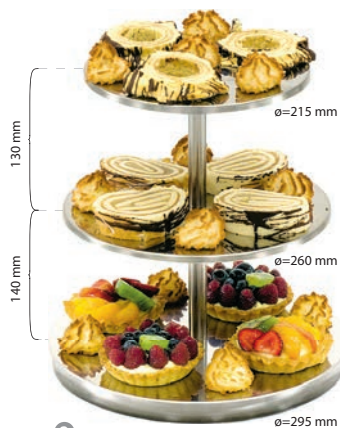
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	124,00

- 5 PATERA DO TORTU**
 - wykonana ze szkła
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	300	70	112,00

- 6 ŁOPATKA DO TORTU**

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	20,18



2

3

4

5

6





PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	14,94
2.	545017	102	1	14,01
3.	545018	187	1	15,04



PATERA



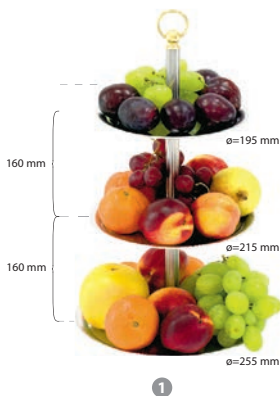
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	33,07

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	50,40



1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	193,00



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	197,00



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	155,00

PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min, 500700 - do 90 min
- temperatura płomienia 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- zabezpieczenie przed dziećmi



1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	81,90
2.	500700	153	74	179	0,045	97,00

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CREME BRULEE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Papabatche



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	2,91

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- model 783050 w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071 w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1799,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2099,00



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3190,00



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	150,00
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	140,00
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	165,00
4.	785214	Dzieża	250,00





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....	379-386	Torby, pojemniki termoizolacyjne	392-393
Mikszery spiralne	388-389	Stoły chłodnicze.....	394-395
Blachy, siatki do pizzy.....	392	Łopaty, łopatki do pizzy	390-391



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2160,00	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4060,00	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

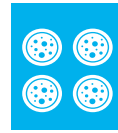
GREDIL



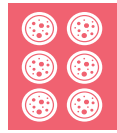
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	2599,00	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	3790,00	



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	3710,00	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	6370,00	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7365,00	

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



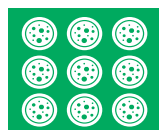
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**

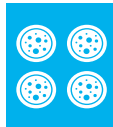
stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	4090,00	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7590,00	
781512	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	8295,00	Purple
781521	Piec dwukomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	5575,00	
781522	Piec jednokomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	9895,00	Pink
781531	Piec dwukomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	7450,00	
781532	Piec jednokomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	12055,00	Green



UKŁAD KOMORY PIECA:



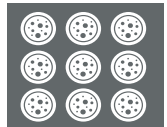
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	4930,00	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8250,00	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	11380,00	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	14580,00	



PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	3250,00	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	4790,00	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	5790,00	

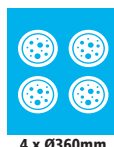


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



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: stalgastr.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	8599,00	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	10890,00	

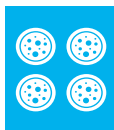


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

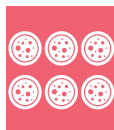
UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	6035,00	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	10285,00	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	12600,00	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	8220,00	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	14680,00	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	18090,00	



PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	778,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	778,00
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	706,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	726,00
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	778,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	706,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	778,00
782017	Podstawa do pieca, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	778,00
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	886,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	834,00

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	3595,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3030,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	3890,00

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	270	540	560	48	0,37	230	3350,00
786202	400	690	630	82	0,9	230	4069,00
786302	440	830	720	110	1,3	230	4800,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
- prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
- prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

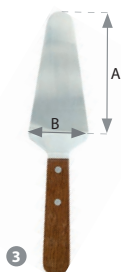
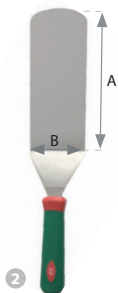
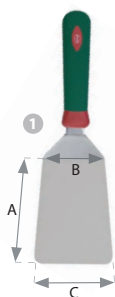
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	470	720	640	94	0,55	400	6860,00
786502	460	840	730	127	1,1	400	7810,00

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	690	630	100	0,9	230	5250,00
786500	440	830	720	128	1,3	230	6860,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



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

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



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

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	14,90

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503250	540	36,00

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	12,00

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	30,00
564052	300	300	500	56,00
564102	300	300	1000	77,00

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	79,00
564040	350	350	1100	109,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	123,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	131,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	165,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	280,00



1 POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy,
makaronów itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563407	600	400	70	42,00
563410	600	400	100	43,00

2 POKRYWA DO POJEMNIKA DO CIASTO



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563408	600	400	20	28,00



3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY



Nr kat.	Cena netto
563409	192,00

TALERZE DO PIZZY



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	18,30
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	22,50
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	6,79
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	18,50



LUBIANA



Bormioli Rosso



Flabina

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560181	180	25	9,00
560201	200	25	9,70
560221	220	25	9,90
560241	240	25	11,10
560261	260	25	11,50
560281	280	25	11,50
560301	300	25	13,90
560321	320	25	15,40
560361	360	25	20,40
560401	400	25	26,90
560451	450	30	33,40
560501	500	30	39,70

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena netto
562231	200	230	9,00
562281	250	280	11,00
562311	280	300	13,00
562330	310	330	14,00
562361	350	380	17,00
562400	380	400	20,00
562460	430	460	20,00
562500	480	500	28,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta 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
563452	550	500	200	510	500	200	60,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	65,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	143,00
057351	410	410	390	40	171,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	102,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	107,00

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	49,50

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	95,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	33,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomkające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533

Ergonomiczne uchwyty



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	2850,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 533



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	6500,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	8800,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	9400,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	10250,00



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa403-404
Kotłeciarki i akcesoria 401-402
Krajalnice do wędlin398-400
Nadziewarki do kielbas405-406

Obieraczka do ziemniaków.....397
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne..... 407-417
Cuttery i miksery ręczne418-422, 424-429
Sokowirówki423

OBIERACZKA

- 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
- wysokość komory wsadowej: 789060 - 305 mm, 789120 - 385 mm
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

nowy design

ulepszona konstrukcja
urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio
pochylona konstrukcja
panelu sterowania
zapewnia komfort
i bezpieczeństwo
użytkownika



Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789060	Obieraczka	450	830	930	60	0,37	400	3955,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	4570,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	537,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	1599,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	1450,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1400,00



KRAJALNICA DO WĘDLINI I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokręta 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 utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	3140,00

KRAJALNICA DO WĘDLINI I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokręta 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 utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	4660,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepną
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepną
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	6210,00

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	6160,00


KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	3799,00

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatacia
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721581	1390,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przyszywania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	3188,00

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	541,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
721590	550	310	450	6,5	1715,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe noży
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	190	410	350	85	0,25	230	901,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium
- nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z tworzywa
- wydajność chwilowa: 125 kg/h
- bieg wsteczny
- 3 sitka w zestawie z otworami \varnothing 3mm, 5mm, 8 mm
- sitka o średnicy 62 mm
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas i końcówka do nadziewania pierogów
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej
- jednorazowy maks. czas pracy wynosi 25 min
- antypoślizgowe noży



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	490,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe noży
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm


INOX


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2245,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2838,00

MASZYNYKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadunkowy 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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1	721124	517	328	410	220	0,80	230	1638,00
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	2380,00

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	39,00
	721020	-	721221, 721224	65,00
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	99,00
	721012	3	721121, 721124, 721129	99,00
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	89,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	89,00
	721015	8	721121, 721124, 721130	89,00
	721016	10	721121, 721124, 721129	89,00
	721021	2	721221, 721224	119,00
	721022	3	721221, 721224	119,00
	721023	4,5	721221, 721224	109,00
	721024	6	721221, 721224	109,00
	721025	8	721221, 721224	109,00
	721026	10	721221, 721224	109,00



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

- 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 kielbasińcze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	529,00
2.	721307	320	330	830	7	12	579,00
3.	721310	400	360	640	10	12	749,00

KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	320,00



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

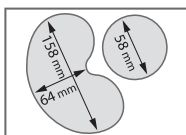


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	560,00



SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 416-417
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



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



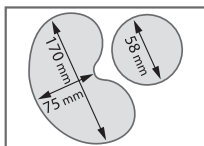
tarte ziemniaki



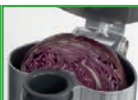
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3101,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	963,00

SZATKOWNICA DO WARZEWY CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



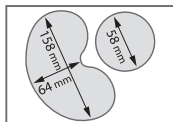
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N ob/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5399,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5570,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1224,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00



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/parmazan
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

Możliwość
krojenia
od 8 mm
do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4727,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3884,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	963,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

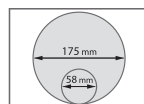
Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



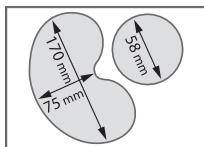
Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	9314,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	9314,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	10247,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1224,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00

SZATKOWNICA DO WARZEW CL50 GOURMET

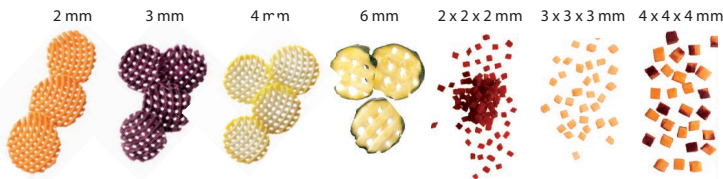
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	8596,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

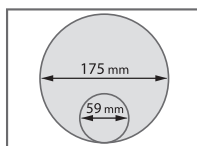


1

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę

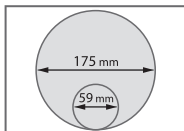


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	16249,00
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	16249,00
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	21884,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1224,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnicy owocowo-warzywnych, garnażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicylnicznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	33285,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1224,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cutra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

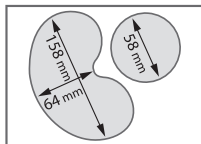
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4145,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	963,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cutra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



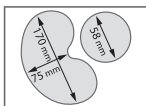
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	9123,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	9123,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	963,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

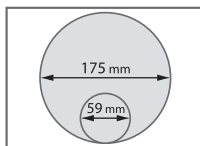


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	11803,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- pojemnik 7 l ze stali nierdzewnej + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 416-417

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



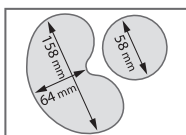
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	13549,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2494,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 416-417



Otwór w
104 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	4873,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5987,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	963,00

TARCZA PŁASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	361,00
714112	2 mm	361,00
714113	3 mm	361,00
714114	4 mm	361,00
714115	5 mm	361,00
714118	6 mm	361,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1450,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	196,00
714012	2 mm	196,00
714013	3 mm	196,00
714014	4 mm	196,00
714015	5 mm	196,00
714016	6 mm	196,00



TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	196,00
714022	2 mm	196,00
714023	3 mm	196,00
714026	6 mm	196,00
714029	9 mm	196,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	236,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	361,00
714122	2 mm	361,00
714123	3 mm	361,00
714124	4 mm	361,00
714125	5 mm	361,00
714127	7 mm	361,00
714131	Parmezan	361,00
714170	Marchew	652,00
714171	Chrzan	582,00
714132	Ziemniaki	582,00



TARCZA PŁASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	547,00
714193	3 mm	547,00
714195	5 mm	547,00

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	196,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	743,00

2 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	999,00
714169	10 x 10 mm	999,00
714160	10 x 16 mm	999,00



TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	557,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1039,00
714142	2 x 2 mm	557,00
714145	2 x 4 mm	557,00
714147	2 x 6 mm	557,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	557,00
714143	3 x 3 mm	557,00
714144	4 x 4 mm	557,00
714146	6 x 6 mm	557,00
714148	8 x 8 mm	557,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	241,00
714043	2 x 4 mm	241,00
714045	2 x 6 mm	241,00
714044	4 x 4 mm	241,00
714046	6 x 6 mm	241,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	853,00
714059	10 x 10 x 10 mm	853,00
714050	12 x 12 x 12 mm	853,00

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	948,00
714157	8 x 8 x 8 mm	853,00
714159	10 x 10 x 10 mm	853,00
714151	14 x 14 x 14 mm	853,00
714153	14 x 14 x 10 mm	853,00
714154	20 x 20 x 20 mm	853,00
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1400,00
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	361,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	677,00

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	577,00
714103	3 mm	577,00
714104	4 mm	587,00

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	361,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	141,00



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



Pokrywa z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:
1 porcja 0,2 kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5635,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	6107,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7492,00
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	10608,00

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

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	11983,00





CUTTER-WILK R2

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, 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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



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	0,4	230	4295,00

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej








Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	7261,00

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

- 
 Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
- 
 Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
- 
 Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
- 
 Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
- 
 Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	8802,00
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	9263,00
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	10387,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	15641,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	20113,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	24052,00

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 umożliwiaiąca 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 szczołkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N ob/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	6413,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	7530,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	8987,00

NOWOŚĆ

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER


- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



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**




GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.

71
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

101
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

121
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.

151
310 W

711300
CMP 300 V.V.

301
350 W

711351
CMP 350 V.V.

451
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra

501
440 W

711355
MP 350 V.V Ultra

501
440 W

711450
MP 450 Ultra

1001
500 W

711455
MP 450 V.V Ultra

1001
500 W

711550
MP 550 Ultra

2001
750 W

711600
MP 600 Ultra

3001
850 W

711800
MP 800 Turbo

4001
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	1144,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1415,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1681,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2118,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2389,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	743,00

MIKSER RĘCZNY – GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP



Nóż i dzwon
łatwe w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	1751,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1887,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2042,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2459,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	2619,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	3483,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	3733,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	1947,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów


Nóż i dzwon łatwy w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2449,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2715,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2218,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2474,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3668,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4536,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5430,00

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 ob/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	994,00

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	346,00

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr./min
model 710350 – 18000/22000 obr./min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	220-240	738,00
710350	280	0,35	220-240	1265,00

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



RYNKOWY
HIT
CENOWY

WARING
COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	299,00



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

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



KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1



Ryflowana powierzchnia



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	439,00
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	529,00
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	789,00

FRYTOWNICE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	255,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	299,00
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	499,00
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	539,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wymiowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	1450,00

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	599,00



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



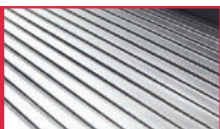
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	1499,00
744000	600	480	530	48	4,0	400	1699,00

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia



Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	699,00
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	599,00

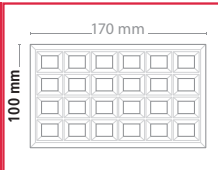
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	599,00

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	599,00

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	2650,00

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta
ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	2780,00

KONTAKT GRILLE



- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprzewadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętkiem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej

NOWOŚĆ



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	595,00

KONTAKT GRILL PANINI

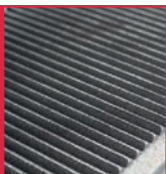
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	720,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1075,00



Ryflowana
powierzchnia



FRYTOWNICE



FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746042	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	385,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	409,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	709,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	779,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	599,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1099,00

Wersja z kranem spustowym nr. kat 746096 i 746097



PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



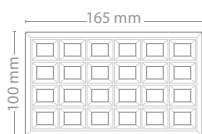
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1349,00

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 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	739,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	739,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	29,00

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

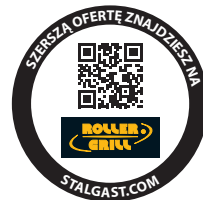
Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0+85	1,2	230	362,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0+85	1,2	230	455,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0+85	1,2	230	480,00

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2390,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	1900,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3105,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	815,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1500,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	1760,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	1730,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	2530,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2365,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	2980,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3405,00


URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	1555,00

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	1935,00

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2240,00

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm

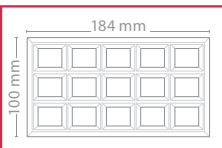


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1590,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2645,00

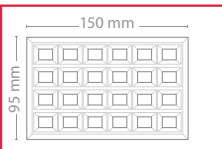
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221


SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	2590,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2650,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1400,00


NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1390,00



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta 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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	899,00
2.	777102	2-pozioomy	450	285	420	12	3,2	230	1360,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	2399,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekank
- wentylator
- regulator temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3650,00

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm



1

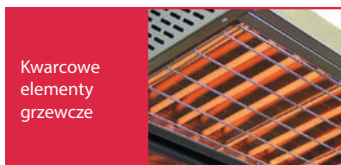


2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2245,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2290,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	2635,00


SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha


 Kwarcowe
elementy
grzewcze


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	5999,00

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto
1.	779040	300	225	215	1,8	230	389,00
2.	779060	430	225	215	2,5	230	449,00

TOSTER/OPIEKACZ

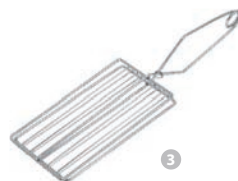
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210 x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	500,00
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	649,00
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	15,00

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 gaz ziemny (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	2299,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekawa
- 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	7190,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3094,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	3371,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	3657,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	3935,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w urządzeniach w wersji gazowej G30 możliwość dokupienia dysz na gaz G20



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	2999,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3199,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3335,00
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3335,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5080,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	3785,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	4095,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	4890,00

AKCESORIA DO GYROŚW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	123,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	4,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	99,00

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrośw Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	536,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	293,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem



1



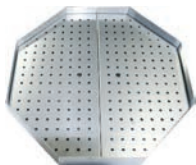
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	76,00
2.	777589	górny	76,00

WANNA NA TŁUSZCZ

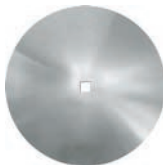
- wanna ociekowa na tłuszcz
- dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	382,00


TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4
- podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	95,00


SZUFLKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgniatania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	153,00


NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2290,00
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	2945,00
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3275,00

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, S180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	188,00


KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1259,00

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	449,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	342,00



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	599,00





WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	1999,00

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiowy pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1899,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	499,00



Talerz obrotowy



Panel sterowania

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W KOMORA [30l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775019	490	637	405	1800	230	1999,00

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 wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1145,00



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1350,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetry gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	2777,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetry gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	3445,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń \varnothing 120 - \varnothing 320 mm



Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



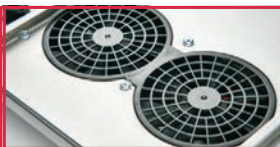
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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:
 - 1/10/20 dla trybu moc lub
 - 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	735,00

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Filtr przeciwłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej





KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętkiem
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	216,00

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 268-272

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	610,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	999,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	60,50
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	30,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

NOWOŚĆ



caterina



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	1499,00

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	142,00



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

Nr kat.	Cena netto
691252	139,00



SZCZYPCE UNIERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL

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



KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywą pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	53,00





PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Oferta Stalgast została rozbudowana urządzenie EVEREO™ i piec konwekcyjno-mikrofalowy BakerLux SPEED.Pro™.

EVEREO™	461-463
CHEFTOP MIND.Maps™	468-477
CHEFLUX™	478-479
BAKERTOP MIND.Maps™	480-485

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG	486-488
BAKERTOP MIND.Maps™ BIG	486-488
BAKERLUX SPEED.Pro™	490-491
BAKERLUX SHOP.Pro™	492-499
LINEMICRO™	500-502



EVEREO®

COMMERCIAL
KITCHEN
INNOVATION
CHALLENGE

GOLD
WINNER
2018

CZY MOŻNA POŁĄCZYĆ JAKOŚĆ SLOW FOOD Z WYDAJNOŚCIĄ FAST SERVICE?

EVEREO™ to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.



REWOLUCJA

EVEREO 600

EVEREO 900

EVEREO CUBE



	9013600	9013900	9013300
Pojemność	10 GN1/1; 200	10 GN1/1; 200	10 460x330 mm; 80
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	28 mm
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Moc elektryczna	2,9 kW	2,9 kW	4,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x678x915	535x883x915	600x 679 x590
Dedykowana podstawa	9013670	9013970	9013330
CENA netto	29990,00	29990,00	14990,00

WYSOKA PODSTAWA

ŚREDNIA PODSTAWA

NISKA PODSTAWA

EVEREO™ 600
EVEREO™ 900
EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE



	9013670	9013970	9013330
Wysokość H (mm)	741 mm	744 mm	738 mm
CENA netto	930,00	910,00	870,00

ZACZYNA SIĘ TU I TERAZ

EVEREO™ KOMBINACJE

EVEREO™ 600
10 GN1/1

EVEREO™ 900
10 GN1/1

EVEREO™ CUBE
10 460X330

EVEREO™ NA PODSTAWIE

Idealne rozwiązanie dla małych kuchni
- EVEREO® na podstawie
z prowadnicami na tace.



DWA URZĄDZENIA EVEREO™ USTAWIONE JEDNO NA DRUGIM

Wykorzystanie dwóch urządzeń EVEREO™
daje wyraźne korzyści:

- możliwość przechowywania dań w tym samym czasie, które wymagają różnej temperatury wydania
- możliwość korzystania na przemian w trybu przechowywania (preserving mode) lub trybu gotowych potraw (meal me mode)
- zapewnia większą przestrzeń do przechowywania produktów



EVEREO™ ORAZ PIEC CHEFTOP MIND.Maps™

Połączenie urządzenia EVEREO™
z piecem konwekcyjno-parowym
UNOX CHEFTOP MIND.MAPS™ jest
kombinacją zwycięską, idealną do
zarządzania większością pracy
w kuchni, optymalizując przestrzeń, aby
dopasować się do każdego środowiska.



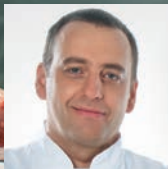
UNOX - PREZENTACJE



ADAM
MARCINIAK



PIOTR
KOSMALA



MACIEJ
BIAŁAS



PAWEŁ
MŁYNARCZYK

Serwujemy doskonałość: poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™



1



Wyślij zgłoszenie na adres :
szkolenia@stalgastr.com

2



Nasi doradcy kulinarni
zaprezentują w praktyce
możliwości Pieców Unox
w Twojej kuchni

3



Wyberzemy urządzenie
najlepiej dopasowane do
Twoich potrzeb

CHEFTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

CHEFLUX

Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.



EVEREO

EVEREO® to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.



LINEMICRO

Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki компактным rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.



BAKERTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczo-cukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.

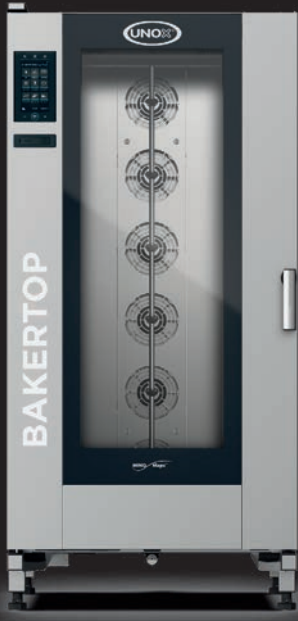


BAKERLUX SPEED.Pro™

Piec konwekcyjno-mikrofalowy zaprojektowanych do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych.



**CHEFTOP
MIND. Maps™ BIG**



**BAKERTOP
MIND. Maps™ BIG**





CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

NOWOŚĆ



Swobodne zarządzanie parą

0 - 20 - 40 - 60 - 80 - 100%
WILGOTNOŚĆ

Redukcja prędkości wentylatora



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA



Pełny zakres temperatury pracy

50 - 260°C
TEMPERATURA

Pełna kontrola nad produktami



0 - INF
TIMER



Szybkie i intuicyjne programowanie

3 KROKI
PIECZENIA

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Podstawa, by sprostać każdemu wyzwaniu...



Technologia **MIND.Maps™** umożliwia stworzenie nawet najbardziej skomplikowanego procesu obróbki za pomocą kilku prostych ruchów ręki na ekranie.

Technologia **AIR.Maxi™** zapewnia rozprawienie ciepła w komorze pieca w równomierny sposób, niezależnie od wielkości załadunku.

Technologia **DRY.Maxi™** i **STEAM.Maxi™** dostosują poziom wilgotności w komorze pieca dla osiągnięcia najwyższej jakości efektów obróbki.

Automatyczny system mycia **Rotor.KLEAN™** w połączeniu z detergentem **DET&Rinse™** pozostawiają Ci więcej czasu do wykorzystania na nowe wyzwania w kuchni.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

...i przekroczyć własne oczekiwania




System **ADAPTIVE.Cooking™** rozumie jakie rezultaty chce uzyskać kucharz, interpretuje ustawienia parametrów obróbki, rejestruje odchylenia temperatury i wilgotności podczas procesu obróbki i proponuje najlepszy sposób, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

Z programem **MULTI.Time™** możesz gotować w tym samym czasie lub po kolei, aż do 10 różnych produktów. Każdemu z poddawanych obróbce produktów przypisywany jest czasomierz, który pokazuje status procesu obróbki i powiadamia Cię, kiedy produkt jest gotowy.

Program **MISE.EN.PLACE™** umożliwia dokładne odliczanie czasu i kontrolę kolejności, w jakiej musisz umieścić w komorze pieca produkty o różnym czasie obróbki, tak aby wszystkie były gotowe dokładnie w tym samym czasie.

GN 1/1



PLUS 	9000365 NOWOŚĆ		9000565	
Pojemność	3 GN 1/1		5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N		400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	5 kW		9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538		750x783x675	
CENA netto	20450,00		22800,00	
PLUS 			9000562	
Pojemność			5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm	
Napięcie			230 V ~ 1N	
Moc elektryczna			0,6 kW	
Gaz			G20, G25, G25.1, G30, G31:15 kW	
Wymiary (WxDxH mm)			750x783x675	
CENA netto			29690,00	
ONE 	9000360	9000557 NOWOŚĆ	9000560	
Pojemność	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	5 kW	7,0 kW	9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538	750x783x675	750x783x675	
CENA netto	17430,00	20700,00	18990,00	
ZERO 		9030500	9030510	
Pojemność		5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm	
Napięcie		230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~ / 400V 3N~	
Moc elektryczna		7,0 kW	9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)		750x783x675	750x783x675	
CENA netto		15550,00	15550,00	



CHEFTOP




MIND Maps™

	9000765	9001065	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	33575,00	42900,00	
	9000762	9001062	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1 kW	1 kW	
	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	36900,00	47000,00	
	9000760	9001060	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	26600,00	32900,00	
	9030700	9030100	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x843	
	19900,00	26950,00	

COMPACT GN 1/1

COMPACT GN 2/3



PLUS 	9000564	9001064	9000563 NOWOŚĆ
Pojemność	5 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 2/3
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	9,2 kW	18,5 kW	5,2 kW
Wymiary (WxDxH mm)	535x862x649	535x862x984	535x662x649
CENA netto	26180,00	49410,00	23450,00
PLUS 			
Pojemność			
Odstęp pomiędzy półkami			
Napięcie			
Moc elektryczna			
Gaz			
Wymiary (WxDxH mm)			
CENA netto			
ONE 			9000561
Pojemność			5 GN 2/3
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm
Napięcie			400V~3N
Moc elektryczna			5,2 kW
Wymiary (WxDxH mm)			535x662x649
CENA netto			20320,00

GN 2/1


CHEFTOP

MIND Maps™

	9010665		
	6 GN 2/1		
	67 mm		
	400 V ~ 3N		
	20,5 kW		
	860x1120x843		
	51700,00		
	9010662	9011062	
	6 GN 2/1	10 GN 2/1	
	77 mm	67 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1 kW	1 kW	
	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G25, G31: 35kW	
	860x1120x843	860x1120x1163	
	55405,00	77900,00	

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA

INOX



OKAP KONDENSACYJNY

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1
(z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	694,00
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	637,00
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	948,00
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	966,00
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	605,00
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	739,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	6170,00

STELAŻ DO PEŁNEGO ZAŁADUNKU GN1/1



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000611	740	550	300	3360,00

WÓZEK DO STELAŻA GN 1/1



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000011	740	550	300	3990,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	550,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2 x 5l	299,00
2.	908012	10 x 1l	370,00

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1

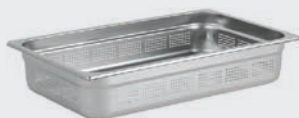


Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
908772	Pieców gazowych	1650,00
908777	Pieców elektrycznych	1590,00

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1

BLACHA PERFOROWANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121042	530	325	40	5,0	66,10
121062	530	325	65	8,8	77,50

BLACHA PEŁNA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	63,80
111062	530	325	65	8,8	64,80

GOTOWANIE
NA PARZEBLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	87,00

BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	50,50

SMAŻENIE

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	58,70

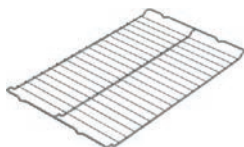
PIECZENIE

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.MapSM



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

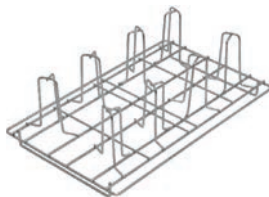
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	63,90

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX

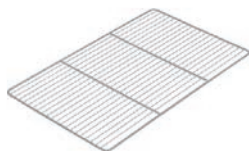


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	126,00

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 242-247

INOX



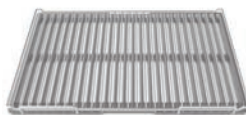
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	87,30

ZESTAW DO GRILLOWANIA GN 1/1

- ryflowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z nakładką typu ruszt do grillowania

Al

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917970	GN 1/1	530	325	779,00



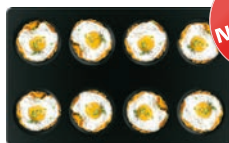
NOWOŚĆ

BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW

- aluminiowa blacha pokryta teflonem przeznaczona do smażenia jajek, placków itp.
- zagłębienia sprawiają, że produkty charakteryzują się jednakowym kształtem i wielkością
- blacha na 8 szt. placków lub jajek

Al

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917892	530	325	16	490,00



NOWOŚĆ

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

AI

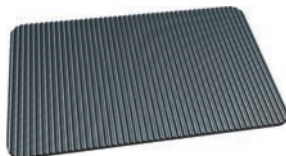


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	595,00

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon

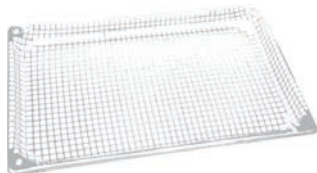


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	750,00

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917201	GN 1/1	530	325	340,00

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917885	GN 1/1	530	325	595,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	840,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1095,00
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2120,00
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2610,00



CHEFLUX™



PIECE CHEFLUX™

RYNKOWY
HIT
CENOWY

GN 1/1



ECO	900390	900590	900890
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x772	860x940x960	860x882x1250
Dedykowana podstawa	9051160	905167	905167
CENA netto	9999,00	14400,00	21999,00

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX™

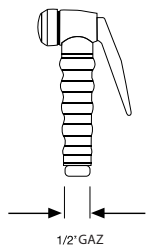
PODSTAWA DO PIECA



INOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	948,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	966,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1272,00

ZESTAW PRYSZNICA



1/2" GAZ



Nr kat.	Cena netto
651202	225,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	99,00

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYŹNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętkiem
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Fiedorn

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	3990,00
611200	1200	900	450	420	230	3930,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



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

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palcaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	107,00



BAKERTOP MIND.Maps™

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**



BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**



PANEL STEROWANIA MIND.Maps™ ONE



Wilgotność nadaje smak

DRY.Maxi™

Moc pary w Twoich rękach



STEAM.Maxi™



Rozprowadza, ujednocza, przekształca

AIR.Maxi™

Efektywne zarządzanie mocą



EFFICIENT.Power



Inteligentne czyszczenie

SENSE.Klean

PANEL STEROWANIA MIND.Maps™ PLUS



DRY.Maxi™



AIR.Maxi™



STEAM.Maxi™



EFFICIENT.Power



SENSE.Klean



Doskonale rezultaty za każdym razem

ADAPTIVE.Cooking™

Pełna kontrola wilgotności



CLIMALUX™



Dodatkowa moc pary





STEAM Boost

Inteligentne rozgrzewanie

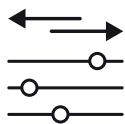


SMART.Preheating

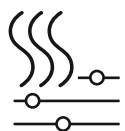
PIECE BAKERTOP MIND.MapS™

	4 600x400	6 600x400	10 600x400	
				
	PLUS ⚡	9020465	9020665	9021065
	Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
	Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	10,6 kW	14 kW	21 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163	
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350	
CENA netto	23990,00	35770,00	49500,00	
PLUS 💧		9020662	9021062	
Pojemność		6 600x400	10 600x400	
Odstęp pomiędzy półkami		80 mm	80 mm	
Napięcie		230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Moc elektryczna		1 kW	1,4 kW	
Gaz		G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW	
Wymiary (WxDxH mm)		860x957x843	860x957x1163	
Dedykowana podstawa		9051350	9051350	
CENA netto		37800,00	52700,00	
ONE ⚡	9020460	9020660	9021060	
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400	
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	7,4 kW	9,9 kW	14,9 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163	
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350	
CENA netto	19990,00	24900,00	35990,00	

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto



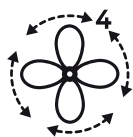
ADAPTIVE.Cooking™



DRY.Maxi™



STEAM.Maxi™



AIR.Maxi™



SENSE.Klean



AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	997,00
9051170	850	735	300	557,00



INOX

OKAP KONDENSACYJNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900269	860	1145	240	0,1	230	6890,00

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW BAKERTOP



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
900266	Pieców elektrycznych	1520,00
900267	Pieców gazowych	1700,00

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
900264	12 600x400	862	890	762	45	2,4	230	7680,00
900265	8 600x400	862	890	623	42	2,4	230	8750,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	840,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nieniąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	107,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2 x 5l	299,00
2.	908012	10 x 1l	370,00

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- wysokość rantu:
911101- 1,5 mm
911102- 2 mm

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	51,00
911102	600	400	72,00

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem
silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm

AI

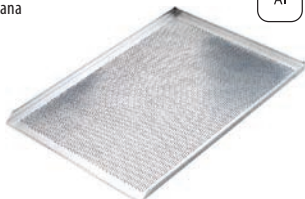


Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
911111	600	400	1	103,00

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- wysokość rantu
1,5 mm

AI

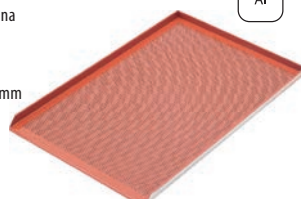


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	46,00

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
z pokryciem
silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 2mm

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	93,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

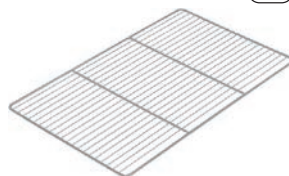
- dedykowany do pieców
UNOX Mind.Maps ONE
i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1095,00
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2120,00
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2610,00

RUSZT

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	92,40

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

MIND.Maps™ PLUS BIG

4.5 min
gotowość
do pracy



do 90 kW
większa moc

MIND.Maps™ ONE BIG



180 kg
większy wsad






300°C
wyższa
temperatura

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG

CHEFTOP MIND.MapTM BIG

20 2/1GN	PLUS 	PLUS 
	9012066	9012063
Pojemność	GN 2/1	GN 2/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	240 V
Moc elektryczna	65 kW	2,5 kW
Moc gazowa	-	90 kW
Wymiary (WxDxH mm)	892x1257x1875	892x1257x1875
CENA netto	102720,00	118250,00






20 GN 1/1	PLUS 	PLUS 	ONE 
	9002061	9002063	9012061
Pojemność	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	80060,00	89010,00	56180,00



Piece CHEFTOP BIG oraz BAKERTOP BIG spełniają wymogi ofert przetargowych

BAKERTOP MIND.MapTM BIG



16 600x400	PLUS 	PLUS 	ONE 
	9021666	9021663	9021661
Pojemność	600x400	600x400	600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	83800,00	94600,00	58800,00

AKCESORIA DEDYKOWANE DO PIECÓW MIND.Maps™

CHEFTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	7260,00

BAKERTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	7260,00

WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905600	743	564	1700	25	7050,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908012	10 x 1l	370,00

ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	Cena netto
651202	225,00



Szerszą ofertę
akcesoriów do pieców
Unox MIND.Maps™ BIG
znajdziesz na:





DRY.Maxi™



AIR.Maxi™



STEAM.Maxi™



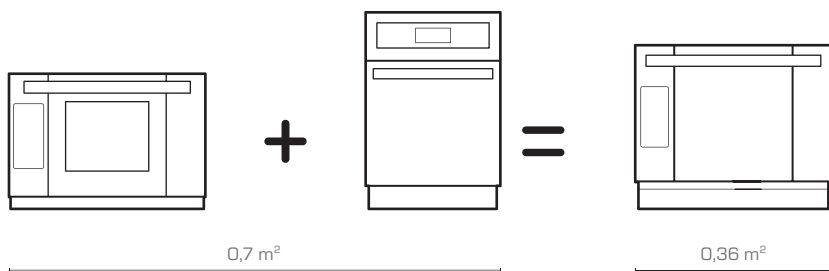
EFFICIENT.Power





**BAKERLUXTM
SPEED.PRO**

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY



WIĘCEJ PRZESTRZENI, **NAJWIĘKSZA** MOC KOMBI

	BAKERLUX SPEED.Pro
Pojemność	3+1
Moc	6,5 kW
Moc konwekcyjna	3,2 kW
Moc mikrofalowa	1,6+1,6 kW
Wymiary komory (WxDxH mm)	496x373x271
Wymiary (WxDxH mm)	600x736x523
Napięcie	400 V ~ 3N

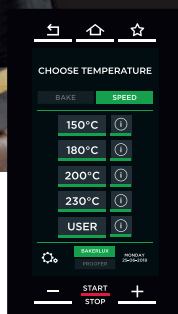
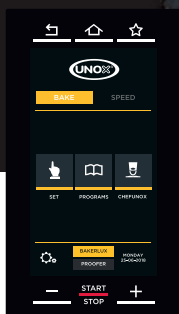


**Nowość firmy UNOX
wkrótce w ofercie**

WYBIERZ OPTYMALNY TRYB PRACY

Wypiek

Szybkość



27 CROISSANTÓW
W 16 MINUT



27 MINI STRUDLI
W 25 MINUT



36 DROŻDŻÓWEK
W 20 MINUT



45 MINI BUŁEK
W 16 MINUT



18 ŚREDNICH BAGIETEK
W 18 MINUT



3 FOCACCIE
W 14 MINUT

9 CROISSANTÓW
W 10 MINUT



4 KANAPKI KLUBOWE
W 125 SEKUND



4 ZAPIEKANE KANAPKI
W 75 SEKUND



250 GR LASAGNA
W 100 SEKUND

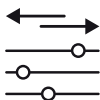


250 GR SKRZYDEŁEK KURCZAKA
W 110 SEKUND



4 BURRITO
W 90 SEKUND





ADAPTIVE.Cooking™

DOSKONAŁE REZULTATY
ZA KAŻDYM RAZEM



DRY.Maxi™

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSYMUM SMAKU

BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.



STEAM.Maxi™

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU



EFFICIENT.Power

MOC I WYDAJNOŚĆ

Prosty, szybki i wytrzymały



PARAMETRY PIECZENIA



3 KROKI
PIECZENIA



0 - inf
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX



ADAPTIVE
COOKING



AUTO.SOFT



SMART.
PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE KOMORA
WZROSTOWĄ



PRECONFIG. WI-FI
& LAN



MULTI.TIME



PROGRAMY
AUTOMATYCZNE



Steruj wilgotnością podczas wypieku i bądź szybszy



PARAMETRY PIECZENIA



3 KROKI
PIECZENIA



0 - inf
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX



ADAPTIVE
COOKING



AUTO.SOFT



SMART.
PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE KOMORA
WZROSTOWĄ



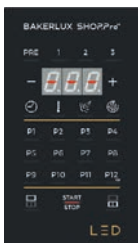
PRECONFIG. WI-FI
& LAN



MULTI.TIME



PROGRAMY
AUTOMATYCZNE



Dotyk wiele zmienia



PARAMETRY PIECZENIA



3 KROKI
PIECZENIA



0 - inf
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX



ADAPTIVE
COOKING



AUTO.SOFT



SMART.
PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE KOMORA
WZROSTOWĄ



PRECONFIG. WI-FI
& LAN



MULTI.TIME



PROGRAMY
AUTOMATYCZNE



Bądź Mistrzem!



PARAMETRY PIECZENIA



3 KROKI
PIECZENIA



0 - inf
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX



ADAPTIVE
COOKING



AUTO.SOFT



SMART.
PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE KOMORA
WZROSTOWĄ



PRECONFIG. WI-FI
& LAN



MULTI.TIME



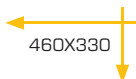
PROGRAMY
AUTOMATYCZNE



DRZWI OTWIERANE DO DOŁU




3 460x330

4 460x330



STEFANIA

ARIANNA


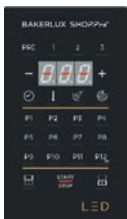

	9041175	9041375
TOUCH		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	6450,00	7120,00
	9041165	9041365
LED		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	5950,00	6400,00
	9041155	9041355
GO		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x500
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	5350,00	5670,00

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

3 600x400

4 600x400



	ELENA	ROSSELLA
	9041875	9041975
TOUCH		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
Dedykowana podstawa	908920	908920
CENA netto	8700,00	11650,00
	9041865	9041965
LED		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
Dedykowana podstawa	908920	908920
CENA netto	8020,00	10990,00
	9041855	9041955
GO		
		
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
Dedykowana podstawa	908920	908920
CENA netto	7450,00	9640,00

MATIC

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE



3 460x330

4 460x330

**STEFANIA.MATIC****ARIANNA.MATIC****MASTER**

9041195

9041395

	9041195	9041395
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	8950,00	9940,00

STEFANIA.MATIC**ARIANNA.MATIC****TOUCH**

9041185

9041385

	9041185	9041385
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	7750,00	8700,00

MATIC

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE



3 600x400

4 600x400

6 600x400

10 600x400



ELENA.MATIC

ROSELLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

CAMILLA.MATIC

9041895

9041995

9040695

9041095

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230V~1N

400V~3N

400V~3N

400V~3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

12250,00

14750,00

21900,00

28800,00

ELENA.MATIC

ROSELLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

CAMILLA.MATIC

9041885

9041985

9040685

9041085

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230V~1N

400V~3N

400V~3N

400V~3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

10700,00

13300,00

20800,00

26100,00

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

OKAP



OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907580	800	863	276	0,2	230	5670,00

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907560	600	731	276	0,2	230	5020,00



OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907585	800	863	205	0,1	230	5300,00

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907565	600	731	205	0,1	230	4700,00

GAROWNIK



GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908980	800	792	750	37	1,2	230	5170,00

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908990	800	792	750	37	1,2	230	4600,00

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908985	800	792	886	42	1,2	230	6200,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW



ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena netto
908810	1030,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena netto
908820	1300,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena netto
908830	1230,00

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

PODSTAWA DO PIECA



PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908920	800	688	738	2380,00
908930	800	688	559	2250,00
908940	800	688	150	900,00

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908950	600	546	738	2250,00
908960	600	546	559	2150,00
908970	600	546	150	790,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena netto
908900	Ethernet kit (LAN)	1800,00
908910	Wifi kit	2250,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena netto
908666	600,00

BLACHY



Nr strony
502



LINEMICRO™



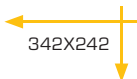
JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

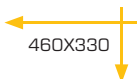
Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™



ROBERTA

	904003
Pojemność	3 342x242
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm
Napięcie	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	480x523x402
Waga	16 kg
CENA netto	2630,00



LISA

ANNA

	904013	904023
Pojemność	3 460x330	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm	75 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	600x587x402	600x587x472
Waga	20 kg	22 kg
CENA netto	2980,00	3430,00



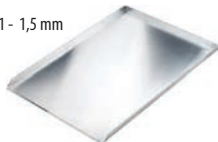
DOMENICA

	904043
Pojemność	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	5,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x706x472
Waga	44 kg
CENA netto	6210,00



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	51,00
911102	600	400	72,00

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	103,00

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

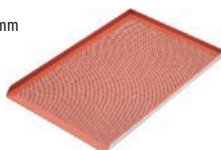


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	46,00

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

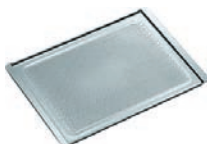


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	93,00

AI

BLACHA ALUMINIOWA

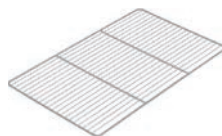
- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	102,00

AI

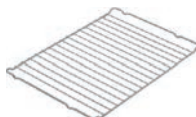
RUSZT



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	92,40

INOX

RUSZT CHROMOWANY



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	43,00

Cr

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	72,00

AI



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....	505-506, 515, 519-520	Chłodnictwo 600 x 400	515
Stoły chłodnicze i mroźnicze	507-514	Zamrażarki skrzyniowe	531
Witryny ekspozycyjne.....	521-526	Schładzarka szokowa	532

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

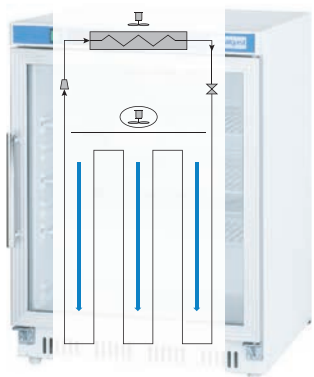


Drzwi suwane

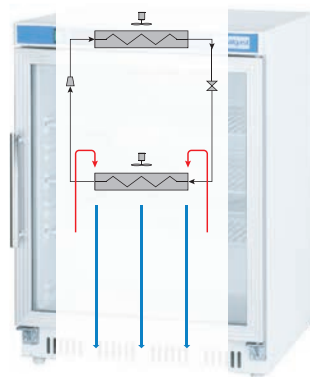
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzenie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego

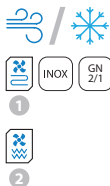


schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyglgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicie
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

840590

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnicie
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	840590	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	4230,00
2.	840620	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	4500,00
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	5300,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicie
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	6730,00
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	8070,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	6730,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	3930,00
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	4490,00

NOWOŚĆ

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	5540,00
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	6900,00

NOWOŚĆ

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/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, dodatkowa półka - nr kat. 841445



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841026	chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	4350,00
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	5600,00



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841036	chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	5380,00
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	6520,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	5070,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	2640,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	3930,00



STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpylkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	4550,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpylkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	6350,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpylkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841062	2020	700	850	-2 / +8	230	580	6999,00

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	1310,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnicę (pótek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	6700,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnicę (pótek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	7400,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie kroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice - 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY
- 2 półki GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	2520,00



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY
- 3 półki GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	4140,00

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	3310,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	3510,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	5380,00

NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	2850,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	6500,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844540	5xGN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	1550,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844641	6xGN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	1970,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844541	7xGN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	1950,00
844741	7xGN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	1999,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844840	8xGN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	2099,00





SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przylgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	5690,00
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	6690,00



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwyfłkowy
- 7 poziomów na prowadnicie (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841041	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	4750,00



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwyfłkowy
- 7 poziomów na prowadnicie (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	5720,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtry przeciwpylkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrzynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	8800,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrzynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	9400,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witrzyna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	10250,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	4450,00
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	5800,00



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	6730,00
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	9999,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	4350,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	3420,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	2099,00





SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	3830,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	4450,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	2950,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	3520,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	1860,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	1970,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie 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	4140,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	4400,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	3360,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	3830,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2170,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	2590,00

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	4	10500,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	4	7800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	8488,00

WITRYNA CHŁODNICZA

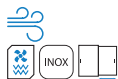
- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3999,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	4500,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	6	2990,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	N	3400,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1900,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	3040,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	852170	biały	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,00
2.	852171	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1650,00
3.	852172	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,00
4.	852173	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00
5.	852174	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00
6.	852175	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 359-377, oraz: stalgastr.com





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	4	3400,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	2999,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	852103		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2599,00
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2599,00
3.	852105		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2699,00

WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

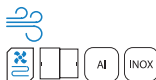
WITRYNA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- dodatkowe podgrzewanie szyby
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- podgrzewana szyba czółowa



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	415	300	0 / +6	0,16	230	2999,00
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	415	300	0 / +6	0,16	230	3450,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5200,00

STÓŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodonykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	5170,00



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	6590,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	1970,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	2449,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	2449,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	3645,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	5690,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	5170,00

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie



WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10 / -15	0,28	230	100	3890,00

Wyposażenie BAROWE znajdziesz
na stronach 323-347, oraz: stalgastr.com



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 koszyk w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883312	1215	660	850	≤-18	0,2	230	312	2230,00
883390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	2850,00
883466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	3100,00

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883100	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	1490,00
883200	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	1860,00
883300	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	2200,00
883500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	3210,00

SCHŁADZARKO-ZAMRAZARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od $+70^{\circ}\text{C}$ do -18°C w 240 minut

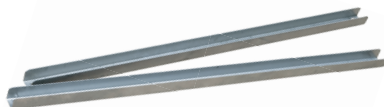


SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	740	760	3	1,30	230	8200,00
849053	750	740	850	5	0,98	230	9682,00
849073	750	740	1260	7	1,49	230	10299,00
849103	750	740	1260	10	1,49	230	12257,00

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

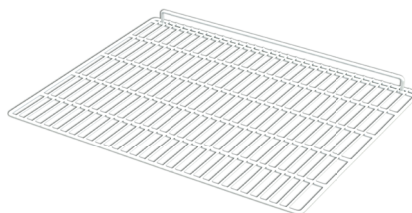
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	71,00
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	68,00
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	81,00

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe/plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	52,00
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	52,00
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	44,00
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	44,00
840652	Półka do modeli 882170	515	335	55,00
840653	Półka do modeli 882171	400	360	110,00
840654	Półka do modeli 882172	400	335	55,00
840655	Półka do modeli 882181	430	395	117,00
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	48,00
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	29,00
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	92,40

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	46,00

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym нанесение на powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	22,00



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

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

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie stalgast.com



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



**rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb**

PZH

atest PZH



**Proekologiczne
technologie**

Nasza Firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

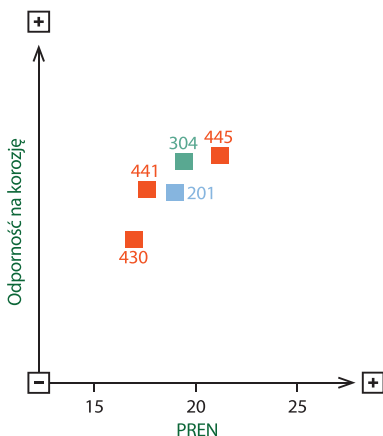
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

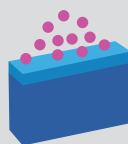
Oporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej



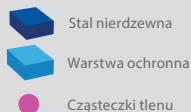
POWIERZCHNIA
NIEUSZKODZONA



POWIERZCHNIA
USZKODZONA



ODBUDOWANA
WARSTWA
OCHRONNA



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega).
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm




KOMORY ZLEWÓW


- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



 **stalgast**

MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Poldom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 539-543

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	344,00



Oferta dozowników
patrz str. 555

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	537,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	1011,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	1210,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekalowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000			1210,00
614126	1200	600	850	1310,00

24h
MEBLE

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600		1548,00
614707	1000	700	850	1609,00

24h
MEBLESTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM
Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	2099,00

24h
MEBLERYNKOWY
HIT
CENOWYSTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI
SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	2190,00

Oferta korków przelewowych
z siłkiem patrz str. 585

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600		1019,00
611486	800	600		1110,00
611506	1000	600	850	1210,00
611487	800	700		1165,00



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600		1217,00
611706	1000	600		1341,00
611687	800	700	850	1279,00
611707	1000	700		1402,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY

STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600		1540,00
611607	1200	700	850	1630,00

NOWOŚĆ



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	1700,00

NOWOŚĆ



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	1120,00
615623	1200	300	600	1240,00
615604	1000	400	600	1203,00
615624	1200	400	600	1334,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	930,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			728,00
612326	1200	600	850	813,00
612346	1400			889,00
612307	1000			781,00
612327	1200	700	850	872,00
612347	1400			965,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	1594,00
616126	1200	600	850	1754,00
612007	1000	700	850	1700,00
616127	1200	700	850	1860,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	2605,00



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	1809,00



SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	3271,00



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka


24h


MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	2690,00

NOWOŚĆ





 **stalgast**

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 545-548

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

**ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!**

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	482,00
611086	800	600	850	552,00
611106	1000	600	850	612,00
611127	1200	700	850	728,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

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

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	559,00
611286	800	600	850	644,00
611306	1000	600	850	728,00
611326	1200	600	850	813,00
611346	1400	600	850	889,00
611386	1800	600	850	1065,00
611307	1000	700	850	781,00
611327	1200	700	850	872,00
611357	1500	700	850	1011,00
611387	1800	700	850	1148,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

Zlew z otworem
o średnicy 52 mm24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	918,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	1210,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	1297,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	1548,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia oiekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 587-593

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	1647,00
613746	1400	600	850	1754,00

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
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	54,00
2.	651225	Korek	48	250	43,00
3.	651220	Korek	48	200	38,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	27,00



INOX

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	260,00

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	544,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	743,00
610084	800	400	1800	820,00
610104	1000	400	1800	889,00
610105	1000	500	1800	965,00
610125	1200	500	1800	1057,00
610106	1000	600	1800	1050,00
610126	1200	600	1800	1148,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	1103,00
610307	1000	700	1800	1295,00

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętkiem -
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora		Cena netto
				W	V	
611000	1000	1200	450	200	230	3990,00
611200	1200	900	450	420	200	3930,00

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętkiem
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora		Cena netto
				W	V	
611800	2000	900	550	420	230	5450,00



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	561-562	Odzież robocza.....	551-553
Pojemniki na odpady	556-560	Chemia	567-568
Szczotki do czyszczenia, miotła, szczotka do zamywania, zestawy do zamywania i mycia podłogi, ścierka z mikrofibry	563-566	Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach	564-565

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	50,20
634073	M	50,20
634074	L	50,20
634075	XL	50,20

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	51,30
634053	M	51,30
634054	L	51,30
634055	XL	51,30

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	56,40
634063	M	56,40
634064	L	56,40
634065	XL	56,40

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łąty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m²
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634093	M	125,00
634094	L	125,00
634095	XL	125,00
634096	XXL	125,00

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	53,30
634104	L	53,30
634105	XL	53,30

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	66,60
634084	L	66,60

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	64,60
634804	L	64,60
634805	XL	64,60

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	16,00

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	4,10
507251	250	20	3,80

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	16,50

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)

Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)

Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115



ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011		373	23,60
634013		373	23,60



ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	25,60
634022		700	25,60
634023		700	25,60
634025		700	25,60




ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	27,70
634033		1000	27,70

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041, 634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	634041		920	43,00
2	634042		920	43,00
3	634043		960	39,00



FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału:
350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	■	800	47,00

OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkałosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

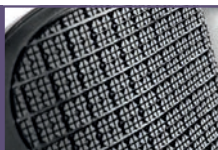


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	98,00
635240	39/40	263	98,00
635241	41	272	98,00
635242	42	280	98,00
635243	43	289	98,00
635244	44/45	297	98,00

Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



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



Drążek z haczykami na ubrania

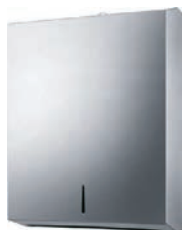


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	229,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	542,00

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	157,00



INOX



DOZOWNIK MYDŁA

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	72,00



INOX



Oferta mydła HACCP
patrz str. 567

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068201	satyna	300	440	20	77,00
2	068202	polysk	300	440	20	72,00

INOX

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068211	polysk	200	700	15	114,00
2	068212	satyna	200	700	15	125,00
3	068213	czarny	200	700	15	104,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	25,00



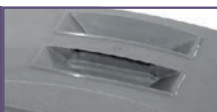
INOX

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	139,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	109,00

POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068041	Pojemnik	Yellow	363	468	440	38	71,00
2.	068042	Pojemnik	Blue	363	468	440	38	71,00
3.	068043	Pojemnik	Green	363	468	440	38	71,00
4.	068044	Pojemnik	Dark Blue	363	468	440	38	71,00
5.	068045	Pokrywa	Yellow	398	447	52	-	22,00
6.	068046	Pokrywa	Blue	398	447	52	-	22,00
7.	068047	Pokrywa	Green	398	447	52	-	22,00
8.	068048	Pokrywa	Dark Blue	398	447	52	-	22,00



1



2



3



4



5



6



7



8

RYNKOWY
HIT
CENOWY



1



2



3



4



5



6



7



8

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068751	Pojemnik	Yellow	455	558	570	75	119,00
2.	068752	Pojemnik	Blue	455	558	570	75	119,00
3.	068753	Pojemnik	Green	455	558	570	75	119,00
4.	068754	Pojemnik	Dark blue/black	455	558	570	75	119,00
5.	068761	Pokrywa	Yellow	500	548	66	-	28,00
6.	068762	Pokrywa	Blue	500	548	66	-	28,00
7.	068763	Pokrywa	Green	500	548	66	-	28,00
8.	068764	Pokrywa	Dark blue/black	500	548	66	-	28,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY



1



2



3



4



POJEMNIK NA ODPADKI 120 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068125	Pojemnik	Yellow	520	630	700	120	143,00
2.	068126	Pojemnik	Blue	520	630	700	120	143,00
3.	068127	Pojemnik	Green	520	630	700	120	143,00
4.	068128	Pojemnik	Dark grey	520	630	700	120	143,00
5.	068135	Pokrywa	Yellow	565	614	59	-	35,00
6.	068136	Pokrywa	Blue	565	614	59	-	35,00
7.	068137	Pokrywa	Green	565	614	59	-	35,00
8.	068138	Pokrywa	Dark grey	565	614	59	-	35,00
9.	068145	Pokrywa z otworem	Yellow	185	568	129	-	80,00
10.	068146	Pokrywa z otworem	Blue	185	568	129	-	80,00
11.	068147	Pokrywa z otworem	Green	185	568	129	-	80,00
12.	068148	Pokrywa z otworem	Dark grey	185	568	129	-	80,00

PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	113,00



PP

Wyprofilowane uchwyty

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	40,50
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	39,00

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	42,50
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	46,00

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	62,00
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	67,00

4 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	143,00
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	191,00

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	106,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	99,00

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	290,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m

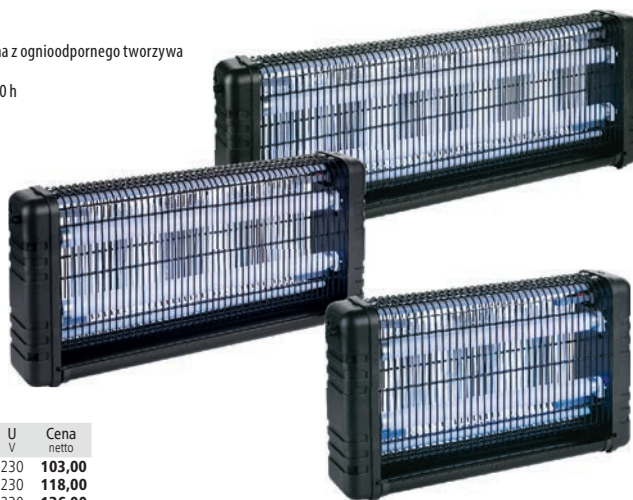


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	115,00
692216	500	95	320	2x15	230	133,00
692221	650	95	320	2x20	230	153,00

Nr kat.	Produkt	P W	Cena netto
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	14,00
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	16,00
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	19,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszania
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
692116 do 80 m²
692216 do 100 m²
692213 do 150 m²

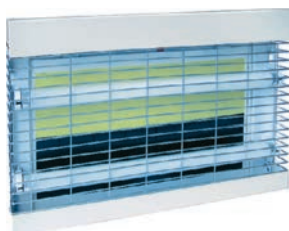


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2x4	230	103,00
692212	542	100	265	2x6	230	118,00
692213	696	100	265	2x8	230	136,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- zasięg działania 30 m

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	2x15	230	189,00
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	27,50
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	10,50



NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- 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, lasetek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



RYNKOWY
HIT
CENOWY



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	777,00

AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	7,10



SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667773	280	37	70	15,00



SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW

- możliwość powieszenia na wiszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666114		120	51	40	10,80



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	667254	do desek		150	64	50	11,40
2.	667573	do rąk		127	64	74	13,50



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	25,20
667143		240	75	75	25,20



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667052		285	45	75	20,70
667053		285	45	75	20,70



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA

- twarde włosie

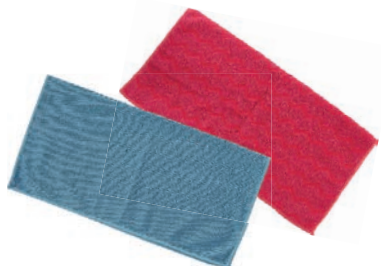
Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	52,00
622333		100	95	52,00
622335		100	95	52,00



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	45,00
624333		254	45,00



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prai w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
664801	Do szkła		406	406	7,60
664813	Uniwersalna		406	406	6,80



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	227,00



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	21,90
666233		320	46	220	21,90



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666951		450	65	100	52,30
666953		450	65	100	52,30

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669260	311	210	67	26,60



ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyty do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	669112	Szufelka z pokrywą	332	144	958	56,00
2.	669621	Szczotka do zmiatania	270	36	890	21,90



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomagają utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	57,00

KIJ UNIERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	18,10



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonności i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064	niebieski	16,20



ZESTAW DO MYCIA PODŁOGI

- lekkie i łatwe w użyciu
- mop wykonany z bawełny
- wygodna rączka z tworzywa ułatwia przenoszenie
- idealny do czyszczenia gładkich powierzchni
- wiadra i gniazda ociekowe można piętrować
- wiadro posiada specjalne przetłoczenie ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	603231	Wiadro do mopa	430	312	316	-	14	41,00
2.	603271	Mop kompletny	-	-	-	1500	-	17,10
3.	603272	Zapas do mopa 603271	-	-	-	-	-	9,10

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
607071	845	546	855	680,00

Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	105,00
641100	10	138,00
641200	20	299,00

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	86,00
642100	10	158,00

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	52,00

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	22,00

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betaimy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruc pokarmowych
- zgodne z wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	15,00
643150	5	42,00

RĘKAWICE LATEKSORWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	49,50

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	15,00
820999	25	31,50



PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polewania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię

Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	10,00



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	46,00



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	15,00
648050	5	51,00
648100	10	91,00



PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	18,00
647050	5	58,00



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczenia pieców Unox serii SE

Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5	99,00



CHEMIA DO EKSPRESÓW

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	17,00



ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	18,00





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

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

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



EVO HY-NRG



Gwarancja 2 lata,
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

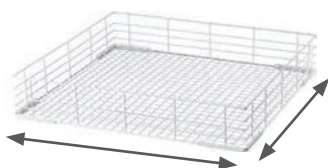
Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY



Wielkość kosza
aż 570/ 620 mm



Wysokość wsadu
aż 620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabytyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym
- dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do
- zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	21999,00
810020	Kosz	570	620	-	-	-	221,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	18999,00
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	18999,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	16832,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	9999,00
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	10999,00
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	11999,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	530,00

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronie 579-584, 567-568, oraz: stalghost.com



ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast -
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna
**Fabryka Urządzeń Gastro-
nomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy
w Radomiu fabrykę produ-
kującą meble gastronomicz-
ne ze stali nierdzewnej,
zmywarki, ciągi grzewcze,
ciągi wydawcze oraz akcesoria
gastronomiczne z tworzywa
sztucznych.

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	690	794	1500	6,8	400	8940,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	690	794	1500	11,1	400	10725,00
803026	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	11200,00
803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	11890,00

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarko wyparzonek zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu



2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- 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
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklak oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	5725,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	6045,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	6070,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	6620,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	530,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie 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 osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	4555,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	4820,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	5085,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	5360,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	5590,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	299,00
801993	Filter powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	390,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	530,00

NOWOŚĆ
ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	3470,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	3755,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4140,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	4425,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	448,00

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575 x560x450 mm (WxDxH)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	4859,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5099,00
801993	Filter powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	390,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	24,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	8,30

POJEMNIK NA SZTUĆCE

PP



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	33,00

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	107,00
2.	815400	265	305	200	116,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	24,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	18,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	24,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	36,00

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	35,00

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	36,00

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	35,00

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	43,00
810400	400	400	46,00

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	51,00

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	325,00



KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast-Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	38,00
811600	16 elementów	500	500	104	44,00
812500	25 elementów	500	500	104	43,00
813600	36 elementów	500	500	104	44,00
814900	49 elementów	500	500	104	52,00

NADSTAWA DO KOSZA



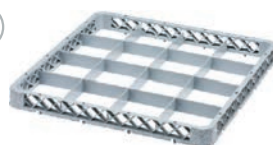
PRODUKT POLSKI
Stalgast-Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	18,00
811610	16 elementów	500	500	45	18,00
812510	25 elementów	500	500	45	18,00
813610	36 elementów	500	500	45	18,00
814910	49 elementów	500	500	45	18,00

**OCIEKACZ
NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	279,00



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

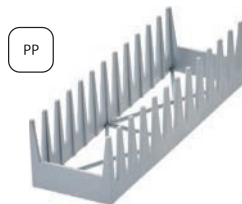
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	27,00



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	11,50



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	128,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	128,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	627,00
822827	124	123	476	3464	403,00
822829	117	108	421	2086	266,00
822831	117	108	265	831	169,00

3 LICZNIK PRZEPIŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	329,00

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń.

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2290,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	369,00



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1740,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	446,00

FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3240,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	626,00

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczacach i uzdatniacach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kloz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	51,00
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	12,00



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	999,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	699,00

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	265,00
820121	185	510	12	313,00
820161	185	610	16	335,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	15,00
820999	25	31,50

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	54,00
2.	651225	Korek	48	250	43,00
3.	651220	Korek	48	200	38,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	27,00



INOX

ROZDRABNIACZE
ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przecięciem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny

in sink erator



2



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	3099,00
2.	650003	210	370	15	0,4	230	4965,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana 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	650,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	139,00



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

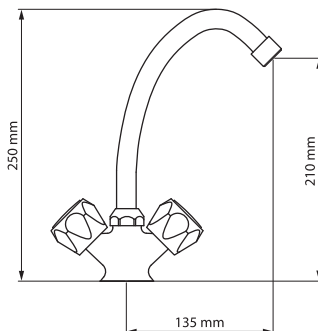


Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	785,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocorowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

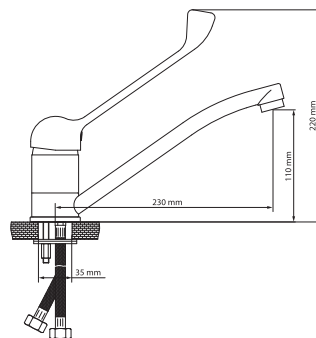


Nr kat. Cena netto
651100 185,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocorowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651110 242,00

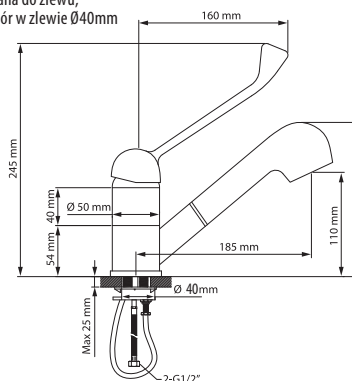


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

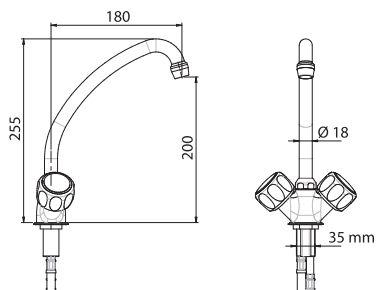
- bateria umywalkowa jednocorowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 401,00

BATERIA UMYWALKOWA

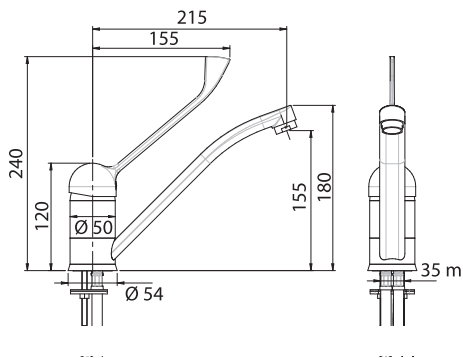
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
netto
651102 235,00

BATERIA UMYWALKOWA

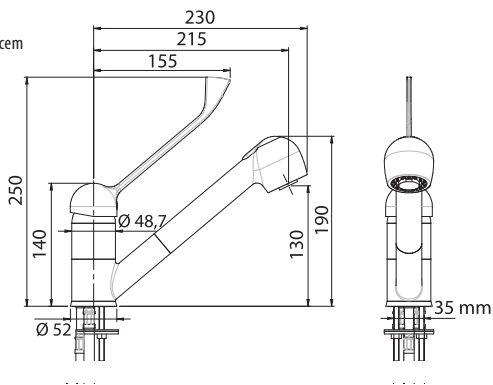
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
netto
651112 280,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
netto
651113 444,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
netto
651114 610,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
netto
651115 865,00

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar

Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3,0	460,00

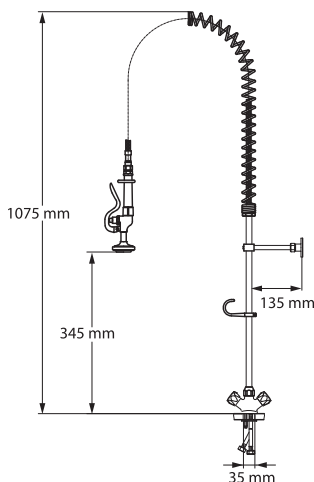


NAPEŁNIACZE



NAPEŁNIACZ

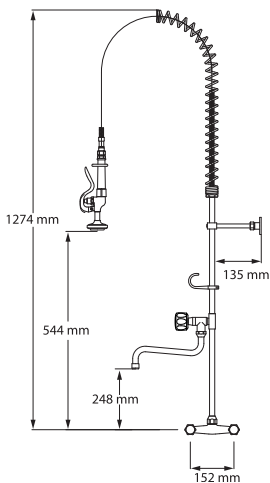
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem ze uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651512	581,00

NAPEŁNIACZ

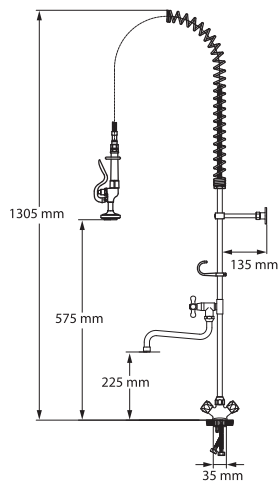
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto
651542 764,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



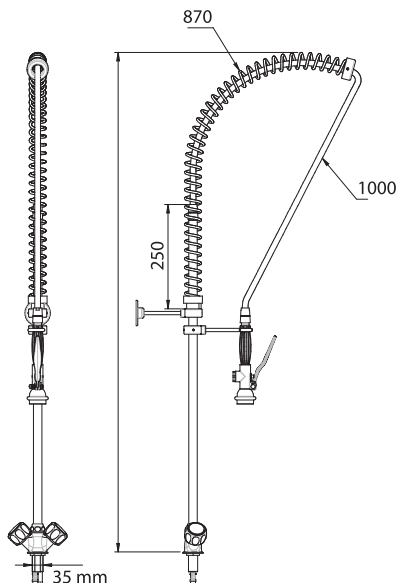
Nr kat. Cena netto
651522 670,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651513
Cena netto 640,00

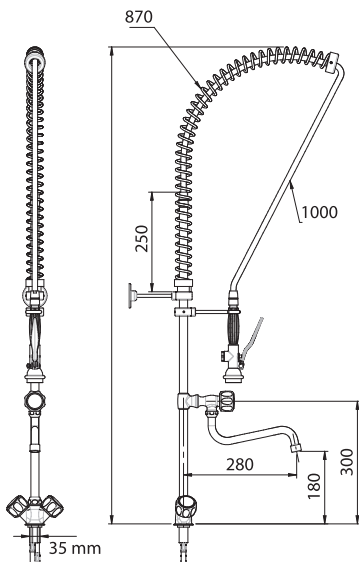


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651524
Cena netto 895,00

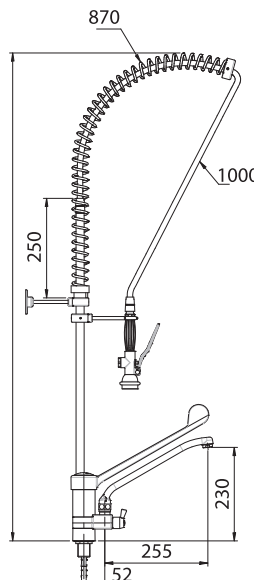
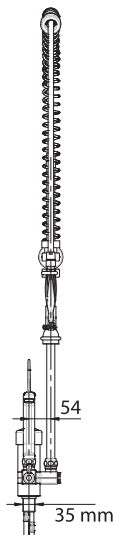


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651525 1205,00

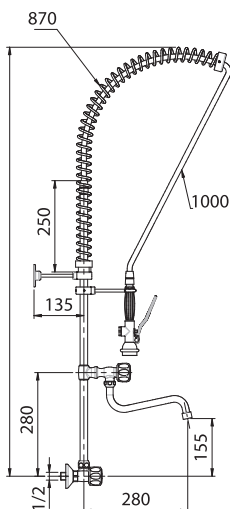
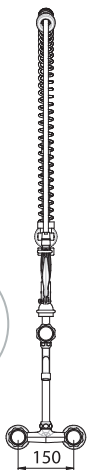


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

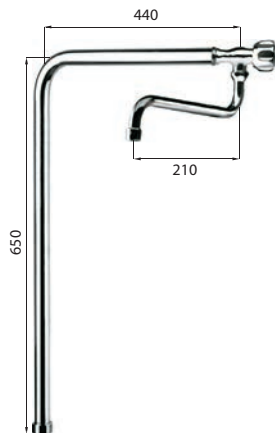


Nr kat. Cena netto
651543 915,00



KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat. H mm Cena netto
651601 675 550,00

A

Aksesorium dedykowane do pieców MIND.Maps™ 488
 Akcesoria do maszynek do mięsa 404
 Akcesoria do pieców BAKERLUX SHOPPPro™ 498-499
 Akcesoria do pieców BAKERTOP MIND.Maps™ 484-485
 Akcesoria do pieców CHEFLUX™ 479
 Akcesoria do pieców CHEFTOP MIND.Maps™ 474-477
 Akcesoria do sprzątania i mycia 563
 Akcesoria do syfonów ISI 363
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 533
 Akcesoria do szatkownic 417
 Automatematyczna wyciskarka J80 Ultra/ J80 Buffet/ J100 Ultra 339, 423

B

Bateria umywalkowa 587-589
 Bemar 45
 Blacha aluminiowa 502
 Blacha do jajek i placków 476
 Blacha do pizzy 392
 Blacha GN 1/1 Fakiro 477
 Blacha perforowana nieprzywierająca GN1/1 Grill 477
 Blacha wypiekowa 485, 502
 Blender Stalgast 324-325
 Blender Waring 326-329
 Bliker Robot Copue 418
 Bluza kucharska 551-552
 Bulionówka Afrodyta 161
 Bulionówka Apulia 169,171
 Bulionówka Hel 165
 Bulionówka Isabell 199
 Bulionówka Koneser 195
 Bulionówka Liguria 185,187
 Bulionówka Prato 178,180
 Bulionówka Taranto 182
 Bulionówka Wersal 163
 Butelka do oliwy i octu 234
 Butelka Quattro Stagioni 210
 Butelka Swing 211

C

Cedzak 78
 Chemia 567-568
 Chochełka do stalowej wazy do zupy 236
 Chochla 79-82, 236, 295
 Ciąg grzewczy Linia 700 28-59
 Cooler akrylowy 334
 Cukiernica Afrodyta 161
 Cukiernica Apulia 170,173,175
 Cukiernica Bistro 193
 Cukiernica Hel 166
 Cukiernica Isabell 200
 Cukiernica Koneser 195
 Cukiernica Liguria 185,189
 Cukiernica Pasabashe 234
 Cukiernica Prato 179
 Cukiernica stalowa 234
 Cukiernica Taranto 183
 Cukiernica Wersal 163
 Cukiernica/dispenser do parmezanu 233
 Cutter-wilk Robot Copue 420-422
 Czajnik elektryczny 295
 Czajnik Wersal 163
 Czapka budyniówka 552
 Czapka kucharska 552

D

Dekanter Restaurant 208
 Deska do krojenia 128-130, 333
 Deska do krojenia HACCP 126-127

Deska do pieczywa drewniana z rowkami 130, 238
 Dip Apulia 170-171, 176
 Dip Isabell 199, 201
 Dip Koneser 195
 Dip Liguria 186, 190, 310-311
 Dip Wersal 163
 Dozownik do napojów 299
 Dozownik do płatków 299
 Dozownik do ręczników papierowych 555
 Dozownik do sosów FIFO 89
 Dozownik do sosów z pompką 89
 Dozownik mydła 555
 Dozownik płynu myjącego 577
 Dyspenser barmański 337
 Dyspenser do przypraw 356
 Dyspenser do sosów 89
 Dzbanek Afrodyta 161, 163
 Dzbanek Apulia 170, 175
 Dzbanek Bistro 193
 Dzbanek Casablanca 220
 Dzbanek do blendera Stalgast 324-325
 Dzbanek do blendera Waring 327-329
 Dzbanek do spieniania mleka 297
 Dzbanek do zparacza przelewowego 353
 Dzbanek Isabell 200-201
 Dzbanek Liguria 186-189
 Dzbanek miarka 86
 Dzbanek na mleko Hel 166
 Dzbanek na oliwę szklany 234
 Dzbanek Prato 179
 Dzbanek stalowy 297-298
 Dzbanek szklany 230, 298
 Dzbanek Taranto 183
 Dzbanek Timeless 219
 Dzbanek z filizanką i spodem Isabell 201
 Dzbanek/sojjerka Apulia 173
 Dwieża miarki planetarnej 377
 Dzwonek recepcyjny 87

E

Ekspozytor do kanapek 89
 Ekspozytor na cukier/smietankę 303
 Ekspozytor na dyspensery do sosów 89
 Ekspozytor na pojemniki GN 88
 Ekspres do kawy Exporar 351-352
 Ekspres do kawy Stalgast 349-350
 Elementy neutralne linia 700 48
 EVEREO™ 461-463

F

Fartuch 552-553
 Fartuch wodoodporny 554
 Filizanka Afrodyta 161
 Filizanka Apulia 170-175
 Filizanka Aromateca 153
 Filizanka Bistro 193
 Filizanka cappuccino/espresso Pasabashe 226,357
 Filizanka do cappuccino Aromateca 153
 Filizanka do cappuccino termiczna 212, 358
 Filizanka do espresso Aromateca 153
 Filizanka do espresso termiczna 212,358
 Filizanka Isabell 199-200
 Filizanka Koneser 195
 Filizanka Liguria 185-189
 Filizanka Performa 155
 Filizanka Prato 179-180
 Filizanka Taranto 183
 Filizanka uniwersalna termiczna 212, 358
 Filizanka Wersal 166
 Filizanka ze spodem Ebro 155
 Filtr do wody Brita 345-355, 582-583
 Filtr powierzchniowy do zmywarki 577-578

Filtr zgrubny do wody	583
Foremka do creme brulee Isabell	201
Foremka do terin	77
Foremka na creme brulee	201, 227, 376
Forma do modelowania	370
Frytownica Caterina	437
Frytownica elektryczna, gazowa Linia 700	41

G

Garnek do duszenia	63
Garnek do gotowania ryb	64
Garnek Gredil	61
Garnek Premium Line	62-63
Garnek z kranem	64
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej	65
Garownik do pieców BAKERLUX SHOPPPro™	498
Garownik do pieców BAKERTOP MIND.Maps™	484
Gęsiarka	70
Głowica Purity C-by-pass	582
Gofrownica Caterina	438
Gofrownica Gredil	434
Gofrownica Roller Grill	443
Granitor	300
Grill lawowy Linia 700	40
Grill wodny Linia 700	39
Grille Linia 700	38
Grzałka do podgrzewaczy	289
Gyros elektryczny	449
Gyros gazowy	449

I

Imbryk Hel	166
Imbryk Wersal	163

K

Kamienie lawowe	40
Karafka do wina/wody	220, 230
Karafka na przyprawę płynną	232
Kieliszek do białego wina	208-209, 213-218
Kieliszek do burgunda	216-217
Kieliszek do ciężkiego białego wina	217
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	216
Kieliszek do czerwonego wina	208, 213-218
Kieliszek do drinków i koktajli	207, 215, 218, 223-224
Kieliszek do jaj	170, 195, 231
Kieliszek do koktajli typu „kir”	213
Kieliszek do koniaku	213, 223
Kieliszek do lekkiego białego wina	217
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	216
Kieliszek do likieru	213
Kieliszek do margaryt	217, 223
Kieliszek do martini	213, 217-218, 224
Kieliszek do słodkiego wina	216
Kieliszek do szampana	208-209, 213-218
Kieliszek do wódki	206-207, 218, 220-223
Kieliszek Finger Food	312
Kieliszek uniwersalny	214
Kieliszki Bistro	213
Kieliszki Elysia	224
Kieliszki Emoteca	217
Kieliszki Hudson	224
Kieliszki Imperial	214
Kieliszki Imperial Plus	214
Kieliszki Lyric	216
Kieliszki Montis	215
Kieliszki Primetime	216
Kieliszki Ribus	217
Kieliszki Saxon	214
Kij uniwersalny	565
Kłoc masarski	131

Kociołek do gulaszu	236
Kociołek elektryczny do zup	290-291
Kolumna bufetowa	308
Kolumna wodna do Linii 700	593
Kominiek dla urządzeń Linii 700	49
Komplet 4 tarcz (polski) do urządzeń Robot Coupe	415
Komplet końcówek dekoracyjnych	368
Komplet prowadnic do stołów i szaf chłodniczych	533
Kontakt grill Caterina	436
Kontakt grill Gredil	431
Kontakt grill Panini	431, 439
Kontakt grill Potis	451
Kontakt grill Roller Grill	439
Kontakt grill Spidocook	435
Końcówka do mieszania i zagniatania ciast lekkich dla miksiarki planetarnej	377
Końcówka do nadziewania	368
Końcówka do ubijania piany	377
Końcówki dekoracyjne	368
Korek do butelki szampana	330
Korek do pakowania próżniowego wina	271
Korek przelewowy z sitkiem	547, 585
Korek z ręką	330
Kostkarka do kruszonego lodu	341
Kostkarka pomocnicza	340
Kostkarka przeznaczona do zabudowy	343-344
Kostkarka wolnostojąca	341-342
Kosz do makaronu dla makaroniarki Linii 700	46-47
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-top	238
Kosz do zółta	580-581
Kosz do sztuczków	579-580
Kosz do tac GN 1/1	580
Kosz do talerzy	580
Kosz na owoce	376
Kosz na smieci	556
Kosz stołowy	234, 556
Kosz uniwersalny do zmywarki	580
Kosze system RAK	580-581
Koszyk do pieczywa	237-238
Koszyk Finger Food	314
Koszyk na sztucze	238
Kotlecniarka	401-402
Kółko do otwieracza do konserw	95
Krajacz do jaj	91
Krajalnica do kielbas	96, 406
Krajalnica do pomidorów	96
Krajalnica do ręcznego szatkownia warzyw	96-97
Krajalnica do wedlin i serów	398-400
Krustownica	334
Kruszarka do lodu	340
Kruszarka elektryczna	340
Krzesło cateringowe	321
Książka kucharska iSi	363
Kubek Afrodyta	161
Kubek Apulia	170-173, 175
Kubek bez ucha Hel	166
Kubek Bistro	193
Kubek do espresso	153, 203
Kubek do gorących napojów	226
Kubek do herbaty	153
Kubek do szampana	579
Kubek emaliowany	203
Kubek Ironic	225, 358
Kubek Isabell	200-201
Kubek Koneser	195
Kubek Liguria	185
Kubek miarka	86
Kubek na frytki	313
Kubek porcelanowy dla dzieci	151
Kubek słoik	210
Kubek słoik Quattro Stagioni	210
Kubek stalowy do przesiewania	371
Kubek termiczny	212
Kubek Toledo	156
Kuchenna indukcyjna	456-457
Kuchenna mikrofalowa	454-455
Kuchnia ceramiczna Linia 700	34

Kuchnia elektryczna 4 z piekarnikiem Linia 700	35-36
Kuchnia elektryczna nastawna Linia 700	37
Kuchnia elektryczna wolnostojąca Linia 700	57
Kuchnia gazowa nastawna Linia 700	32
Kuchnia gazowa wolnostojąca Linia 700	55-56
Kuchnia gazowa z piekarnikiem Linia 700	30-31
Kuchnia indukcyjna Linia 700	33
Kuchnie Infrared Linia 700	34
Kufel do piwa	209, 220, 228
Kulki izolacyjne	459
Kuweta do lodów	365

L

Lampa grzewcza	317-320
Lampa grzewcza do potraw	281-282
Lampa grzewcza Piramida	320
Lampa owadobójcza	561
Lampy grzewcze do potraw Reflex mini	281
Lampy grzewcze gazowe	320
Lejek	86
Łop do lampy owadobójczej	561
Licznik przepływu wody Brita	345, 582
Linia 700	30-59
Listwa do bonowania	87
Listwa magnetyczna	120, 121, 123
Listwa wspornikowa	246
Lodówka na mleko do kawy	350

Ł

Ławka cateringowa	321
Łopata do pizzy	390-391
Łopata operacyjna do pizzy	391
Łopatka do pizzy	390
Łopatka do przewracania	80-83, 106, 120
Łopatka do ryb	80
Łopatka do serwowania	82, 295
Łopatka do tortu	142, 146, 374
Łopatka kątowa	83, 373
Łuskarka do lodu	344
Łyzeczka barmańska	333
Łyzeczka do deserów	150
Łyzeczka do herbaty	134-148
Łyzeczka do kawy	140, 143-144, 147
Łyzeczka do lodów	368
Łyzeczka Finger Food	315
Łyżka cedzakowa	79-82, 84
Łyżka do serwowania	80-82, 295
Łyżka do spaghetti	80, 81
Łyżka miarka	86
Łyżka perforowana	80, 82, 295
Łyżka stolowa	134-148, 150
Łyżka wazowa	142, 146
Łyżka/podstawa pod łyżkę	311

M

Makaroniarka elektryczna Linia 700	47
Makaroniarka gazowa Linia 700	46
Maszynka do mielenia mięsa	403-404
Maszynka do ostrzenia noży	125
Mata barmańska	334
Mata do wypieków	371
Meble cateringowe	321
Meble ze stali nierdzewne spawane	539-543
Meble ze stali nierdzewnej skręcane	544-548
Miarka barmańska	332
Miarka dwustronna	332
Miesiarka planetarna	377
Mieszadło	84
Mikser Bamix Gastro	429
Mikser Micromix Robot Coupe	428

Mikser ręczny Waring	429
Mikser ręczny—gama combi Robot Coupe	427
Mikser ręczny—gama mini Robot Coupe	426
Mikser ręczny—gama szeroka Robot Coupe	427
Mikser ręczny—gama średnia Robot Coupe	426
Mikser spiralny	388-389
Mini brytfanna Finger Food	315
Mini cedzak	315
Mini dip	313
Mini dzbanek	170
Mini garnek żeliwny	72
Mini naczynia szklane do Finger Food	312
Mini naczynie na mleko	315, 356
Mini patelnia Finger Food	315
Mini patelnia żeliwna	72
Mini patery Pasabashe	375
Mini rondledek	315
Mini wiaderko	313
Miotła	565
Miseczka do lodów i deserów	153
Miseczka do zupy	151
Miseczka Finger Food	312
Miska Ebro	155
Miska Eleganta	190, 197, 311
Miska Hel	166
Miska Isabell	201
Miska szklana	230
Miska Toledo	156
Miska Wersal	163
Miska z tworzywa	75
Miska ze stali nierdzewnej	76
Młynek do mielenia kawy	353
Młynek do przyprawy	235
Moduły z szufladami	510
Moździerz	235, 331
Mydło HACCP	567

N

Naboje Nitro do syfonów iSi	360, 364
Naboje Professional do syfonów iSi	364
Naboje Soda do syfonów do wody iSi	336
Naczynia do Finger Food	312-315
Naczynia do zapiekania	204
Naczynia emaliowane	202
Naczynia porcelanowe do Finger Food	310
Naczynia żeliwne	70-71
Naczynia żeliwne do serwowania potraw	72
Naczynie do miksovania z wylewką Pasabashe	218
Naczynie do zapiekania Apulia	176, 205
Naczynie do zapiekania ceramiczne	205
Naczynie Finger Food	218, 312
Nadstawa do kosza	581
Nadstawy oraz stoly chłodnicze i mroźnicze	513
Nadziejarka do kiebas	405
Nakładka redukcyjna na ruszt kuchni	49
Nakładka redukcyjna na ruszt taboretu	51
Nakładka Wok	49
Naleśnikarka Caterina	439
Naleśnikarka Gredil	434
Naleśnikarka Roller Grill	443
Napelniacz	590-593
Naped do Gyrosa Potis	450
Naświetlacz uniwersalny	562
Noże ceramiczne	113
Noże cukiernicze	373
Noże dekoracyjne	92
Noże japońskie	112
Noże kute Stalgast Elite	108
Noże Sanelli linia Premana Professional	103
Noże Sanelli Skin	107
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	118
Noże Stalgast ze stali kutej	110
Noże Stalgast ze stali walcowanej	111
Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP	114

Nożyce	122
Nożyce do drobiu	111, 122
Nożyce kuchenne	122
Nóż dekoracyjny do cytrusów	92
Nóż dekoracyjny do masła	92
Nóż dekoracyjny julienne	93
Nóż dekoracyjny kanałowy	92
Nóż dekoracyjny prosty	93
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	93
Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	373
Nóż do bułek	107, 119
Nóż do chleba	105, 107, 109-111, 117, 120-121
Nóż do ciasta	109
Nóż do filetowania	105, 110, 116, 120-121
Nóż do jarzyn	106-107, 109-111, 113, 115, 119-120
Nóż do krojenia	115, 119
Nóż do krojenia ciast	373
Nóż do krojenia tortów	373
Nóż do fososia	105
Nóż do mięsa	110, 116, 121
Nóż do nacinania	105
Nóż do obierania	92, 106-107, 109-111, 115, 119-121, 333
Nóż do obierania cytrusów	92
Nóż do oddzielania kości	105, 111, 116, 120
Nóż do ostróg	105
Nóż do otwieracza do konserw	95
Nóż do pieczenia	105, 107, 111, 121
Nóż do pomidorów	106, 109
Nóż do ryb	105
Nóż do sera z dwiema rączkami	106, 117
Nóż do serów miękkich	109, 117
Nóż do steków i pizzy	149
Nóż do steków/pomidorów	107, 110, 120
Nóż do szatkowania	105
Nóż do trybowania	109, 120
Nóż do twardego sera	106
Nóż do warzyw	115
Nóż do wędlin	105
Nóż elektryczny do gyrosa	452
Nóż japoński	106
Nóż japoński Deba	112
Nóż japoński Santoku	106, 109, 113, 120
Nóż japoński Sashimi	112
Nóż kuchenny	105, 107, 109-111, 113-114, 116, 118, 120-121
Nóż kuchenny karbowany	109
Nóż łopatką do tortów	373
Nóż masarski	105, 117, 120
Nóż stołowy	134-148, 150
Nóż uniwersalny	107, 115, 118-119
Nożycki do ziół	115, 122

O

Obieraczka do warzyw	81, 122
Obieraczka elektryczna	397
Obieraczka do serwetek	176
Obuwie gastronomiczne	554
Ociekacz GN	248-249, 251
Ociekacz na talerze	582
Odkamieniacz	355, 568
Okap Drivevent Economic	549
Okap kondensacyjny	474, 484, 488, 498
Okap przysięcni skrzyniowy	479, 549
Opal glass	151-156
Opiekacz Gredil	433
Opiekacz Roler Grill	444
Opiekacz/Toster	446
Ostrzałka do noży	124-125
Ostrze do szatkownicy ręcznej	96-97
Otwieracz do butelek	331
Otwieracz do konserw	81, 91, 95
Otwieracz kelnerski	331

P

Pakowarka próżniowa	268-270
Paliwo do podgrzewaczy	288
Palnik do creme brulee	376
Papier do frytek	313
Papier do pieczenia	371
Parasol grzewczy	317
Patelnia do naleśników	68-69
Patelnia do ryb	69
Patelnia grillowa żeliwna	70-71
Patelnia nieprzywierająca	66, 67
Patelnia powlekana tytanem	67
Patelnia uchylna elektryczna	58
Patelnia uchylna Linia 700	43-44
Patelnia wielofunkcyjna Linia 700	43
Patelnia Wok	44, 66
Patelnia ze stali węglowej	66
Patelnie	65-71
Patelnie powlekane tytanem	67
Paterna do tortu	374
Paterna na ciasto	176
Paterna na owoce	376
Paterna szklana Pasabashe	375
Pędzelek	370
Peseta	91
Peseta do usuwania ości	91
Piec BAKERLUX SHOPP.Pro™	492-499
Piec BAKERTOP MIND.Maps™	480-485
Piec BAKERTOP MIND.Maps™BIG	486-488
Piec CHEFLUX™	478-479
Piec CHEFTOP MIND.Maps™	468-477
Piec CHEFTOP MIND.Maps™BIG	486-488
Piec do pizzy Compact	379
Piec do pizzy E-line	382
Piec do pizzy E-start line	384
Piec do pizzy F-line	383
Piec do pizzy FR-line	386
Piec do pizzy GAS-line	385
Piec do pizzy Gredil	380
Piec do pizzy X-line	381
Piec koncyjno-mikrofalowy BAKERLUX SPEED.Pro™	490-491
Piec konwekcyjny LINEMICRO™	500-502
Piec konwekcyjny Roller Grill	445
Pieprzniczka Apulia	170, 193, 195, 199
Pieprzniczka Bistro	193
Pieprzniczka Isabell	199
Pieprzniczka Koneser	195
Pieprzniczka Pasabashe	234
Pieprzniczka szklana	233
Pierścień cukierniczo-kucharski	370
Piła do kości	401
Pistolet do sosów i kremów	372
Pluczka do porcjonerów do lodów	366
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	533, 567
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	355, 568
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	568
Płyn do mycia pieców UNOX	474, 479, 484, 488
Płyn do mycia szyb i luster	568
Płyn do mycia w zmywarkach	567
Płyn do nabyszczania stali nierdzewnej	533, 568
Płyn do nabyszczania w zmywarkach	567
Płyn myjąco-nabyszczający do pieców UNOX	568
Płyn myjący ogólnego zastosowania	567
Phyta do Finger Food z lupką	308-309
Phyta grillowa Caterina	437
Phyta grillowa Gredil	433
Phyta grillowa Linia 700	38-39
Phyta grillowa Roller Grill	442
Phyta grillowa żeliwna	71, 433, 437
Podgrzewacz do bułek Roller Grill	441
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	285, 287, 307
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup	287
Podgrzewacz GN 1/1	283, 286
Podgrzewacz okrągły	283, 286
Podgrzewacz owalny	286

Podgrzewacz Roll-top	284-285	Popielniczka	227
Podgrzewacz uchylony GN 1/1	287	Popychacz do szatkownicy ręcznej	97
Podgrzewacz z kociołkami	283	Porcelana Afrodyta	161
Podstawa bufetowa	309	Porcelana Apulia	168-176
Podstawa do pieca BAKERLUX SHOPP.PRO™	499	Porcelana Bistro	192
Podstawa do pieca BAKERTOP MIND.MAPS™	484	Porcelana Bistro	192-193
Podstawa do pieca CHEFLUX MIND.MAPS™	479	Porcelana czarna i kolorowa	157
Podstawa do pieca CHEFTOP MIND.MAPS™	474	Porcelana dla dzieci	151
Podstawa do pieca do pizzy	387	Porcelana Elegantia	196
Podstawa do pieca do pizzy	387	Porcelana Isabell	198
Podstawa do wiaderka	335	Porcelana Koneser	194
Podstawa do zmywarki do szkła	577	Porcelana Liguria	184-189
Podstawa do zmywarki uniwersalnej	573, 576-577	Porcelana Lubiana	159
Podstawa na kółkach do pojemnik na odpady	560	Porcelana Prato	177-180
Podstawa na kółkach do pojemniko THOR	559-560	Porcelana Stalgast	167
Podstawa pod garnki	64	Porcelana Taranto	181-183
Podstawa pod łyżkę	176, 191	Porcelana Wersal	163
Podstawy i akcesoria do urządzeń linii 700	49	Porcjoner do lodów	366
Pojemnik barmański	333-334	Porcjoner do ryżu i purée	91
Pojemnik do pakowania próżniowego	271	Porcjonyery do lodów	366
Pojemnik fiffiFO	258	Porcelana Kaszub/Hel	165
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	242	Półka do stołów i szaf chłodniczych	533
Pojemnik na butelki	337	Półka drewniana do kolumny bufetowej	308
Pojemnik na ciasto	391	Półka szklana do kolumny bufetowej	308
Pojemnik na jajka	258	Półka wisząca przestawna ze stali nierdzewnej	548
Pojemnik na kubki do sztućców	579	Półka z pojemnikami na przyprawę	88
Pojemnik na odpady	558-559	Półmisek Afrodyta	161
Pojemnik na odpady	556, 560, 558-559	Półmisek Apulia	169-176
Pojemnik na paliwo i żel.	288	Półmisek Bistro	193
Pojemnik na sztuce	579	Półmisek bufetowy	302
Pojemnik okrągły do przechowywania żywności	257	Półmisek do ryb Pasabahce	230
Pojemnik termoizolacyjny 600x400	263	Półmisek Ebro	155
Pojemnik termoizolacyjny do lodu	335	Półmisek emaliowany	203
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	263, 393	Półmisek Isabell	199-200
Pojemnik termoizolacyjny do wina	334, 335	Półmisek Kaszub	165
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	261, 262	Półmisek Koneser	195
Pojemnik termoizolacyjny na kubki do lodów	263	Półmisek Liguria	186-188, 191
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	263	Półmisek okrągły	155
Pojemnik transportowy z polietylenem	258	Półmisek Performa	155
Pojemnik uniwersalny THOR	557-559	Półmisek pod talerz	302
Pojemnik z miarką	257	Półmisek Prato	178-180
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu Standard	250	Półmisek Taranto	182
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą HACCP	254	Półmisek Toledo	156
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium	256	Półmisek Wersal	163
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard	252	Półmisek żelny	71-72
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium	249	Prowadnice do podwieszania kieliszków	337
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard	253	Prowadnice do szaf i stołów	533
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium	248	Przewijak dla dziecka	566
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	251	Przybory do serwowania	82, 295
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard	246	Przybory do ślimaków	231
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytyami, Standard	245	Przybory kuchenne	81
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Eco	247	Przybory kuchenne monoblok	79-80
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium	242	Przystawka zgniatająca do kotlecarki	401
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard	243	Pucharek do lodów	211, 367-368
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	260	Pucharki	227
Pokał do piwa	215, 228		
Pokrowce na meble cateringowe	322	R	
Pokrowiec kucharski na noże	120-121, 123	Radelko do pizzy	81, 390
Pokrywa do płyty elektrycznej Linia 700	38, 236, 257, 302, 557-560	Regał magazynowy GN 1/1	277
Pokrywa do pojemnika na ciasto	391	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej	548
Pokrywa do pojemnika na odpady	560	Regał odciekowy na pojemniki GN	277
Pokrywa do pojemnika z miarką	257	Regał ze stali chromowanej	276
Pokrywa do pojemników uniwersalnych THOR	557-559	Regały z polipropylenu	278
Pokrywa do stalowej wazy do zupy	236	Ręczna szczotka okrągła	564
Pokrywa GN	242, 244, 247-251, 253	Rękawica stalowa	132
Pokrywa GN szczelna	242, 251-253	Rękawice kuchenne	393
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty	245	Rękawice lateksowe	393, 567
Pokrywa Roll-top GN 1/1	307	Rękawice piekarskie	393
Pokrywa stalowa do tacy	302	Rękawice termiczne olejoodporne	479, 484
Pokrywa szczelna	244	Robot cook	419
Pokrywa zatrzaskowa GN	248, 256	Robot wielofunkcyjny Robot Coupe	413-415
Pokrywa do garnka Premium Line	63, 65, 74	Rolka dziurkująca	370
Pokrywa do garnka trzywarstwowego	65	Rolka tnąca	370
Pokrywa do wiadra ze stali nierdzewnej	74	Rolkowy podgrzewacz do parówek Gredil	432
Pomocnik barmański	334		
Popielniczka z koszem na śmieci	556		

Rolkowy podgrzewacz do parówek Roller Grill	441
Rondel	63, 65
Rozdrabniacz odpadów organicznych	585, 586
Różen do kurczaków GGF	447
Różga	84
Różga do miksera Robot Coupe	426-427
Ruszt	476, 485, 502
Ruszt chromowany	502
Ruszt do pieczenia kurczaków Polo	476
Ruszt do piekarnika 2/1	31
Ruszt do piekarnika 600x400	30, 31, 35, 36
Ruszt do piekarnika GN 2/1	30, 35, 36
Ruszt do ryb typu S do Lava Grill Linia 700	40
Ruszt do smażenia frytek No Fry	477
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill	477

S

Salamander Gredil	433
Salamander Roller Grill	445
Salaterka Afrodyta	161
Salaterka Apulia	169-178
Salaterka Bistro	193
Salaterka Ebro	155
Salaterka Elegantia	197
Salaterka emaliowana	203
Salaterka fala	191, 311
Salaterka Grangusto	152
Salaterka Isabell	199-201
Salaterka Kaszub	165-166
Salaterka kolorowa	158
Salaterka Koneser	195
Salaterka kropła	191, 311
Salaterka Liguria	186-188
Salaterka Performa	156
Salaterka szklana	312
Salaterka Taranto	180-182
Salaterka Wersal	163
Schładzarko-zamrażarki sztokowe	532
Separator obierzyn	397
Serwetnik	231
Serwetnik porcelanowy	172, 183, 185
Shaker bostoński	332
Shaker do koktajli	332
Siatka do pizzy	392
Siekacz zmiękcżający do mięsa	132
Sitko	77
Sitko barmańskie	331
Sitko barmańskie typu julep	331
Sitko stożkowe	77
Sitko z lejkiem	363
Sito do przesiewania	77, 78
Skrobak do ryb	91
Skrobka plastikowa	370
Słoił Fido	210
Słoił Quattro Stagioni	210
Słomka do napojów	333
Słupek hotelowy	322
Solniczka, pieprzniczka szklana Pasabashe	234
Solniczka/pieprzniczka	170, 193, 195, 199
Solniczka/pieprzniczka szklana	232
Sosjerka porcelanowa	163, 165, 170, 175, 179, 201
Sosjerka stalowa	231
Sosjerka szklana	227, 231
Spodek	153, 155, 156, 161, 163, 165, 166, 169, 170, 172, 185, 199
Spodnie kucharskie	552
Stalka	106, 110, 111, 114, 121, 124
Stalka diamentowa	109, 120, 124
Stalka sanelli	124
Stanowisko neutralne Linia 700	48
Stelaz do pełnego załadunku GN1/1	474
Stojak na hot dogi	89
Stojak na deski	126
Stojak na frytki	313
Stojak na kartę menu	234, 295

Stojak na spodki do kosza	582
Stojak na wafle do lodów	366
Stojak na worek na odpady	560
Stojak obrotowy	303
Stojak pod tace	306
Stolik barowy	321
Stolik grzewczy	319
Stoly chłodnicze i mroźnicze	507
Stoly chłodnicze salatkowe	511
Stoły, szafy, witryny barowe	527
Stół cateringowy	321
Stół chłodniczy	507-510
Stół chłodniczy barowy	346, 527
Stół chłodniczy do pizzy	394-395, 513, 516
Stół chłodniczy salatkowy	511-512
Stół mroźniczy	509, 515
Stół pod ekspres do kawy	354
Stół przysięenny bez półki	546
Stół przysięenny z drzwiami suwanymi	542
Stół przysięenny z półką	542, 546
Stół z basenem	541, 546
Stół ze zlewem	539, 540, 547
Syfon do bitej śmietany iSi	361, 362
Syfon do wody Sodamaker Classic	336
Syfon do wody Twist'n sparkle	336
Syfon iSi Gourmet Whip	361
Syfon iSi Nitro Whip	360
Syfon iSi Soda Siphon	336
Syfon iSi thermo whip	361
Syfon iSi thermo Xpresswhip	353, 362
Szafa chłodnicza lub mroźnicza	505, 506, 517, 519, 520
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400	515
Szafa chłodniczo-mroźnicza	506
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	543
Szafa porządkowa z umywalką	543
Szafa przelotowa drzwi suwane	543
Szafka BHP	555
Szafka wisząca	542
Szatkownica mandolina	96
Szatkownica ręczna	97
Szatkownica Robot Coupe	409-412
Szczotka czyszczenia pieców	391
Szczotka do blatów	564
Szczotka do czyszczenia	355, 563
Szczotka do czyszczenia ekspresu	355
Szczotka do czyszczenia pieców	391
Szczotka do czyszczenia słomek	333
Szczotka do mycia warzyw	563
Szczotka do stali nierdzewnej	564
Szczotka do zamiatania	565
Szczotka drucziana	563
Szczypce	82
Szczypce cukiernicze	90
Szczypce do ciasta	90
Szczypce do cukru	91
Szczypce do lodu	90-91
Szczypce do pieczenia	90
Szczypce do pieczywa	90
Szczypce do spaghetti	90
Szczypce do słimaków	231
Szczypce grillowe	90
Szczypce uniwersalne	90, 459
Szczypce do poliwęglanu	90
Szklanka	208, 212, 215, 216, 220, 358
Szklanka Bistro	225
Szklanka do espresso i wody	357
Szklanka do gorących napojów	226
Szklanka do irish coffe	226, 357
Szklanka do latte	212, 226, 357-358
Szklanka do piwa	209, 228-229
Szklanka do piwa „Shaker”	209
Szklanka do piwa Irish	207
Szklanka do piwa Nonix	207
Szklanka do piwa Tulipe	229
Szklanka do piwa typu pilsner	209
Szklanka Longue	207

Szklanka niska	206-207, 209, 215, 218-222, 225
Szklanka Rock bar	206
Szklanka Stone	207
Szklanka Tin Can	224
Szklanka Wind	207
Szklanka wysoka	206-209, 218-222, 225
Szklanki Centra	222
Szklanki do gorących napojów	357
Szklanki Grande-S	221
Szklanki Highness	219
Szklanki i kieliszki Allegra	215
Szklanki i kieliszki Amber	215
Szklanki i kieliszki Elysia	224
Szklanki i kieliszki Sorgente	207
Szklanki Imperial	222
Szklanki Istanbul	222
Szklanki Next	221
Szklanki Parma	225
Szklanki Pleasure	219
Szklanki Side	221
Szko Bormioli Rocco	206-211
Szko cechowane	209
Szko do serwowania	210
Szko linia Casablanca	220
Szko linia Restaurant	208
Szko Pasabahce	213-230
Szko termiczne	212
Szko Timeless	218-219
Szumur do słupka hotelowego	322
Szpaczelka	373
Szpatuła do lodów	366
Szpatuła do masy cukierniczej	373
Szpipek do bonowania	87
Sztuce Ardila	141
Sztuce Barowe	135
Sztuce Bistro	136
Sztuce Cateringowe	134
Sztuce Classic	140
Sztuce dla dzieci	150
Sztuce do steków i pizzy	149
Sztuce Duero	144
Sztuce Ebro	145
Sztuce i porcelana dla dzieci	150
Sztuce Kids	150
Sztuce Koneser	137
Sztuce Navia	142
Sztuce Przedszkolne	150
Sztuce Restauracyjne	147
Sztuce Restauracyjne eko	139
Sztuce Segura	143
Sztuce Stołówkowe	138
Sztuce Tambre	146
Sztuce Turia	148
Szufelka	85
Szufelka do frytek	87
Szferka z mikrofibry	564
Srodek do czyszczenia ekspresów	355, 568
Światłówka bezodpryskowa	561

T

Tabletki solne	345, 568, 584
Tabliczka informacyjna	234, 295
Taboret elektryczny	54
Taboret gazowy pomocniczy Standard line	52
Taboret gazowy Roller Grill	447
Taboret gazowy Top line power	51-52
Taboret indukcyjny	53
Taboret na kółkach	564
Taca	171, 176, 191, 305, 311
Taca ekspozycyjna	301-302
Taca kelnerska	304-305
Taca laminowana	304
Tace fast food	306
Tace kelnerskie	304

Tacka na paragony	87
Talerz do makaronu	152, 165, 201
Talerz do pizzy	149, 152, 201, 392
Talerz do Risotto	152
Talerz do ryb	152
Talerz do ślimaków	231
Talerz głęboki	203
Talerz głęboki do makaronu	187
Talerz owalny do steków	152
Tamper	356
Tarce do urządzeń Robot Coupe	416-417
Tarka do cytryn / parmezanu	85
Tarka do przypraw	85
Tarka sześciokątna	86
Tasak	106, 109, 116
Tasak karbowany	109
Termo-higrometr	101
Termometr cyfrowy bezdotykowy	101
Termometr do mleka	101, 356
Termometr lodówkowy	101
Termometr sonda	101, 479
Termometry	101
Termos cateringowy	296
Termos stołowy	296-297
Termos z politylenu	259
Termosy stalowe Basic Line	267
Termosy transportowe z politylenu	259
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	265
Truczek do mięsa	132
Truczek szefa kuchni	132
Torba do pizzy	264, 392

U

Ubijak do piany z kulką	81, 370
Ubijak do ziemniaków	80, 84
Uchwyt do mikserów Robot Coupe	429
Uchwyt ścienny na tarce Robot Coupe	417
Umywalka niezabudowana	539
Umywalka zabudowana	539
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw	96
Urządzenia uzupełniające Linia 700	50
Urządzenie do gorącej czekolady	372
Urządzenie do gotowania ryżu	452
Urządzenie do hot-dogów	441
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	95
Urządzenie do schładzania napojów	300

W

Waga kalkulacyjna	99-100
Waga magazynowa	100
Waga pomocnicza	98, 356
Waga sklepowa	100
Walek	371
Wałki zgniatające do kotleciki	402
Wałkowarka do ciasta	388
Wanna	76
Wanna przedczekawka	78
Warnik	292
Warnik Gredil	292
Waza do zupy	161, 165, 169, 172-174, 178, 180, 186-188, 195, 236
Waza do zupy stalowa	236
Wazon	170, 179, 201
Wąska szczotka	563
Wąż do pakowania próżniowego	271
Wiaderko do szampana	335
Wiadra ze stali nierdzewnej	74
Widelczyk do ciasta	140, 143, 147
Widelczyk stołowy	150
Widelec	110, 111, 120, 121, 149
Widelec "prosty"	109
Widelec "zakrzywiony"	109
Widelec deserowy	144

INDEKS PRODUKTÓW

Widelec do przewracania	80, 81
Widelec do serwowania	82, 295
Widelec do ślimaków	231
Widelec stołowy	134-148
Wielofunkcyjna szczotka	564
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny Linia 700	59
Wieszak na akcesoria	565
Wieszak na pokrywki	64
Wieszak na worki i końcówki	369
Wieszak z haczykami	81
Wirówka do sałaty	75
Wisząca lampa grzewcza	318
Witryna chłodnicza	307, 514, 518, 521-526
Witryna chłodnicza do butelek	346, 347, 528, 529
Witryna chłodnicza lub mroźnicza	517
Witryna do serwowania	303, 307
Witryna do serwowania GN 1/1	307
Witryna ekspozycyjna	522, 524
Witryna grzewcza	453
Witryna mroźnicza barowa	347, 530
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi	526
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron	521
Wkład chłodzący	307
Wkład do głowicy	582
Wkład do kociołka	290
Wkład wymienny do filtrów Brita	583
Wkłady do gotowania makaronu	64
Włącznik pneumatyczny	586
Wok indukcyjny	44
Worek do wyciskania jednorozowy	369
Worek do wyciskania Standard	369
Worek na pieczywo	238
Worki do pakowania próżniowego	272
Wózek 20 GNT/1 do pieców UNOX	488
Wózek do koszy	580
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	391
Wózek do stelaża GN 1/1	474
Wózek kelnerski	274-275
Wózek platformowy	273
Wózki transportowe	273
Wybierak do ciast	370
Wybijak do fusów	356
Wycinarki	370
Wyciskacz do cytrusów	330
Wyciskacz do cytryn	91, 330
Wyciskacz do czosnku	91
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	330
Wyciskarka do cytrusów	337-338
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	338
Wydrążacz	81
Wydrążacz do jabłek	92

Wydrążacz do kulek podwojny	92
Wydrążacz do pomidorów	91-92

Z

Zakrętka do kubków i słoików	210
Zamrażarka skrzyniowa	531
Zaparzacz	294
Zaparzacz przelewowy	353
Zapas do mopa fiber mops	566
Zapaski	553
Zastawa stołowa OPAL GLASS	151-156
Zestaw desek HACCP	126
Zestaw do carvingu	93-94
Zestaw do czyszczenia kostki	417
Zestaw do grillowania GN 1/1	476
Zestaw do mycia podłogi	566
Zestaw do pietrowania pieców UNOX	474, 484, 498
Zestaw do zamiatania	565
Zestaw do ziemniaków i pure Robot Coupe	409, 411-412
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	408
Zestaw gamków	63
Zestaw końcówek do nadziewania ISI	363
Zestaw końcówek do syfonów ISI	363
Zestaw mini salatek	176, 191, 311
Zestaw miseczek	190, 197, 311
Zestaw noży	120-121
Zestaw podłączeniowy do internetu	499
Zestaw podstaw bufetowych	315
Zestaw pompy cateringowej	474, 499
Zestaw prysznic	479, 488
Zestaw prysznic premium Monolith	590
Zestaw Rapid Infusion ISI	363
Zestaw sit do przesiewania	77
Zestaw tarcz (polski) Robot Coupe	407, 409, 413
Zestaw tarcz do frytek Robot Coupe	416
Zestaw tarcz do kostek Robot Coupe	417
Zestaw zmywarka z podstawą	578
Zestawy do przypraw	232
Zmiękczacz do wody	345, 584
Zmywarki Silanos EVO 2 HY-NRG	570
Zmywarki Stalgast	574
Znacznik rozstawny	372

Ż

Żarówka do lamp grzewczych	282
Żel do podgrzewaczy	288

Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektywy Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



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 zużyciu 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, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgalst.com;
3. pisemnie, przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgalst.com;
2. pisemnie przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących 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 ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.



www.stalgast.com | 801 40 50 63

Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast:

