



LATA
GWARANCJI

Ciąg grzewczy
linia 700



Polska produkcja,
europejska jakość



>7500 produktów
w ciągłej sprzedaży



20 000
miejsc paletowych



ponad 500
pracowników



98% dostępności
produktów

Od 30 lat wspieramy biznesy gastronomiczne naszych klientów,

bo ich powodzenie jest naszym sukcesem. Stanowimy zespół specjalistów w wielu dziedzinach – projektantów technologii gastronomicznych, profesjonalnych sprzedawców, którzy są także doradcami produktowymi, ekspertów kulinarnych, monterów i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami. Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do sukcesu w prowadzeniu gastronomii.

Gastronomia to nasza pasja. We współpracy z najlepszymi specjalistami produkujemy urządzenia gastronomiczne oraz dobieramy produkty renomowanych producentów światowych. Mamy wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej oraz wiedzę, którą chętnie się dzielimy.



Jesteśmy liderem rynku środkowoeuropejskiego w naszej branży. Nasza firma to największe przedsiębiorstwo w branży HoReCa na rynku lokalnym. Zatrudniamy ponad 500 specjalistów w biurze w Warszawie oraz w fabryce w Radomiu.



**POLSKA
PRODUKCJA**

**Nowoczesna Fabryka
Urządzeń Gastronomicznych
w Radomiu.**

W 2008 uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę urządzeń i akcesoriów gastronomicznych. Od 2020 roku cała produkcja realizowana jest już we własnej, nowoczesnej hali.

W fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej 24h i na zamówienie, zmywarki gastronomiczne, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz drobny sprzęt nastawny.

Jako jedyni w kraju produkujemy akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych, między innymi kosze do zmywarek i deski gastronomiczne.

Sukcesywnie rozwijamy ofertę o kolejne produkty z tej grupy.

Jako lider rynkowy, wprowadziliśmy innowacyjne, proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej. Ten proces rozszerzamy sukcesywnie na inne produkowane urządzenia.

Nad rozwojem i jakością naszej oferty stale pracuje własny zespół konstruktorów oraz sprawnie działające centrum badawczo-rozwojowe.





NOWOCZESNE CENTRUM LOGISTYCZNE STALGAST

W 2018 roku uruchomiliśmy najnowocześniejsze w branży Centrum Logistyczne, w którym z wykorzystaniem najnowszych procesów i technologii organizowana jest dystrybucja do odbiorców krajowych i zagranicznych

- 20 000 miejsc paletowych
- Wysyłka towaru w dniu zamówienia
- Ponad 7500 dostępnych produktów
- 10 ramp



Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji



biuro projektów



serwis



porady ekspertów



salony partnerskie
i punkty sprzedaży

Na rynku krajowym działamy poprzez blisko 500 dystrybutorów – Partnerów Handlowych.

Dzięki unikatowemu programowi Stalgast - Salony Partnerskie i Punkty Sprzedaży, klienci mogą zapoznać się bezpośrednio z ofertą Stalgast, również zamówić lub zakupić na miejscu wybrane produkty i akcesoria.



WSPÓŁPRACUJEMY Z 200 ODBIORCAMI W 45 KRAJACH



więcej na: stalgastr.com

linia 700

**Ergonomia, bezpieczeństwo,
nowoczesny design**

Przeszkłone
drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

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

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

Intuicyjny
system sterowania



LATA
GWARANCJI

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

linia 700

Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie gazowe



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**PANEL PRZEDNI
GRAWEROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI***

PRZESZKLONE DRZWI PIEKARNIKA

**OŚWIETLENIE KOMORY
PIEKARNIKA***

**SZEROKA GAMA TYPÓW
PIEKARNIKÓW**



Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem



Piekarnik elektryczny statyczny z funkcją kontroli wilgotności

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka dolna
- grzałka górna i dolna



Piekarnik elektryczny z termoobiegiem i funkcją kontroli wilgotności

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka górna i dolna
- grzałka górna, dolna i wentylator



Piekarnik gazowy statyczny



Ergonomiczny uchwyt piekarnika



System kontroli wilgotności dostępny w piekarnikach elektrycznych



Intuicyjny system sterowania

- ergonomiczne pokręta
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1:660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1:660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnice
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

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

linia 700

Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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

 **stalgast**
ekspert gastronomiczny



zasilanie gazowe



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**PANEL PRZEDNI
GRAWROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI***

**PRZESZKLONE DRZWI
PIEKARNIKA**

**OŚWIETLENIE KOMORY
PIEKARNIKA***

**SZEROKA GAMA TYPÓW
PIEKARNIKÓW**

**SZAFKA NEUTRALNA
Z DRZWIAMI**



Kuchnia gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem



**Piekarnik elektryczny statyczny
z funkcją kontroli wilgotności**

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka dolna
- grzałka górna i dolna



**Piekarnik elektryczny
z termoobiegiem i funkcją
kontroli wilgotności**

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka górna i dolna
- grzałka górna, dolna i wentylator



Piekarnik gazowy statyczny



**Ergonomiczny uchwyt
piekarnika**



**System kontroli wilgotności
dostępny w piekarnikach
elektrycznych**



Intuicyjny system sterowania

- ergonomiczne pokrętki
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- różne konfiguracje palników: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy; 9 kW dwukoronowy
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- 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
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

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

linia 700

Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie gazowe



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**PANEL PRZEDNI
GRAWEROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

**SZEROKA GAMA TYPÓW
PIEKARNIKÓW**

**SZAFKA NEUTRALNA
Z DRZWIAMI**



Kuchnia gazowa ECO 4 palnikowa z piekarnikiem

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



Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*

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

linia 700

Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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

 **stalga**st
ekspert gastronomiczny



zasilanie gazowe



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**PANEL PRZEDNI
GRAWROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

**SZEROKA GAMA TYPÓW
PIEKARNIKÓW**

**SZAFKA NEUTRALNA
Z DRZWIAMI**



Kuchnia gazowa ECO 6 palnikowa z piekarnikiem

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



Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*

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

linia 700

Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

 **stalgastr**
ekspert gastronomiczny



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PANEL GRAWEROWANY LASEROWO

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

KOMPONENTY ŚWIATOWYCH LIDERÓW

Kuchnia gazowa nastawna



Wymowana pojemna
misa podpalnikowa

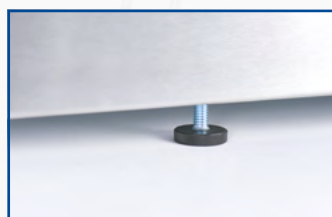


Żeliwne ruszty



Nakładka redukcyjna

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



Regulowane stopki



Możliwość mycia misy
podpalnikowej w zmywarce

- ergonomiczne pokrętki
- kontrolki pracy oraz zasilania
- różne konfiguracje palników: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna 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

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

linia 700

Kuchnie indukcyjne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



zasilanie elektryczne



indukcja

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalcast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PANEL PRZEDNI GRAWEROWANY LASEROWO

POLE INDUKCYJNE O MOCY 3,5 KW

9 POZIOMÓW MOCY
REGULOWANYCH POKRĘTŁEM

WSKAŹNIK CIEPŁA
RESZTKOWEGO

WYDAJNY SYSTEM
CHŁODZENIA



Kuchnia indukcyjna

- ergonomiczne pokręta
- bardzo wytrzymałe ceramiczne płyty indukcyjne
- **poła indukcyjne o średnicy 250 mm**
- 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 (45 mm)



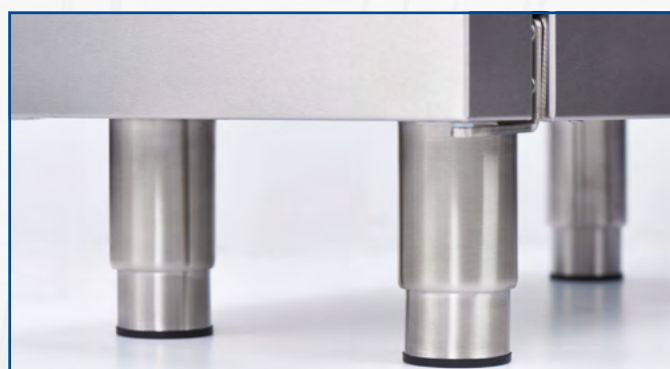
Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Ergonomiczne pokręta



Regulowane nóżki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14,0	400
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-

linia 700

Kuchnie infrared

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



infrared



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

PANEL GRAWEROWANY LASEROWO

NOWOCZESNY DESIGN

POLA GRZEWcze TYPu HILIGHT

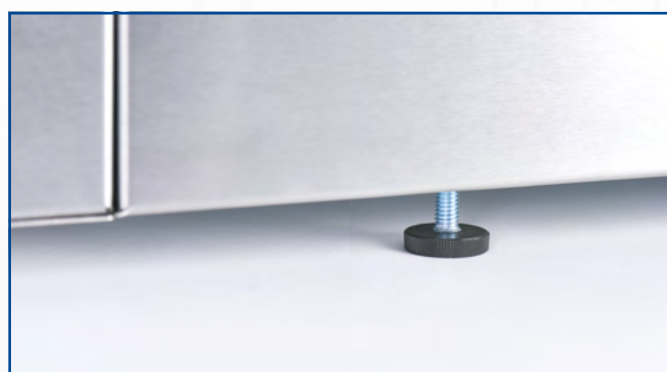
STREFY GRZEWcze Z FUNKCJĄ TURBO

Kuchnia ceramiczna

- ergonomiczne pokręta
- kontrolki pracy
- pola grzewcze o średnicy 225 mm i mocy 2,5 kW
- 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



Płyty grzewcze



Regulowane stopki



Intuicyjny panel sterowania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-

linia 700

Kuchnie elektryczne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

TŁOCZONA PŁYTA PODPALNIKOWA

PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI

PRZESZKLONE DRZWI
PIEKARNIKA

OŚWIECZENIE KOMORY
PIEKARNIKA



Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem

- 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
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem

600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)

- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego
GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



**Piekarnik elektryczny statyczny
z funkcją kontroli wilgotności**

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka dolna
- grzałka górna i dolna



**Piekarnik elektryczny
z termoobiegiem i funkcją
kontroli wilgotności**

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka górna i dolna
- grzałka górna, dolna i wentylator



**Tłoczona misa
podpalnikowa**



**System kontroli
wilgotności**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U V	rodzaj piekarnika
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	stacyjny
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	

linia 700

Kuchnie elektryczne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

TŁOCZONA PŁYTA PODPALNIKOWA

PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI

PRZESZKLONE DRZWI
PIEKARNIKA

OŚWIECZENIE KOMORY
PIEKARNIKA

SZAFKA POMOCNICZA



Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem



Piekarnik statyczny z funkcją kontroli wilgotności

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka dolna
- grzałka górna i dolna



Piekarnik elektryczny z termoobiegiem i funkcją kontroli wilgotności

3 tryby pracy:

- grzałka górna
- grzałka górna i dolna
- grzałka górna, dolna i wentylator



Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt piekarnika



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza

- 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
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/GN 1/1 : 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomye prowadnice
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

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

Kuchnie Elektryczne nastawne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

- kontrolki pracy oraz zasilania
- 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



Tłoczona płyta podpalnikowa

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

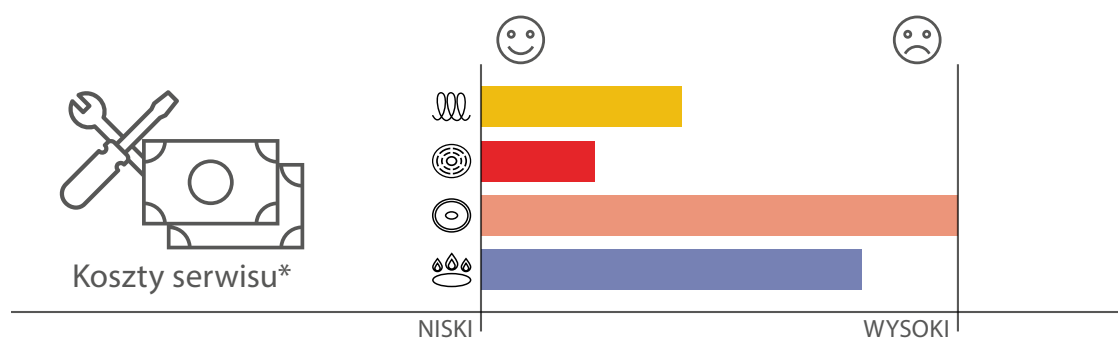
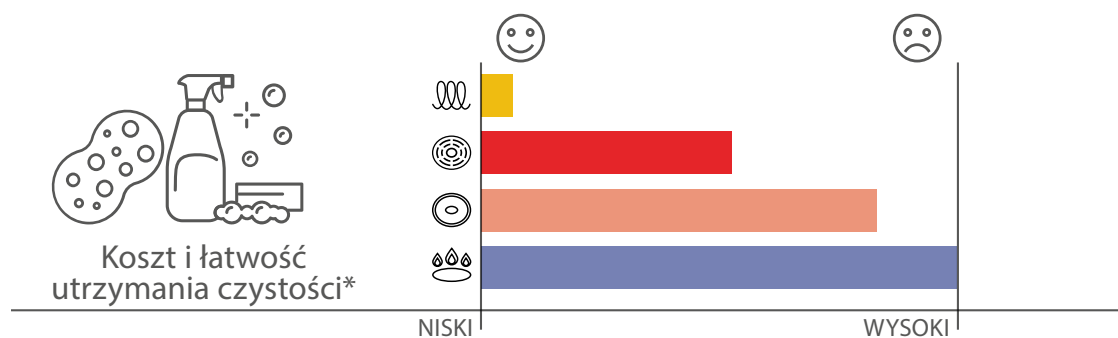
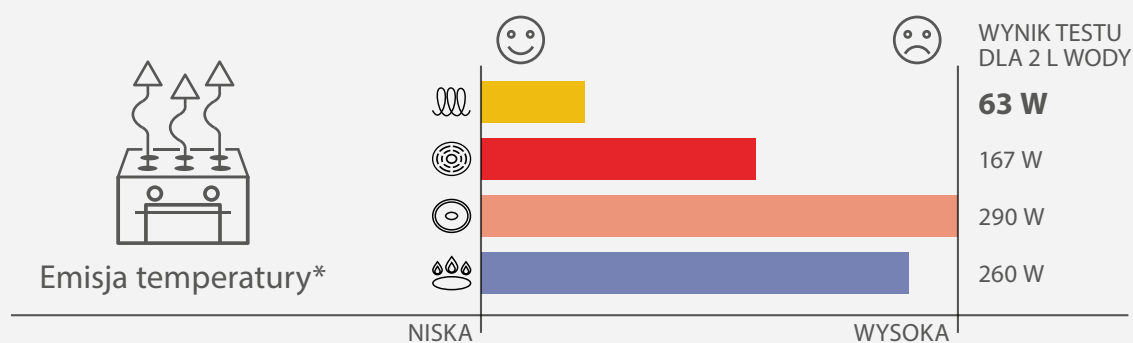
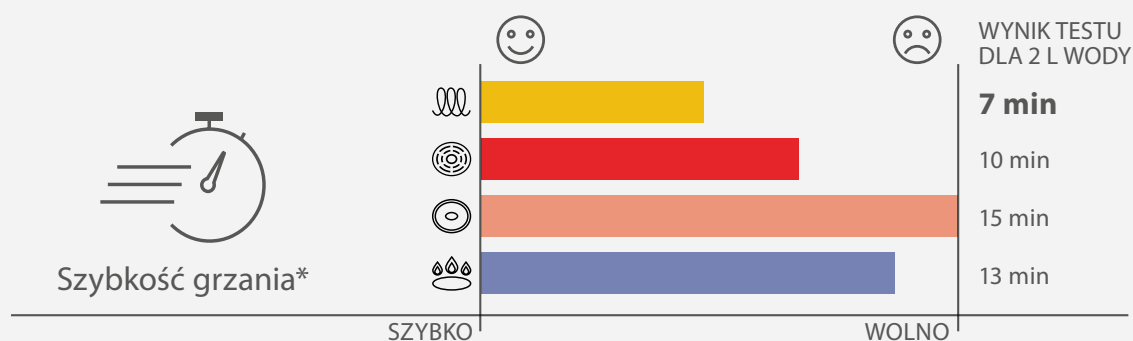
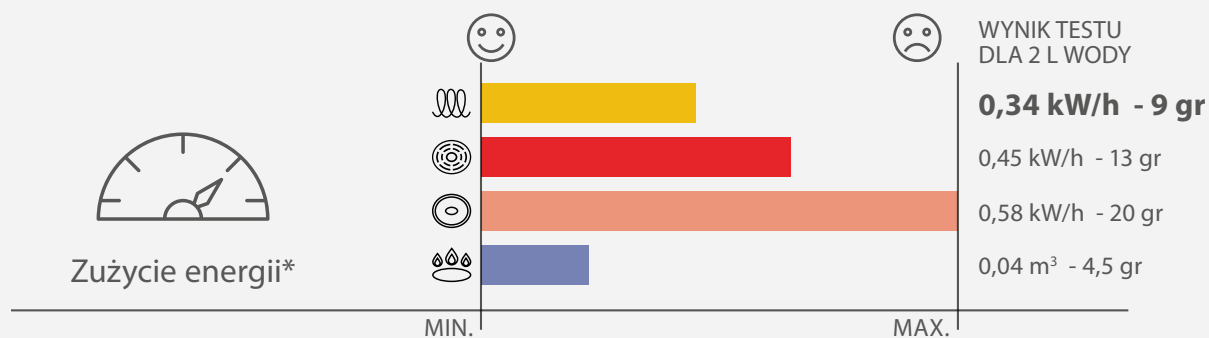
PANEL GRAWEROWANY LASEROWO

**ŻELIWNE PŁYTY GRZEWcze
O ŚREDNICY 220 MM I MOCY 2,6 KW**

**SZCZĘŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES
REGULACJI MOCY**

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

Porównanie technologii grzania



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

Koszty energii elektrycznej i gazu przyjęto jako średnia cen w Polsce. Koszty obejmują zużycie energii, koszty pracy, koszty materiałów eksploatacyjnych.

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

WYSOKIE RANTY BOCZNE ORAZ TYLNY

SZUFLADA NA ODPADKI I TŁUSZCZ

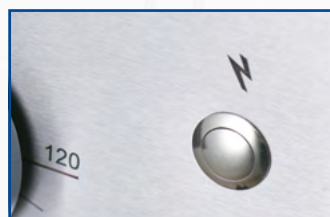
**POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200 / 4400 CM²**

Płyta grillowa gazowa

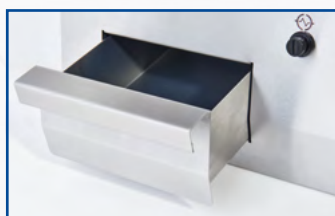
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230V
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



Generator iskry zasilany na 230V



Szuflada na odpadki i tłuszcz



System zabezpieczający urządzenie

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

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
- procesy prowadzone 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



zasilanie elektryczne



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

WYSOKIE RANTY BOCZNE ORAZ TYLNY

SZUFLADA NA ODPADKI I TŁUSZCZ

**POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200 / 4400 CM²**

Płyta grillowa elektryczna

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej

lub podstawie z drzwiami

- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Opcjonalnie dostępna
pokrywa do płyt 800 mm



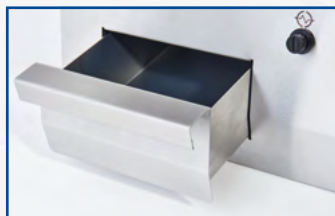
Ergonomiczny panel
sterowania



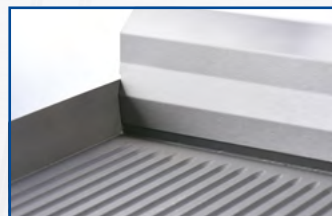
Powierzchnia łatwa
do czyszczenia



Płyta gładko-ryflowana



Szuflada na odpadki
i tłuszcz



Wysokie ranty zwiększają
komfort i higienę pracy

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,0	400
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
- procesy prowadzone 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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA
OSZCZĘDNOŚĆ ZUŻYCIA ENERGII O 30%
POKRYWA W STANDARDZIE
PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

WYSOKIE RANTY BOCZNE
SZUFLADA NA ODPADKI I TŁUSZCZ
POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200 / 4400 CM²

Płyta grillowa elektryczna z pokrywą

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



Ergonomiczny panel sterowania



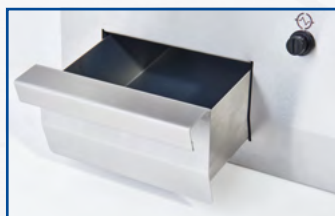
Stabilne mocowanie pokrywy



Termometr



Płyta gładko-ryflowana



Szuflada na odpadki i tłuszcz



System kontroli wilgotności

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

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
- procesy prowadzone 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

 **stalgastr**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne



twardość wody

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

RUSZT ZINTEGROWANY Z GRZAŁKĄ

MOŻLIWOŚĆ GRILLOWANIA Z PARĄ

ŁATWE CZYSZCZENIE RĘCZNE

FUNKCJA SAMOCZYSZCZENIA

Grill wodny

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche

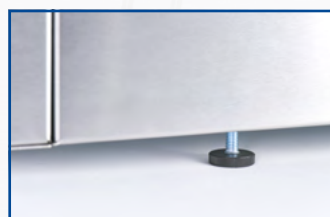
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką



Regulowane stopki



Podnoszony panel grzejny



Dźwignia zaworu spustowego

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,1	400
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATURY

NIEPRZYWIERALNA POWIERZCHNIA

ŁATWE CZYSZCZENIE

Płyta grillowa gazowa chromowana

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



Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia

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

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATURY

NIEPRZYWIERALNA POWIERZCHNIA

ŁATWE CZYSZCZENIE

Płyta grillowa elektryczna chromowana

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- **panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie zdrzwiach
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania

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

linia 700 Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

RUSZTY TYPU S LUB V

**PŁYNNA REGULACJA
TEMPERATURY**

SZUFLADA NA POPIÓŁ

**SYSTEM GRILLOWANIA
NA LAWIE WULKANICZNEJ**



Grill lawowy

- panel przedni grawerowany laserowo
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy palnika
- generator iskry zasilany na 230V
- płynna regulacja temperatury w zakresie 120-300°C
- dostępny w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki



Generator iskry zasilany na 230 V



Regulowane nóżki



Dźwignia podnoszenia rusztu



Szuflada na popiół



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza

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

linia 700

Frytownice

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

POJEMNOŚĆ KOMORY DO 17 LITRÓW

SYSTEM ZIMNEJ STREFY

POJEMNIK Z FILTREM NA FRYTURĘ

**BEZPOŚREDNI SPUST FRYTURY
DO POJEMNIKA**



Frytownica gazowa

- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- **spust frytury do pojemnika**
- generator iskry zasilany 230 V
- 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 w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych



2 kosze w komplecie w modelu 9725210, 9725230



Spust oleju do pojemnika



Panel sterowania



Generator iskry zasilany na 230 V



Regulowane nóżki



Mocowanie kosza

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

linia 700 Frytownice

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone 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

 **stalga**st****
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

POJEMNOŚĆ KOMORY DO 15 LITRÓW

SYSTEM ZIMNEJ STREFY

ŁATWE CZYSZCZENIE

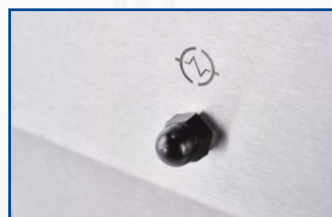
OPCJA DWÓCH KOSZY W JEDNEJ KOMORZE

Frytownica elektryczna

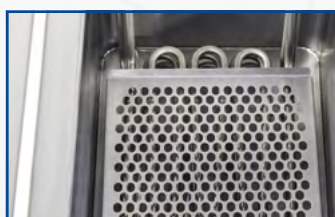
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny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



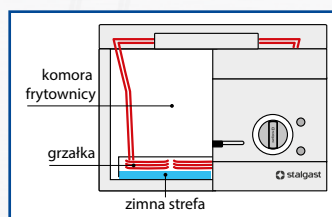
Dźwignia zaworu spustowego



System zabezpieczający dostępny z panelu sterowania



Komora łatwa do utrzymania w czystości



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Wskaźnik poziomu oleju

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

linia 700

Podgrzewacz do frytek

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

TRWAŁOŚĆ I KOMFORT UŻYTKOWNIA

ŁATWE CZYSZCZENIE

Podgrzewacz do frytek

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



Wydajna lampa grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny panel sterowania



Uchwyty ułatwiające wyjmowanie pojemnika

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V
9724500	400	700	440	do 75	1	230

linia 700 Patelnie

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**PRECYZYJNY MECHANIZM
PRZECYŁU MISY**

WYLEWKA WODY

**POJEMNOŚĆ 58 L
POWIERZCHNIA 0,35 M²**

**PŁYNNA REGULACJA STOPNIA
OTWARCIA POKRYWY**



Patelnia uchylna gazowa

- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- generator iskry zasilany na 230 V
- wąski wypływ misy

- zawór do napełniania wodą
- możliwość ręcznego dozowania ilości wody
- regulacja temperatury w zakresie 100–300°C
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki



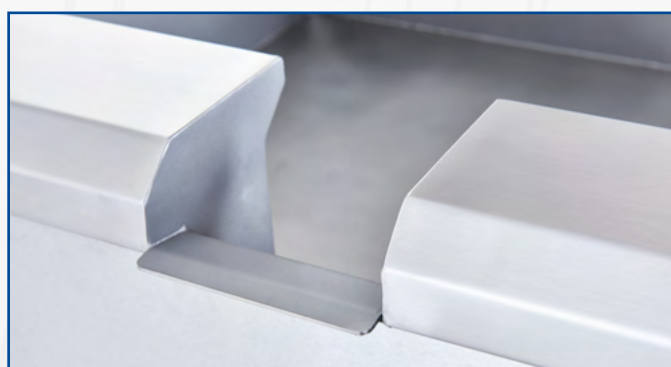
Precyzyjny system przechylu misy



Wylewka wody



Automatyczna kontrola temperatury



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń

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

linia 700 Patelnie

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu
- procesy prowadzone 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

 **stalgast**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PRECYZYJNY MECHANIZM PRZECYŹU MISY

WYLEWKA WODY

POJEMNOŚĆ 58 L
POWIERZCHNIA 0,35 M²

PŁYNNĄ REGULACJĄ STOPNIA OTWARCIA POKRYWY



Patelnia uchylna elektryczna

- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- wąski wypływ misy

- zawór do napełniania wodą
- możliwość ręcznego dozowania ilości wody
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki



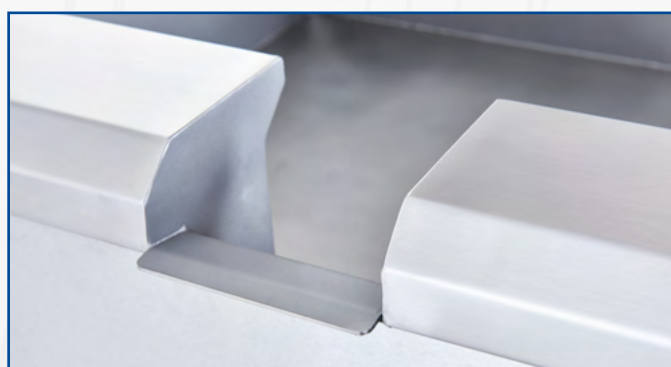
Precyzyjny system przechyłu misy



Wylewka wody



Ergonomiczny panel



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń

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

linia 700 Patelnie

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu
- procesy prowadzone 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

 **stalga**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PANEL PRZEDNI GRAWEROWANY LASEROWO

POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA 13 L
POWIERZCHNIA 0,16 M²

SYSTEM ZABEZPIECZAJĄCY
DOSTĘPNY Z PANELU



Patelnia wielofunkcyjna

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



Misa robocza z korkiem



Spust do pojemników GN



Ergonomiczny panel



Pokrywa umożliwiająca duszenie potraw

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kotlety/h	P kW	U V
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-

linia 700 Makaroniarki

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej wna gotowaniu. Proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- 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

 **stalgast**
ekspert gastronomiczny



zasilanie gazowe



twardość wody

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

SYSTEM ZABEZPIECZENIA PRZED PRACĄ BEZ WODY DOSTĘPNY Z PANELU STEROWANIA

MOŻLIWOŚĆ STOSOWANIA KOSZY GN1/3 LUB 2X GN1/6

INSTALACJA WODNA

TACA OCIEKOWA

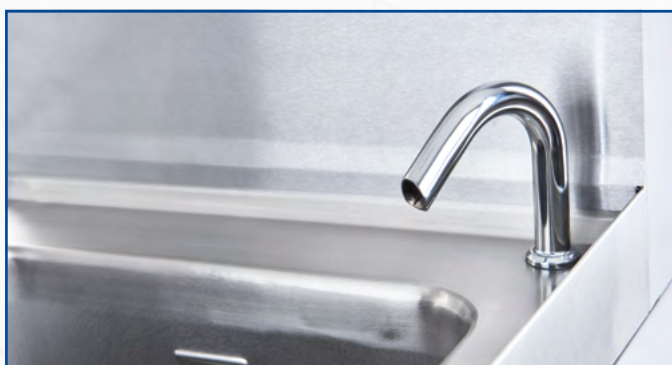
MOŻLIWOŚĆ RĘCZNEGO DOZOWANIA IŁOŚCI WODY



Makaroniarka gazowa

- panel przedni grawerowany laserowo
- generator iskry zasilany na 230 V
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy

- spust wody
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- sprzedawana bez koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Ergonomiczne pokręćla



Możliwość zastosowania koszy GN1/3 i/lub 2x 1/6

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

linia 700 Makaroniarki

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; 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



zasilanie elektryczne



twardość wody

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**SYSTEM ZABEZPIECZENIA
PRZED PRACĄ BEZ WODY
DOSTĘPNY Z PANELU STEROWANIA**

**MOŻLIWOŚĆ STOSOWANIA
KOSZY GN1/3 LUB 2X GN1/6**

INSTALACJA WODNA

TACA OCIEKOWA

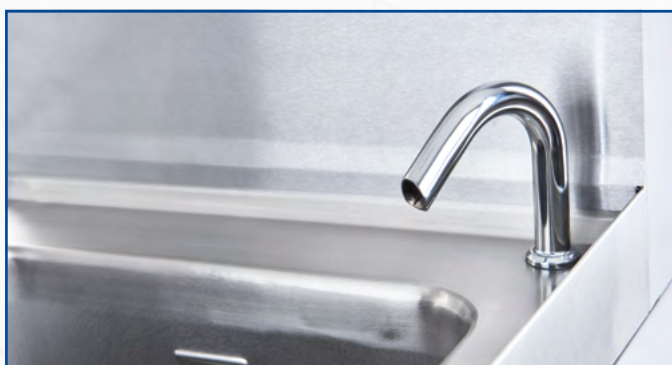
**MOŻLIWOŚĆ RĘCZNEGO
DOZOWANIA IŁOŚCI WODY**



Makaroniarka elektryczna

- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy

- spust wody
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- sprzedawana bez koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Ergonomiczne pokręta



Możliwość zastosowania koszy GN1/3 i/lub 2x 1/6

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-

linia 700

Wok indukcyjny

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w urządzeniach 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

 **stalcast**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne



indukcja

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalcast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PANEL PRZEDNI GRAWEROWANY LASEROWO

ŚREDNICA MISY 290 MM

MOC 5 KW

**9 POZIOMÓW MOCY
REGULOWANYCH POKRĘTŁEM**

WYDAJNY SYSTEM CHŁODZENIA



Wok indukcyjny

- ergonomiczne pokrętko
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy

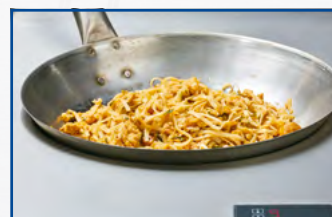
- urządzenie w wersji bez kominka spalinowego
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Opcjonalnie: patelnia WOK,
stal satynowana długość
uchwyty 200 mm



Misa indukcyjna



Średnica misy 290 mm



Wyświetlacz



Panel przedni
grawerowany laserowo

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	L uchwytu mm
9704005	Wok	-	400	700	850	25	5	400	-
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	400	-	-	-	-	-	-
0370400	Patelnia Wok	400	-	-	120	-	-	-	200
0370401	Patelnia Wok	400	-	-	120	-	-	-	185

linia 700 Bemary

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

REGULACJA TEMPERATURY OD 30 DO 95°C

BEZPIECZNY SPUST WODY

POJEMNOŚĆ GN1/1 LUB 2XGN1/1 150MM

**SYSTEM ZABEZPIECZAJĄCY
DOSTĘPNY Z PANELU STEROWANIA**

Bemar elektryczny

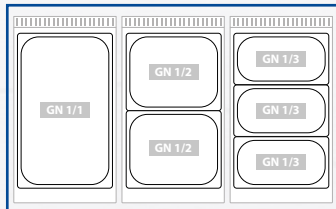
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- bezpieczny spust wody
- wymiary komory model 9720000 306x508x155 mm, model 9721000 630x508x155 mm
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Pojemność komory
w standardzie GN1/1



Funkcyjny panel
sterowania



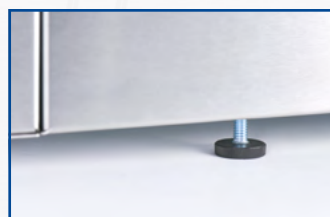
Przykładowe 3
konfiguracje GN



Dźwignia zaworu
spustowego



Bezpieczny spust wody



Regulowane stopki



System bezpieczeństwa
dostępny bezpośrednio
z panelu sterowania

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

linia 700

Stanowisko neutralne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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

stalcast
ekspert gastronomiczny

INOX

stal nierdzewna

produkt polski
Stalcast Radom

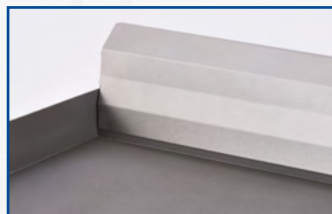
SZUFLADY POJEDYNCZE LUB PODWÓJNE O STANDARDZIE GN

OPCJONALNIE MONTAŻ KOMINKA

- mechanizm cichego domykania szuflad, zapobiegający głośnemu trzaskaniu szuflady o front
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Szuflada o pełnym wysuwie
(9700210, 9700610)



Możliwość zastosowania
kominka

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-

linia 700

Podstawy i akcesoria

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



INOX stal nierdzewna

produkt polski
Stalgast Radom

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
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600



Drzwi do podstaw

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441



Listwa łącząca blaty urządzeń

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19
	9700072	Niska średnia	8	619	19
	9700073	Niska długa	8	660	19
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40



Nakładka redukcyjna

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

Nr kat.	W mm	D mm
970000	200	200



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
9700020	Kominek dla modułów 400 mm
9700040	Kominek dla modułów 800 mm
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm



Nakładka WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej

Nr kat.	Ø mm	H mm
970005	225	35



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



Urządzenia uzupełniające Taborety gazowe pomocnicze Standard Line Power

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 40 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego i 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3**
- **dostępny w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki
- opcjonalnie nakładka redukcyjna umożliwiającą pracę na małych naczyniach



PALNIK 5 KW

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY DO 20%

PRZYSTOSOWANY DO GARNKÓW DO 40 L

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

PŁOMIEŃ PILOTOWY

ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPŁYWOWE

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U
773051	Taboret pomocniczy	340	340	340	5	G30
773052	Taboret pomocniczy	340	340	340	5	G20
773050	Nakładka redukcyjna na ruszt	220	220	10	-	-

Urządzenia uzupełniające Taborety gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom



1



2

**PALNIK DWUKORONOWY 9 KW
W LINII TOPLINE**

PALNIK 11 I 14 KW W LINII TOPLINE POWER

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

ŻELIWNE RUSZTY

PŁOMIEŃ PILOTOWY

ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPŁYWOWE

Taboret gazowy Top Line i Top Line Power

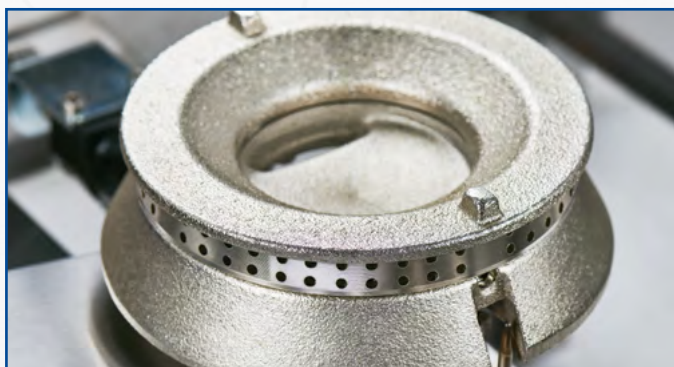
- ergonomiczne odporne na wysoką temperaturę pokrętko
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym
- redukcja mocy palników do 1/3
- zalecane stosowanie garnków o Ø450-500
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- dostępny w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



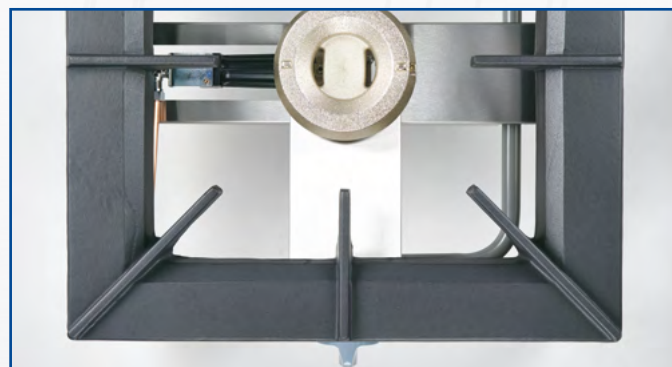
Palnik 9 kW w Taboretach Top Line



Odporne na wysoką temperaturę pokrętko



Palnik 14 i 11 kW w taboretach Top Line Power



Żeliwne ruszty

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U
1.	773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20
	773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30
	773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20
	773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30
2.	773035	Taboret pojedynczy Top line Power	565	605	380	14	G20
	773036	Taboret pojedynczy Top Line Power	565	605	380	11	G30
	773000	Nakładka redukcyjna na ruszt taboretów Top Line	300	300	10	-	-

Urządzenia uzupełniające Taborety indukcyjne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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 i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



zasilanie elektryczne



indukcja

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

- 773025 pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5 kW
- 773028 pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8 kW
- system wykrywania garnków
- regulowane stopki



Bardzo wytrzymała płyta
ceramiczna



Elektroniczny wyświetlacz

ERGONOMICZNE POKRĘTŁO

NOWOCZESNY DESIGN

MOC 5 I 8 kW

BARDZO WYTRZYMAŁA PŁYTA CERAMICZNA

9 POZIOMÓW MOCY

WYDAJNY SYSTEM CHŁODZENIA

PRZYSTOSOWANY DO GARNKÓW OD 50 L

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
773025	500	500	380	5	400
773028	600	600	380	8	400

Urządzenia uzupełniające Taboret elektryczny

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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

 **stalgastr**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne

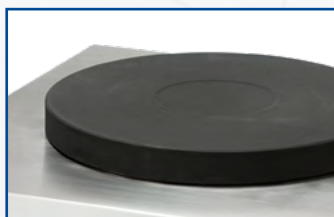
INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- regulowane stopki



Żeliwna płyta grzewcza



Ergonomiczne pokrętło

ERGONOMICZNE POKRĘTŁO

ŻELIWNĄ PŁYTĄ GRZEWczą
O ŚREDNICY 400 MM

SZEŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES REGULACJI

SOLIDNA KONSTRUKCJA

MOC 5 KW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
773020	580	580	380	5	400

Urządzenia uzupełniające Kuchnie gazowe

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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

 **stalgastr**
ekspert gastronomiczny



zasilanie gazowe

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**WYJMOWANE MISY
PODPALNIKOWE**

**PALNIKI 3,5 KW; 5 KW; 7 KW
I 9 KW**

PŁOMIEŃ PILOTOWY

**DOSTĘPNA W WERSJI 4 I 6
PALNIKOWEJ**



1

Kuchnia gazowa wolnostojąca

- żeliwne ruszty
- panel przedni grawerowany laserowo
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (dwukoronowy); 9 kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe

- **redukcja mocy palników do 1/3**
- **wyjmowana misa podpalnikowa** z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Żeliwne ruszty



Nakładka redukcyjna



Ergonomiczny panel sterowania



Nakładka WOK

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

Lp.	Nr kat	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30

Urządzenia uzupełniające Kuchnie indukcyjne

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie elektryczne



indukcja



stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

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



Ceramiczne płyty
indukcyjne



ERGONOMICZNE POKRĘTŁA

NOWOCZESNY DESIGN

POLE INDUKCYJNE O MOCY 3,5KW

DOSTĘPNA W WERSJI 2 I 4
POŁÓWEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400

Urządzenia uzupełniające Kuchnie elektryczne wolnostojące

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

- kontrolki pracy oraz zasilania
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- regulowane stopki



Szybko nagrzewające się
płyty grzewcze o średnicy
220 mm i mocy 2,6 kW

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA
SZEŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES PRACY
TŁOCZONA PŁYTA PODPALNIKOWA

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

Urządzenia uzupełniające Płyty grilowe elektryczne wolnostojące

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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

stalgastr
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

RANTY BOCZNE ORAZ TYLNY

SZUFLADA NA ODPADKI I TŁUSZCZ

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



Ergonomiczny panel sterowania

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

Urządzenia uzupełniające Frytownica elektryczna wolnostojąca

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

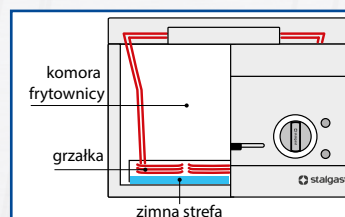
POJEMNOŚĆ KOMORY 10 LITRÓW

PRZYSTOSOWANA DO PRACY Z UŻYCIEM DWÓCH KOSZY

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



Możliwość umieszczenia
dwóch koszy w komorze



Zimna strefa

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-

Urządzenia uzupełniające Wielofunkcyjny piec konwekcyjny

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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

 **stalgast**
ekspert gastronomiczny



zasilanie elektryczne



sztaplowanie

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

KONWEKCYJNY SYSTEM PRACY

TIMER 120 MIN Z FUNKCJĄ PRACY CIĄGŁEJ

MOŻLIWOŚĆ ZESTAWIENIA 3 PIECÓW

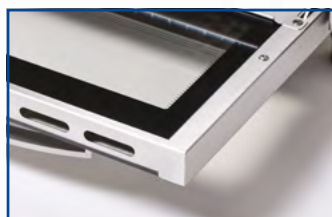
DOSTOSOWANY DO BLACH 600X400 I GN1/1



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
- przeszklone drzwi piekarnika
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki

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

Urządzenia uzupełniające

Patelnia elektryczna

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

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



zasilanie elektryczne

INOX

stal nierdzewna



produkt polski
Stalgast Radom

STABILNA KONSTRUKCJA

POWIERZCHNIA MISY 0,27 M²

POJEMNOŚĆ 40 L

**PŁYNNĄ REGULACJĄ
TEMPERATURY**

**WZMOCNIONĄ
KONSTRUKCJĄ PODSTAWY**

WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ 100 KOTLETÓW/H



Urządzenia uzupełniające

Patelnia elektryczna

- przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
- **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
- **termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem**
- regulowane nóżki pozwalają na idealne wypoziomowanie urządzenia, umożliwiając przygotowanie nawet najmniejszej ilości produktu na dnie misy



Misa wykonywana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wposażenie dodatkowe zestaw prysznica



Wzmocniona konstrukcja podstawy

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

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no vertical margin lines or other markings present. The paper appears to be a standard notebook page.



www.stalgast.com
801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces

**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