

super cena!
2799⁰⁰



super cena!
15⁰⁰



super cena!
569⁰⁰



super cena! OD:
185⁰⁰



produkty w super cenach!



super cena! OD:
44⁰⁰

per cena! OD:
11³⁰



super cena!
299⁰⁰

super cena!
2699⁰⁰



stalgast

ekspert gastronomiczny

GARNKI STANDARD LINE

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



super cena! OD:

102⁰⁰

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011245	240	200	9	102,- (125,46)
011285	280	250	15,4	137,- (168,51)
011325	320	260	20,9	184,- (226,32)
011345	320	320	25,7	219,- (269,37)
011365	360	360	36,6	269,- (330,87)
011405	400	400	50,3	339,- (416,97)
011455	450	450	71,6	437,- (537,51)
011505	500	500	98,2	527,- (648,21)



super cena! OD:

115⁰⁰

GARNEK ŚREDNII

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012285	280	180	11,1	115,- (141,45)
012325	320	200	16,1	174,- (214,02)
012365	360	220	22,4	207,- (254,61)
012405	400	260	32,6	287,- (353,01)
012455	450	360	57,3	409,- (503,07)

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014245	240	50	39,- (47,97)
014285	280	55	49,- (60,27)

PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035200	200	35	0,8	44,- (54,12)
035240	240	45	2,0	54,- (66,42)
035280	280	50	3,0	72,- (88,56)

PATELNIĄ

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035201	200	35	0,8	37,- (45,51)
035241	240	40	1,2	45,- (55,35)
035281	280	45	2,0	56,- (68,88)
035321	320	50	3,0	72,- (88,56)
035361	360	55	4,0	97,- (119,31)
035401	400	60	5,0	120,- (147,60)



super cena! OD:

39⁰⁰

super cena! OD:

44⁰⁰

super cena! OD:

37⁰⁰

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ ECO



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturach -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lady chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

super cena! OD:

12⁰⁰



2

super cena! OD:

21⁵⁰



1

super cena! OD:

11⁵⁰



super cena! OD:

11³⁰



3

super cena! OD:

9⁶⁰



5

super cena! OD:

11³⁰



6

1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111021	20	2,2	21,50 (26,45)
111041	40	5,0	25,00 (30,75)
111061	65	8,0	26,00 (31,98)
111101	100	14,0	34,50 (42,44)
111151	150	19,0	57,00 (70,11)
111201	200	26,0	65,50 (80,57)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112021	20	1,2	12,00 (14,76)
112041	40	2,0	14,00 (17,22)
112061	65	3,5	16,00 (19,68)
112101	100	6,0	21,50 (26,45)
112151	150	8,5	30,50 (37,52)
112201	200	11,5	44,50 (54,74)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113021	20	0,7	11,30 (13,90)
113041	40	1,5	11,50 (14,15)
113061	65	2,5	12,40 (15,25)
113101	100	3,7	18,50 (22,76)
113151	150	5,7	24,50 (30,14)
113201	200	7,3	32,50 (39,98)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114061	65	1,7	11,50 (14,15)
114101	100	2,8	15,00 (18,45)
114151	150	3,6	22,50 (27,68)
114201	200	5,0	33,50 (41,21)

7 POKRYWA GN

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116061	65	1,0	9,60 (11,81)
116101	100	1,6	13,40 (16,48)
116151	150	2,0	19,40 (23,86)
116201	200	2,8	25,50 (31,37)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119061	65	0,5	11,30 (13,90)
119101	100	0,8	12,30 (15,13)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111001	GN 1/1	22,50 (27,68)
112001	GN 1/2	18,40 (22,63)
113001	GN 1/3	12,50 (15,38)
114001	GN 1/4	9,40 (11,56)
116001	GN 1/6	6,40 (7,87)
119001	GN 1/9	7,50 (9,23)

KLOC MASARSKI

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

PE

super cena!

589⁰⁰

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680541	850	589,- (724,47)



TERMOS

super cena! OD:

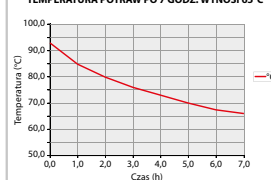
357⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	330	235	10	357,- (439,11)
051154	330	295	15	387,- (476,01)
051204	330	365	20	434,- (533,82)
051254	330	415	25	487,- (599,01)
051304	330	475	30	529,- (650,67)
051354	330	585	35	547,- (672,81)
051504	500	380	50	647,- (795,81)



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy +95°C
 - temp. otoczenia +20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika

TEMPERATURA POTRAW PO 7 GODZ. WYNIOSI 65°C



TERMOS Z KRANEM

super cena! OD:

397⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
052104	330	235	10	397,- (488,31)
052154	330	295	15	447,- (549,81)
052204	330	365	20	497,- (611,31)
052254	330	585	25	547,- (672,81)
052504	500	380	50	747,- (918,81)



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Galgast Radom

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy

super cena! OD:

299⁰⁰



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	
051101	330	210	10	299,-	(367,77)
051151	330	270	15	339,-	(416,97)
051201	330	365	20	389,-	(478,47)
051251	330	390	25	449,-	(552,27)
051301	330	450	30	489,-	(601,47)
051351	330	510	35	509,-	(626,07)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

super cena!

74⁰⁰



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	74,-	(91,02)

WÓZEK TRANSPORTOWY DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1



super cena! OD:

499⁰⁰

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
662111	380	550	1735	499,-	(613,77)
662211	590	670	1735	799,-	(982,77)

WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIEKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm



super cena!

599⁰⁰

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
662461	470	620	1735	599,-	(736,77)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwieg do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



super cena! OD:

249⁰⁰

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	249,-	(306,27)
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	295,-	(362,85)



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

super cena!

15⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691931	145	92	0,6	15,- (18,45)

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

super cena!

29⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691932	215	215	142	2,5	29,- (35,67)

KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



super cena!

13⁰⁰

Wąż do pakowarki
nie jest w
komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
475960	30	60	13,- (15,99)

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302



super cena!

3⁵⁰

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691933	600	3,50 (4,31)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

super cena! OD:

33⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
691921	150	250	do 120	100	33,-	(40,59)
691922	200	300	do 120	100	51,-	(62,73)
691923	250	350	do 120	100	76,-	(93,48)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

super cena! OD:

12⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
691914	160	230	-18 do 99	100	12,-	(14,76)
691915	200	300	-18 do 99	100	19,-	(23,37)
691916	250	350	-18 do 99	100	26,-	(31,98)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

super cena! OD:

26⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
691907	160	230	-18 do 99	100	26,-	(31,98)
691908	200	300	-18 do 99	100	45,-	(55,35)
691909	250	350	-18 do 99	100	66,-	(81,18)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszania w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk.

super cena! OD:

46⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
691924	140	230	55	0,9	-18 do 99	100	46,-	(56,58)
691925	200	300	55	2,3	-18 do 99	100	69,-	(84,87)
691926	250	300	55	3,0	-18 do 99	100	84,-	(103,32)



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu: 691313 - 260 mm
691314 - 300 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- komora wykonana ze stali nierdzewnej
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- automatyczne otwieranie pokrywy

super cena! OD:

2699⁰⁰



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	2699,- (3319,77)
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	3099,- (3811,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek.
- wydajność 4,6 m³/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania

super cena!

2699⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	2699,- (3319,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy

super cena!

2499⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	429	359	378	23	300x290x100	0,63	230	2499,- (3073,77)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- funkcja marynowania
- regulowany czas zgrzewania
- wydajność pompy 1,38m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 406 mm

super cena!

959⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	959,-	(1179,57)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96 m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm

super cena!

759⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
691302	386	300	110	6,3	0,7	230	759,-	(933,57)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- mas. szerokość zgrzewu 390 mm

super cena!

899⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	899,-	(1105,77)

PAKOWARKA DO PŁYNÓW

- urządzenie do pakowania próżniowego schłodzonych płynów oraz wszelkich produktów spożywczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwiczki wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- ergonomiczny uchwyt drzwi
- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 254 mm
- listwa zgrzewająca wraz z wieszakami na worki
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- możliwość powieszenia na ścianie
- antypoślizgowe nóżki
- dedykowane worki do pakowania płynów i produktów spożywczych patrz str. 232

super cena!

1899⁰⁰

Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691312	315x30x261	346	249	421	14,5	0,4	230	1899,- (2335,77)

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- cena urządzenia nie zawiera tacki ociekowej nr kat. 383300

GREDIL



super cena! OD:

185⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751105	280	487	10	2,5	230	185,- (227,55)
751185	365	498	18	2,5	230	219,- (269,37)



WARNIK DWUŚCIANKOWY

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

GREDIL



super cena! OD:

219⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751106	230	500	10	1,5	230	219,- (269,37)
751186	290	498	18	2,5	230	259,- (318,57)

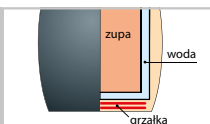


KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



super cena!

189⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	189,- (232,47)

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



super cena!

99⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
436110	605	360	240	9	99,- (121,77)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie
grzałki



super cena!

299⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434090	600	360	380	9	299,- (367,77)

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”

Panel sterowania



super cena! OD:

599⁰⁰



2

super cena!

2199⁰⁰



1

BPA free

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	2199,- (2704,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,- (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,- (810,57)

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr./min

Płynna regulacja obrotów



super cena! OD:

599⁰⁰



2

super cena!

2599⁰⁰



1

BPA free

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484115	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	2599,- (3196,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,- (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,- (810,57)

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Panel sterowania



super cena! OD:

599⁰⁰

super cena!

2869⁰⁰

BPA free



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	2869,- (3528,87)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,- (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,- (810,57)

super cena!

3299⁰⁰

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min

BPA free



Panel sterowania



super cena! OD:

599⁰⁰

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	3299,- (4057,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,- (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,- (810,57)

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliweglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania


super cena!
599⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482155	180	180	370	1,25	0,38	230	599,- (736,77)



BPA
free

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce

super cena! OD:
1199⁰⁰

Silnik
o mocy
1HP



Panel sterowania
w modelu
482340



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482300	195	215	410	1,4	0,75	230	1199,- (1474,77)
482340	195	215	410	1,4	0,75	230	1259,- (1548,57)



BPA
free

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”

super cena! OD:
1499⁰⁰

Panel sterowania
w modelu
482160



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482145	190	205	450	1,4	1,5	230	1499,- (1843,77)
482160	190	205	450	1,4	1,5	230	1559,- (1917,57)



BPA
free

OBIERACZKA

- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki



PRODUKT POLSKI
Stalgał Radom

super cena! OD:

3259⁰⁰

Panel sterowania



Tarcza ścierna



super cena!

429⁰⁰

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	789060	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	3259,- (4008,57)
1.	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	3659,- (4500,57)
2.	789003	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	429,- (527,67)

MASZYNE DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- jednorazowy maks. czas pracy ciągłej wynosi 25 min
- w komplecie 3 sitka 3, 5, 8 mm (średnica oczka)
- antypoślizgowe noży



MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

WARING
COMMERCIAL



super cena!

699⁰⁰



super cena!

279⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721129	410	190	350	85	0,25	230	699,- (859,77)

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710930	158	0,18	230	279,- (343,17)

MASZYNYKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



super cena! OD:

1739⁰⁰

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	1739,- (2138,97)
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2199,- (2704,77)

MASZYNYKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadunkowy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewów żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



super cena! OD:

1399⁰⁰

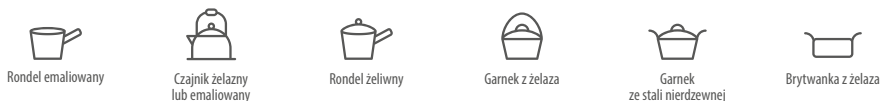
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721124	517	328	410	220	0,80	230	1399,- (1720,77)
2.	721224	410	328	517	250	0,80	230	1899,- (2335,77)

KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 320 mm

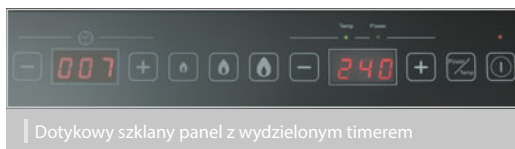


Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



super cena!

569⁰⁰



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	330	415	110	3,5	230	569,- (699,87)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

super cena!

1199⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	Cena (zł) netto (brutto)
691100	145	115	325	1,9	1,5	1199,- (1474,77)

1500
W

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt
mocujący

super cena!

459⁰⁰

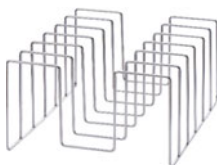
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	459,- (564,57)

1200
W

STOJAK NA DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek

super cena!

99⁰⁰

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
691251	99,- (121,77)

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

super cena!

49⁰⁰

Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	49,- (60,27)

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w zestawie dysze do gazu propan-butan (G30)



super cena! OD:

2799⁰⁰

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	(brutto)
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	430	7,0	G30	2799,-	(3442,77)
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	450	10,5	G30	2999,-	(3688,77)
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	630	14,0	G30	3259,-	(4008,57)
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	810	17,5	G30	4959,-	(6099,57)

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



super cena! OD:

3599⁰⁰

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	(brutto)
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	460	6	400	3599,-	(4426,77)
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	700	9	400	3999,-	(4918,77)


NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm


super cena!
2159⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2159,- (2655,57)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm


super cena!
2799⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	2799,- (3442,77)


NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- funkcja mycia
- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm


super cena!
3199⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3199,- (3934,77)

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

super cena!
1159⁰⁰


Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1159,- (1425,57)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

super cena!

299⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	299,- (367,77)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- elektroniczny panel sterowania
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

super cena!

1499⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	1499,- (1843,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900W KOMORA [25l]

super cena!

399⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	399,- (490,77)

PATELNIĄ UCHYLNA

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

super cena!
2699⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotłety/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
778002	700	786	912	do 300	100	6,3	400	2699,- (3319,77)

TABORET TOP LINE

- żeliwne ruszty
- palnik 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- dostępny w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki

super cena!
1159⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773001	580	580	380	9	G20	1159,- (1425,57)
773003	580	580	380	9	G30	1159,- (1425,57)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W KOMORA [25l]

super cena!

859⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775010	520	442	312	1000	230	859,00 (1056,57)



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W KOMORA [30l]

super cena!

1699⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	490	637	405	1800	230	1699,00 (2089,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryny gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm

1850 W KOMORA [26l]

super cena!

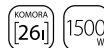
2749⁰⁰



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	2749,00 (3381,27)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



super cena!
2399⁰⁰



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	2399,00 (2950,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



1



super cena! OD:

999⁰⁰

2



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	999,00 (1228,77)
2.	775412	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	1199,00 (1474,77)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443

Blat pomocniczy
z polietylenu



super cena!

1999⁰⁰



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	1999,- (2458,77)

SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 3 półki w komplecie
- wymiary pótek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



super cena!

2999⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840590	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	2999,- (3688,77)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443

super cena!

2099⁰⁰

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	285	2099,- (2581,77)

super cena!

1950⁰⁰

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- grubość izolacji 35 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443



Wymuszony
obieg
powietrza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ. C	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,23	230		1114	257	201	4	1950,- (2398,50)

www.stalgast.com



stalgast
ekspert gastronomiczny