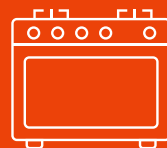


Linia 700

CIĄGI GRZEWcze



Ciągi grzewcze



Proekologiczne
technologie



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.

Jesteśmy praktykami, którzy znają branżę od kuchni. Twoje wyzwania to też nasze wyzwania, dlatego proponujemy rozwiązania, które pomogą Ci osiągnąć cel - z nami będziesz dumny ze swojej pracy.

Doskonale znamy potrzeby gastronomii. Od lat obserwujemy i uczestniczymy w zmianach rynkowych. Staramy się podejmować wyzwania, które ułatwią Ci prowadzenie lokalu gastronomicznego według własnych marzeń. Doradzamy, wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje, które zaowocowały sukcesem niejednego lokalu gastronomicznego.



Gastronomia to nasza praca i pasja, którą się chętnie dzielimy. Zadbamy o Twoje bezpieczeństwo i rozwój, doradzając wybór sprzętu dostosowanego do Twoich potrzeb i oczekiwań. Dzięki temu Twój zespół zyska niezawodne wsparcie w kuchni, a Ty spokój ducha.

Jesteśmy liderem rynku środkowoeuropejskim i największym przedsiębiorstwem w branży HoReCa na rynku lokalnym. Nam możesz zaufać.

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę urządzeń i akcesoriów gastronomicznych i sukcesywnie rozwijamy naszą ofertę. Produkcja jest realizowana w nowoczesnym parku maszynowym, co daje nam ogromne możliwości szybkiej realizacji oraz precyzyjnego indywidualizowania zamówień.

Produkujemy meble ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze i drobny sprzęt nastawczy. Jako jedyni w kraju wytwarzamy także akcesoria z tworzyw sztucznych (takie jak kosze do zmywarek i deski gastronomiczne).

Realizując Twoje zamówienie, dbamy o Ciebie i o środowisko. Niemal całkowicie ograniczyliśmy wykorzystanie tworzyw przy pakowaniu, wprowadziliśmy proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej i sukcesywnie rozszerzamy ten proces na inne produkowane urządzenia.

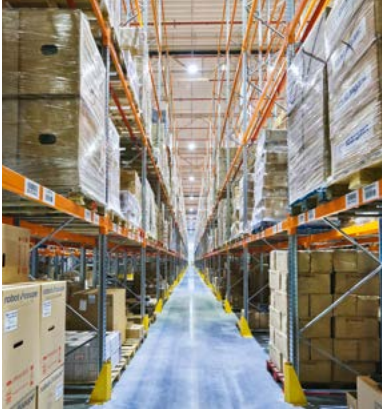
Polska produkcja



Nowoczesna Fabryka Urządzeń Gastronomicznych w Radomiu.

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



Nowoczesne Centrum Logistyczne Stalgast

Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji

Studio projektowe



Zespół serwisowy



Porady ekspertów



Salony partnerskie i punkty sprzedaży



Na rynku krajowym działamy poprzez ponad **500 dystrybutorów** – Partnerów Handlowych

Unikatowy program Stalgast - Salony Stalgast i Punkty Stalgast, pozwala klientom zapoznać się bezpośrednio z ofertą oraz zamówić lub kupić na miejscu wybrane produkty i akcesoria.

Współpracujemy z **220 partnerami** w ponad **40 krajach**



więcej na:
stalgast.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, FLAMGAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii

**Intuicyjny
system
sterowania**



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

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

**PANEL PRZEDNI
GRAWEROWANY LASEROWO**

**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 zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- różne konfiguracje palników: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy
- 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



System kontroli wilgotności dostępny w piekarnikach elektrycznych



Intuicyjny system sterowania

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 GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.

Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

*funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

PANEL PRZEDNI GRAWEROWANY LASEROWO

PIEKARNIK Z KONTROLĄ WILGOTNOŚCI*

PRZESZKLONE DRZWI PIEKARNIKA

OŚWIETLENIE KOMORY PIEKARNIKA

SZEROKA GAMA TYPÓW PIEKARNIKÓW

SZAFKA POMOCNICZA



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 zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- żeliwne ruszty
- różne konfiguracje palników:
3.5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy; 9 kW dwukoronowy
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/
GN 1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego
GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnice
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności dostępny w piekarnikach elektrycznych



Intuicyjny system sterowania

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	statyczny
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny
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	statyczny
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny
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	-	-	-

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia
do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

*funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

**PANEL PRZEDNI
GRAWROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

**SZEROKA GAMA
TYPÓW PIEKARNIKÓW**



Kuchnia gazowa ECO 4 palnikowa z piekarnikiem

- różne konfiguracje palników: 4x3.5kW lub 2x3.5kW + 2x5kW
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- płomień pilotowy
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zabezpieczenie przeciwwyfładowe
- wymiary zewnętrzne kuchni dostosowane do linii 700 (WxDxH): 800x700x850 mm
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem i wentylatorem (WxDxH): 660x445x285 mm pozwalają na używanie tac 600x400 oraz GN 1/1 na każdym z trzech poziomów prowadnic
- grzałki są umieszczone tak, by uzyskać maksymalną efektywność: 3 kW na górze komory oraz 3,5 kW na wentylatorze
- zakres temperatur: 0 - 300°C
- metalowe drzwi piekarnika



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



zasilanie gazowe



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

**PANEL PRZEDNI
GRAWEROWANY LASEROWO**

PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

**SZEROKA GAMA
TYPÓW PIEKARNIKÓW**

SZAFKA POMOCNICZA



Kuchnia gazowa ECO 6 palnikowa z piekarnikiem

- różne konfiguracje palników: 6x3.5 kW lub 3x3.5 kW + 3x5 kW
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- płomień pilotowy
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zabezpieczenie przeciwwyfładowe
- wymiary zewnętrzne kuchni dostosowane do linii 700 (WxDxH): 1200x700x850 mm
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem i wentylatorem (WxDxH): 660x445x285 mm pozwalają na używanie tac 600x400 oraz GN 1/1 na każdym z trzech poziomów prowadnic
- grzałki są umieszczone tak, by uzyskać maksymalną efektywność: 3 kW na górze komory oraz 3,5 kW na wentylatorze
- zakres temperatur: 0 - 300°C
- metalowe drzwi piekarnika
- wymiary komory szafki neutralnej (WxDxH): 340x574x380 mm



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



zasilanie gazowe



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

PANEL GRAWROWANY LASEROWO

**REDUKCJA MOCY PALNIKÓW DO 1/3
(PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY)**

**KOMPONENTY ŚWIATOWYCH
LIDERÓW**

Kuchnia gazowa nastawna



**Wyjmowana pojemna
misa podpalnikowa**

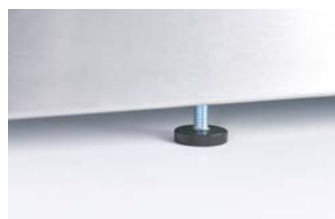


Żeliwne ruszty

- urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- różne konfiguracje palników: 3.5 kW; 5 kW; 7 kW dwukoronowy
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki
- żeliwne ruszty



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



Regulowane stopki



**Możliwość mycia
misy podpalnikowej
w zmywarce**

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	-	-

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia
do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

**PANEL GRAWEROWANY
LASEROWO**

**POLE INDUKCYJNE
O MOCY 3.5 KW**

**9 POZIOMÓW MOCY
REGULOWANYCH POKRĘTŁEM**

**WSKAŹNIK CIEPŁA
RESZTKOWEGO**

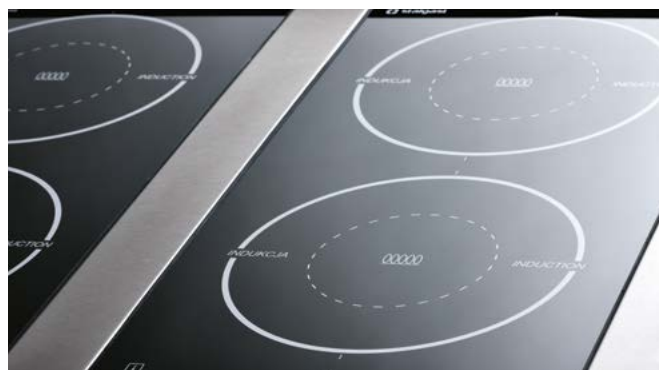
**WYDAJNY SYSTEM
CHŁODZENIA**



Kuchnia indukcyjna



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Ergonomiczne pokrętła



Regulowane nóżki

- pola indukcyjne o średnicy 250 mm
- urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- bardzo wytrzymałe ceramiczne płyty indukcyjne
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy

Nr kat.	Opis	W m m	D mm	H mm	P kW	U V
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7,0	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



zasilanie
elektryczne



płyta ceramiczna



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

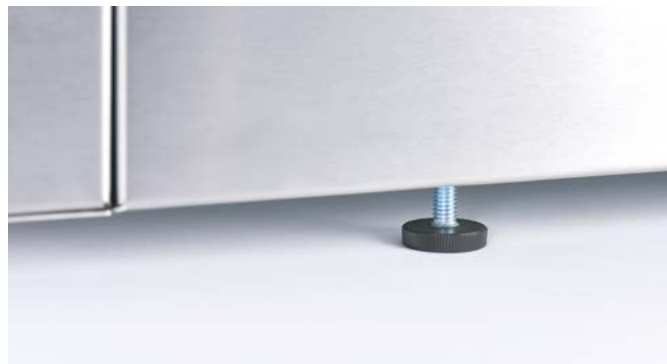
POLA GRZEWcze TYPU HILIGHT

**PANEL GRAWEROWANY
LASEROWO**

**STREFY GRZEWcze
Z FUNKCJĄ TURBO**

Kuchnia ceramiczna

- ergonomiczne pokrętki
- 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



Regulowane stopki



Płyty grzewcze



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

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

TŁOCZONA PŁYTA PODPALNIKOWA

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

PRZESZKLONE DRZWI PIEKARNIKA

**OŚWIETLENIE KOMORY
PIEKARNIKA**



Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem

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



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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

INTUICYJNY SYSTEM STEROWANIA

NOWOCZESNY DESIGN

**TŁOCZONA PŁYTA
PODPALNIKOWA**

**PIEKARNIK Z KONTROLĄ
WILGOTNOŚCI**

**PRZESZKLONE DRZWI
PIEKARNIKA**

**OŚWIETLENIE 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	-	-	-	-

linia 700

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

PANEL GRAWEROWANY LASEROWO

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

SZCZĘŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES REGULACJI MOCY

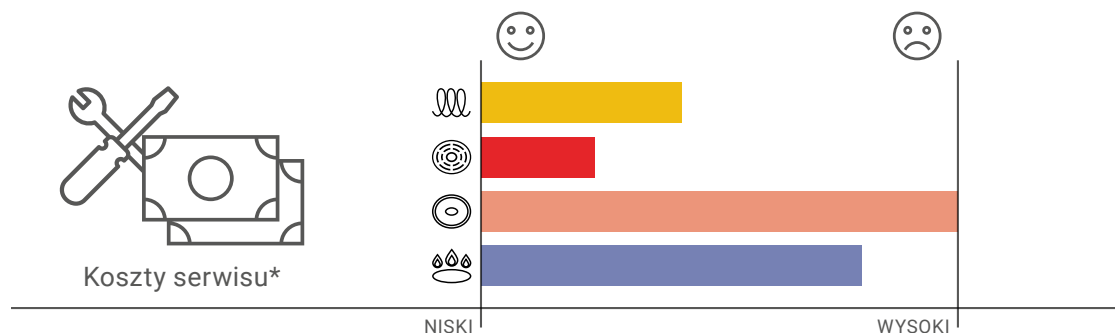
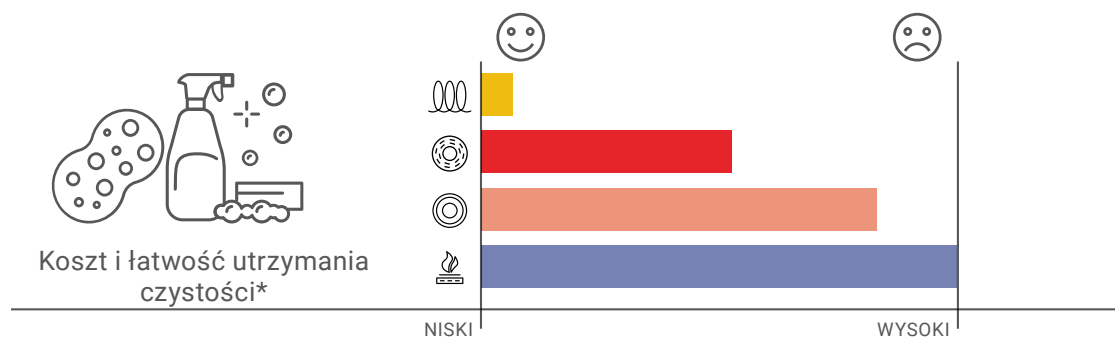
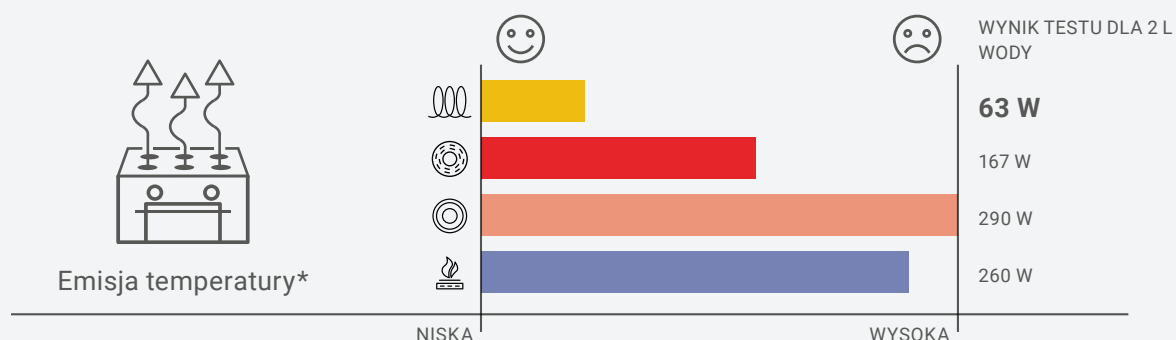
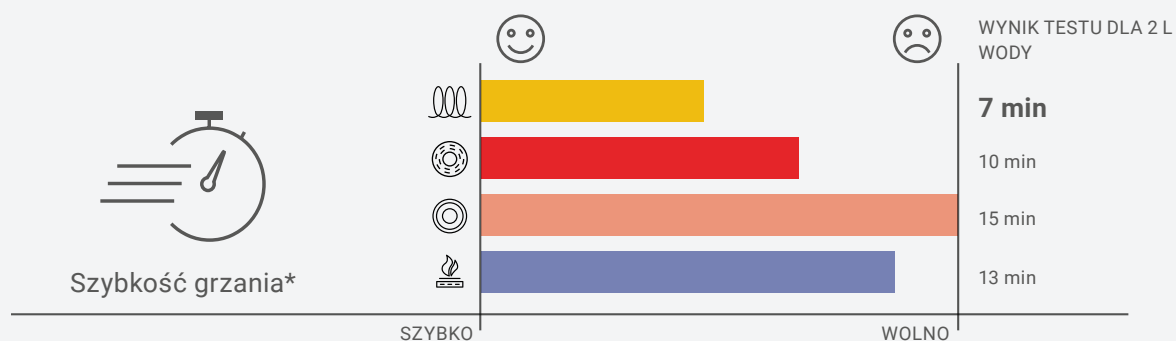
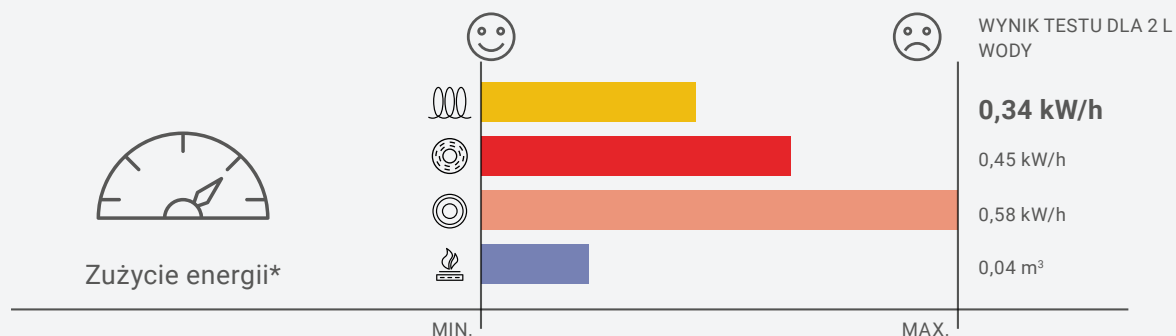
- kontrolki pracy oraz zasilania
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki



**Tłoczona płyta
podpalnikowa**

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.

linia 700

Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



zasilanie gazowe



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200 / 4400 CM²**

**WYSOKIE RANTY BOCZNE
ORAZ TYLNY**

**SZUFLADA NA ODPADKI
I TŁUSZCZ**

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

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
- 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

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
 Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

linia 700

Grille

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200/4400 CM²**

**PŁYTY PŁASKIE LUB
RYFLOWANE**

**WYSOKIE RANTY BOCZNE
ORAZ TYLNY**

**SZUFLADA NA ODPADKI
I TŁUSZCZ**

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 o 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

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**OSZCZĘDNOŚĆ ZUŻYCIA
ENERGII O 30%**

POKRYWA W STANDARDZIE

PŁYTY PŁASKIE LUB RYFLOWANE

**POWIERZCHNIA ROBOCZA
2200 / 4400 CM²**

**SZUFLADA NA ODPADKI
I TŁUSZCZ**

WYSOKIE RANTY BOCZNE

Płyta grillowa elektryczna z pokrywą

- obniża zużycie energii o ok. 30%
- posiada szybę, termometr i szyby
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- 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



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

- 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



twardość wody



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**RUSZT ZINTEGROWANY
Z GRZAŁKĄ**

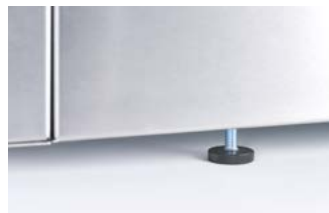
FUNKCJA SAMOCZYSZCZENIA

ŁATWE CZYSZCZENIE RĘCZNE

**MOŻLIWOŚĆ GRILLOWANIA
Z PARĄ**

Grill wodny

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



Regulowane stopki



Podnoszony panel grzejny



Dźwignia zaworu spustowego



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

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
- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



ŁATWE CZYSZCZENIE

**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**RÓWNOMIERNY ROZKŁAD
TEMPERATURY**

NIEPRZYWIERALNA POWIERZCHNIA

**PŁYTY PŁASKIE LUB
RYFLOWANE**

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, otwartej lub podstawie z drzwiami
- 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 gładka	800	700	250	13	G20
9737230	Podwójna gładka	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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



ŁATWE CZYSZCZENIE

NIEPRZYWIERALNA POWIERZCHNIA

**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**PŁYTY PŁASKIE LUB
RYFLOWANE**

**RÓWNOMIERNY ROZKŁAD
TEMPERATURY**

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 zdrzwiami
- 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 gładka	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

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

RUSZTY TYPU S LUB V

**PŁYNNĄ REGULACJĄ
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
- regulowane nóżki



**Generator iskry
zasilany na 230 V**



Regulowane nóżki



**Dźwignia podnoszenia
rusztu**



Szufłada 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.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.

Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

linia 700

Frytownice

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

POJEMNOŚĆ KOMORY DO 17 LITRÓW

SYSTEM ZIMNEJ STREFY

POJEMNIK Z FILTREM NA FRYTURĘ

**BEZPOŚREDNI SPUST FRYTURY
DO POJEMNIKA**



Frytownica gazowa

- spust frytury do pojemnika
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm



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

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
 Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do
 pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



zasilanie
elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



ŁATWE CZYSZCZENIE

**POJEMNOŚĆ KOMORY
DO 15 LITRÓW**

**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

SYSTEM ZIMNEJ STREFY

**W MODELU 9725000 I 9726000
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 (tylko w 9725000 i 9726000)
- wyposażona w kosz 210x350x110 mm (tylko 9725000 i 9726000)
- w modelach 9725000 i 9726000 opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)
- regulowane stopki



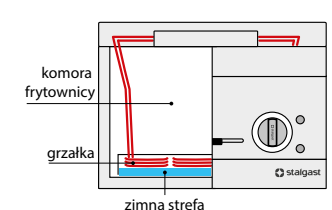
Dźwignia **zaworu spustowego**



System zabezpieczający dostępny z panelu sterowania



Komora **łatwa do utrzymania w czystości**



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia **dwóch koszy** w komorze



Wskaźnik poziomu **oleju**

No.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V
1.	9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400
2.	9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400
3.	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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

**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
- regulowane nóżki



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

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
 Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



zasilanie
elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

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



Precyzyjny system przechyłu miski



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



zasilanie
elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

PANEL PRZEDNI GRAWROWANY 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 miski
- korek miski z przelewem bezpieczeństwa
- powierzchnia robocza 0,16 m²
- pojemność użytkowa 13 litrów
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- regulowane nóżki



Miska 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



zasilanie gazowe



twardość wody



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

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 ILOŚCI WODY



Makaroniarka gazowa

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

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
 Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

**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 ILOŚCI WODY**



Makaroniarka elektryczna

- panel przedni grawerowany laserowo
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- kontrolki pracy oraz zasilania
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- sprzedawana bez koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Ergonomiczne pokrętła



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
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
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



zasilanie
elektryczne



indukcja



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

PANEL PRZEDNI GRAWEROWANY LASEROWO

ŚREDNICA MISY 290 MM

MOC 5 KW

9 POZIOMÓW MOCY REGULOWANYCH POKRĘTŁEM

WYDAJNY SYSTEM CHŁODZENIA



Wok indukcyjny

- urządzenie w wersji bez kominka spalinowego
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- regulowane nóżki



Opcjonalnie: patelnia WOK, stal satynowana
długość uchwytu 200 mm



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Panel przedni grawerowany laserowo



Średnica misy 290 mm

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	-	-	-	-	-	-
037400	Patelnia Wok	400	-	-	120	-	-	-	200
037401	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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**ERGONOMICZNY PANEL
STEROWANIA**

**POJEMNOŚĆ
GN1/1 LUB 2XGN1/1 150MM**

BEZPIECZNY SPUST WODY

**REGULACJA TEMPERATURY
OD 30 DO 95°C**

**SYSTEM ZABEZPIECZAJĄCY
DOSTĘPNY Z PANELU
STEROWANIA**

Bemar elektryczny

- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- panel przedni grawerowany laserowo
- 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
- kontrolki pracy oraz zasilania
- bezpieczny spust wody
- regulowane stopki



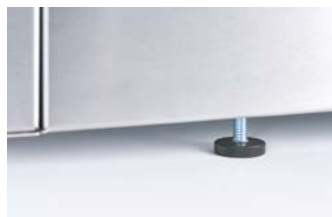
Pojemność komory
w standardzie GN1/1



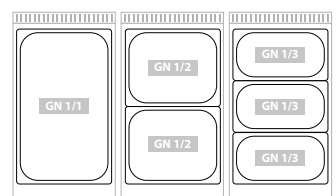
Bezpieczny spust wody



Funkcyjny panel sterowania



Regulowane stopki



Przykładowe 3 konfiguracje GN



System bezpieczeństwa dostępny bezpośrednio z panelu sterowania



Dźwignia zaworu spustowego

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

SZUFLADY POJEDYNCZE LUB PODWÓJNE O STANDARDZIE GN

OPCJONALNIE MONTAŻ KOMINKA

- mechanizm cichego domyku 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

No.	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



stal nierdzewna



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

No.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	565	600
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	565	600
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	565	600
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	565	600
	9702400	Podstawa otwarta	800	565	600
	9702600	Podstawa otwarta	1200	565	600
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	620	600
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	620	600
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	620	600



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

Drzwi do podstaw

No.	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

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



Listwa łącząca blaty urządzeń

No.	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

- 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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

PALNIK 5 KW

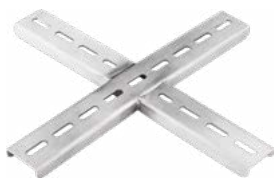
PRZYSTOSOWANY DO GARNKÓW DO 40 L

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

PŁOMIEŃ PILOTOWY

ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPŁYWOWE

- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3
- regulowane stopki
- opcjonalnie nakładka redukcyjna umożliwiająca pracę na małych naczyniach



Nakładka redukcyjna



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 przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



**PALNIK DWUKORONOWY
9 KW W LINII TOPLINE**

PŁOMIEŃ PILOTOWY

**ZABEZPIECZENIE
PRZECIWWYPŁYWOWE**

**PALNIK 11 I 14 KW W LINII
TOPLINE POWER**

ŻELIWNE RUSZTY

Taboret gazowy Top Line i Top Line Power

- ergonomiczne odporne na wysoką temperaturę pokrętko
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- redukcja mocy palników do 1/3
- zalecane stosowanie garnków o Ø450-500
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- 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

No.	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 przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.

Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNE POKRĘTŁO

MOC 5 I 8 KW

BARDZO WYTRZYMAŁA PŁYTA CERAMICZNA

9 POZIOMÓW MOCY

WYDAJNY SYSTEM CHŁODZENIA

PRZYSTOSOWANY DO GARNKÓW OD 50 L



- 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

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



zasilanie
elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNE POKRĘTŁO

**ŻELIWNA PŁYTA GRZEWcza
O ŚREDNICY 400 MM**

SZEŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES REGULACJI

SOLIDNA KONSTRUKCJA

MOC 5 KW



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



Żeliwna płyta grzewcza



Ergonomiczne pokrętko

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



zasilanie gazowe



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

**WYJMOWANE MISY
PODPALNIKOWE**

**PALNIKI 3.5 KW; 5 KW;
7 KW I 9 KW**

PŁOMIEŃ PILOTOWY

**DOSTĘPNA W WERSJI
4 I 6 PALNIKOWEJ**



Kuchnia gazowa wolnostojąca

- redukcja mocy palników do 1/3
- 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)
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce



Żeliwne ruszty



Nakładka redukcyjna



Ergonomiczny panel sterowania



Nakładka WOK

No.	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
	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
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-

No.	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 przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.

Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

Urządzenia uzupełniające

Kuchnie gazowe wolnostojące

SKRĘCANE

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

- 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
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wersja skręcana
- nogi oraz półka łączona za pomocą śrub
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- żeliwne ruszty
- panel przedni grawerowany laserowo



zasilanie gazowe



do samodzielnego montażu



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom



REDUKCJA MOCY PALNIKÓW DO 1/3
(PŁOMIEŃ OSZCZĘDNOŚCIOWY)

REGULOWANE NÓŻKI
W ZAKRESIE -5 /+25 MM

DOSTĘPNE W WERSJACH
4- I 6-PALNIKOWYCH

WYSOKOŚĆ MIĘDZY
PÓŁKĄ, A KUCHNIĄ 430 MM

PALNIKI 3.5 KW; 5 KW; 7 KW
I 9 KW

PŁOMIEŃ PILOTOWY

Kuchnie gazowe wolnostojące SKRĘCANE

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wersja skręcana
- nogi oraz półka łączona za pomocą śrub
- alniki o mocy 3.5 kW; 5 kW; 7 kW i 9 kW
- dostępne w wersjach 4- i 6-palnikowych
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- żeliwne ruszty
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wysokość między półką, a kuchnią 430 mm
- regulowane nóżki w zakresie -5 /+25 mm
- panel przedni grawerowany laserowo



Żeliwne ruszty



Samodzielny montaż, solidna konstrukcja

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

Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U
978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
978621	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
979611	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-

Urządzenia przystosowane do zasilania gazem G20/20mbar lub G30/37mbar.
Każdy wyrób posiada w wyposażeniu komponenty umożliwiające przystosowanie urządzenia do pracy w kraju docelowym (zgodnie z posiadanym certyfikatem).

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

ERGONOMICZNE POKRĘTŁA

POLE INDUKCYJNE O MOCY 3,5 KW

DOSTĘPNA W WERSJI 2 I 4 POŁOWEJ

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



**Ceramiczne płyty
indukcyjne**

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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

SZEŚCIOSTOPNIOWY ZAKRES PRACY

TŁOCZONA PŁYTA PODPALNIKOWA

- 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



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



zasilanie
elektryczne



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

ERGONOMICZNY PANEL STEROWANIA

RANTY BOCZNE ORAZ TYLNY

SZUFLADA NA ODPADKI I TŁUSZCZ

- 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
- panel przedni grawerowany laserowo
- 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	Pojedyncza gładka	400	700	850	4,05	400
979302	Pojedyncza ryflowana	400	700	850	4,05	400
979311	Podwójna gładka	800	700	850	8,10	400
979312	Podwójna gładka	800	700	850	8,10	400
979313	Podwójna gładko-ryflowana	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



stal nierdzewna



Produkt polski
Stalgast Radom

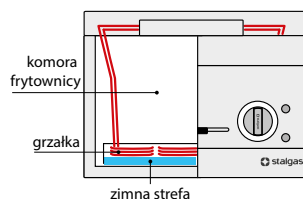
POJEMNOŚĆ KOMORY 10 LITRÓW

PRZYSTOSOWANA DO PRACY Z UŻYCIEM DWÓCH KOSZY

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



**Możliwość umieszczenia
dwóch koszy w komorze**



Zimna strefa

Nr kat.	Produkt	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

Płyty grilowe elektryczne wolnostojące

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



zasilanie
elektryczne



sztaplowanie



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)
- **opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców**
- zakres regulacji temp 30-300 °C
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomye prowadnice
- **ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie**
- kontrolki pracy i zasilania
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- 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	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



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**



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



Wyposażenie 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	-	-	-	-	-	-	-



Skontaktuj się z nami



telefon:
801 40 50 63
22 517 15 75



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warszawa, Polska



stalgastr.com
E-mail:
stalgastr@stalgastr.com

L700PL_2023_05

