

PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE



KATALOG
2021



Szanowni Państwo,

od przeszło dwudziestu lat oferujemy Państwu piece konwekcyjno-parowe. Nie ograniczamy się tylko do sprzedaży tych urządzeń, ale również prezentujemy i szkolimy jak z nich korzystać, aby zawsze uzyskiwać oczekiwany efekt kulinarny. Ta wiedza i doświadczenie umożliwiły nam przygotowanie nowej oferty pieców konwekcyjno-parowych i konwekcyjnych do zastosowań gastronomicznych i piekarniczych, dopasowanej do potrzeb kucharzy, ale również inwestorów.

Nasza nowa oferta obejmuje piece o różnym zastosowaniu, w wielu rozmiarach, wyposażone w panele sterowania od wersji manualnej do dotykowej. Tak zróżnicowana oferta umożliwia dobór urządzenia nie tylko do potrzeb kulinarnych danego obiektu gastronomicznego, ale również do wartości inwestycji. Nowa oferta została przygotowana wspólnie z doświadczonym producentem profesjonalnego wyposażenia dla gastronomii, w szczególności pieców konwekcyjno-parowych, hiszpańską firmą FM Industrial.

Dzięki współpracy dwóch firm rodzinnych Stalgast i FM Industrial, możemy Państwu zaproponować piece gastronomiczne oraz odpiekowe sygnowane marką Stalgast! Urządzenia oferowane pod marką Stalgast zostały specjalnie przygotowane, aby sprostać wymaganiom polskiego rynku. Mają wbudowaną, spersonalizowaną, polską książkę kucharską, do której przepisy ułożyli nasi Doradcy Kulinarni.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą nową ofertą. Zachęcamy również do skorzystania z usług naszych Doradców Kulinarnych, którzy nie tylko przedstawią Państwu urządzenia na pokazach, ale również służą pomocą w szkoleniu personelu obsługującego te urządzenia.

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



Michał Kotecki



Maciej Kotecki

04-25

Piece konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

Piece Stalgast	12 - 15
ClassicCook – sterowanie manualne	12 - 15
SmartCook – sterowanie dotykowe	16 - 21
Piece FM	22 - 23
FM STGastro 20 GN	22 - 23
Akcesoria do pieców gastronomicznych	24 - 25

26-45

Piece konwekcyjno-parowe **PIEKARNICZE**

Piece FM	34 - 43
STBakery - sterowanie manualne	34 - 36
STBakery - sterowanie elektroniczne	42
STBakery - sterowanie dotykowe	37 - 43
Akcesoria do pieców piekarniczych	44 - 45

46-55

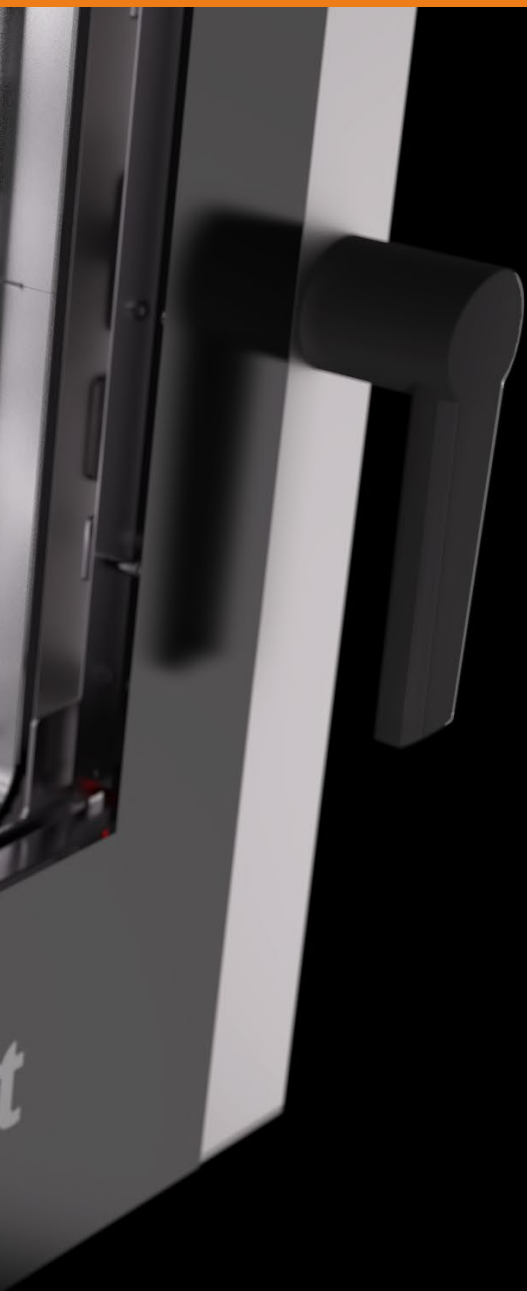
Piece konwekcyjne **ODPIEKOWE**

Piece Stalgast	50 - 51
ShopCook - sterowanie manualne	50
ShopCook - sterowanie elektroniczne	51
Piece FM	52 - 54
RX - sterowanie manualne	52 - 53
RX - sterowanie elektroniczne	53 - 54
Akcesoria do pieców odpiekowych	54 - 55

56-57

Pozostałe akcesoria





Piece konwekcyjno-parowe

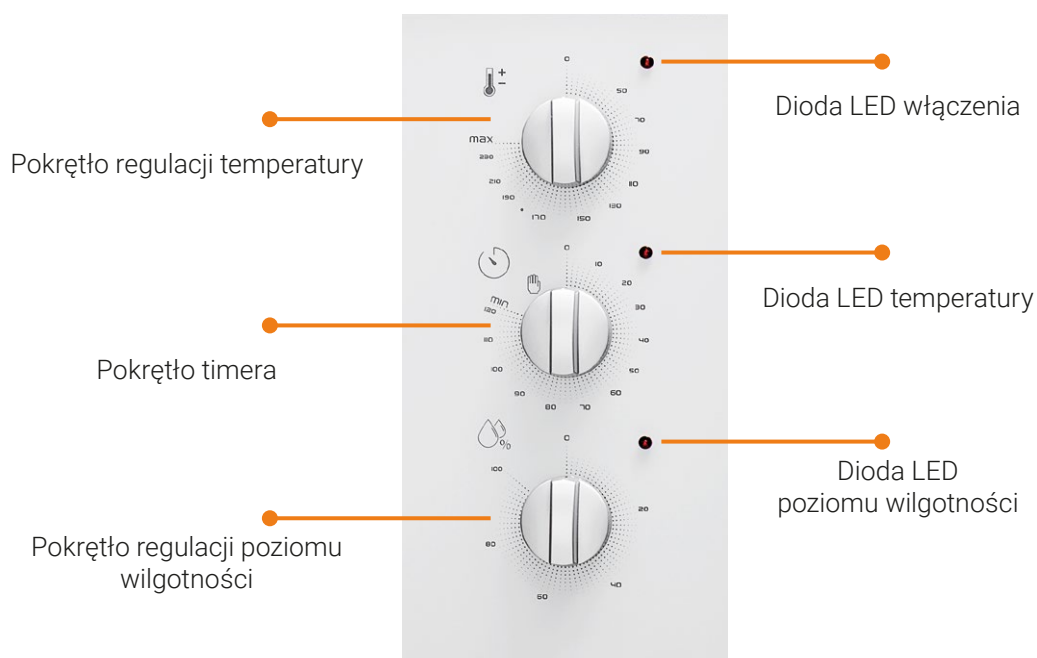
GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100043	Stalgast
9100045	Stalgast
9100046	Stalgast
9100049	Stalgast
9100050	Stalgast

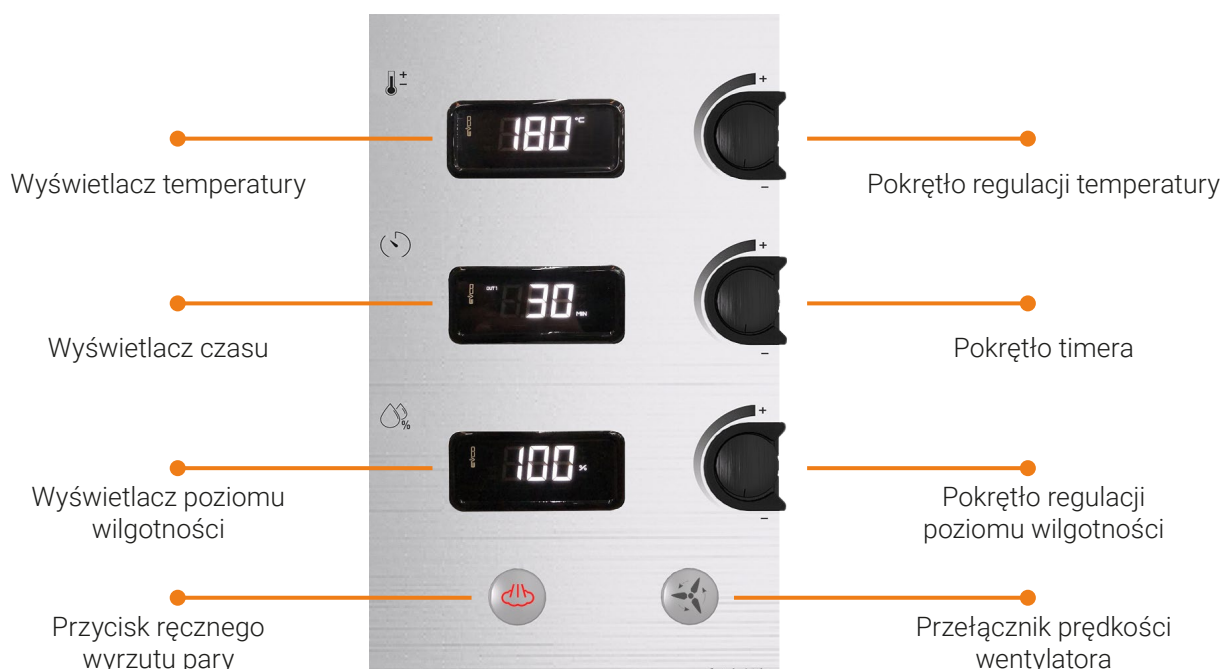


Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100565	FM

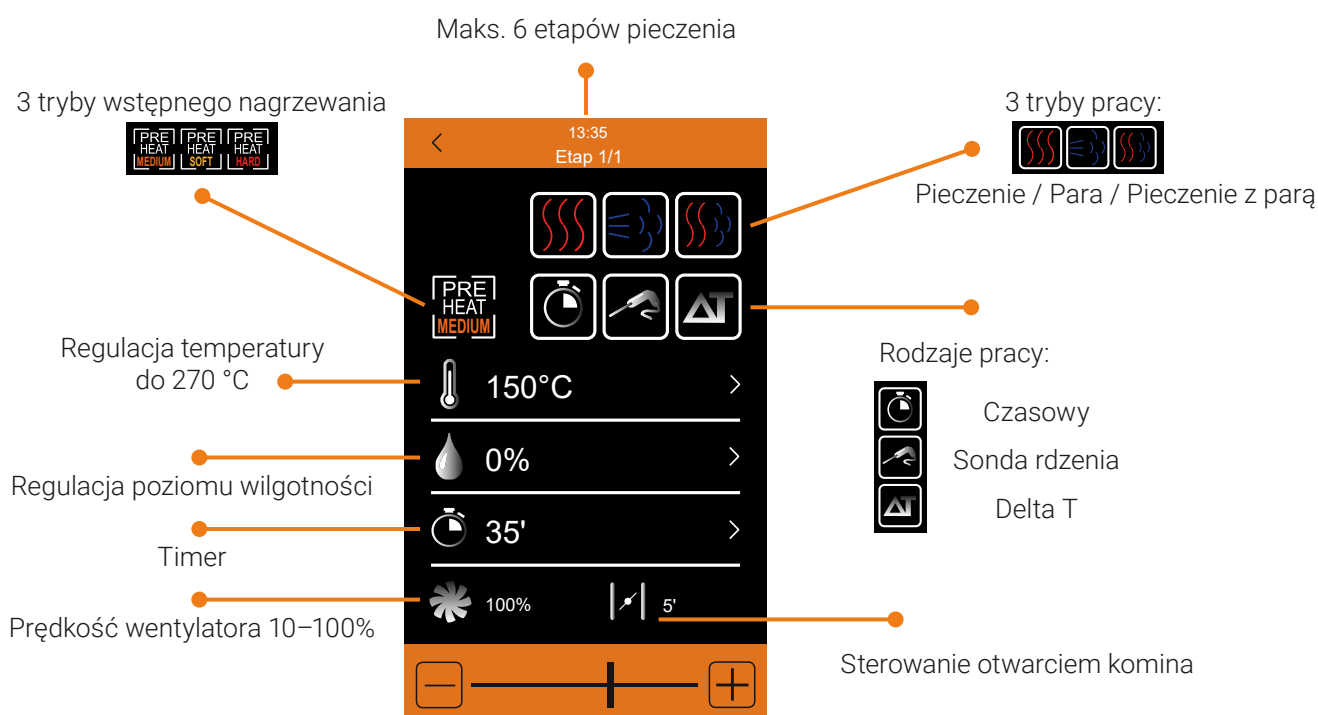


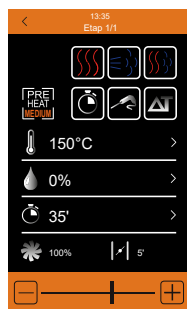
Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna, przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

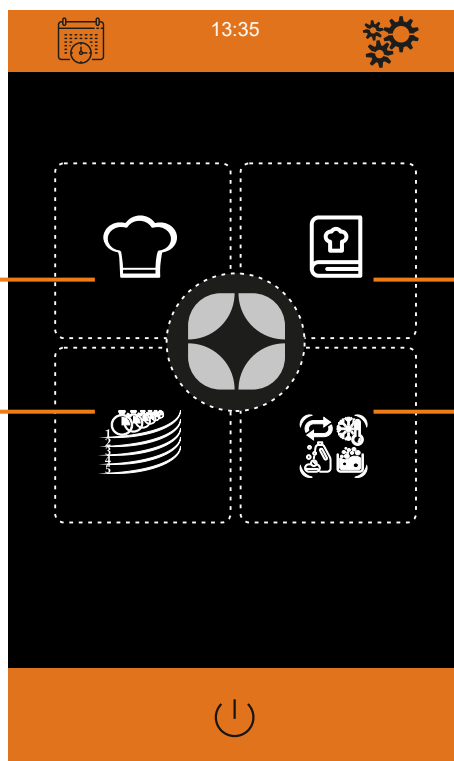
Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100044	Stalgast
9100047	Stalgast
9100048	Stalgast
9100051	Stalgast
9100052	Stalgast
9100053	Stalgast
9100054	Stalgast
9100055	Stalgast
9100056	Stalgast
9100566	FM
9100567	FM
9100572	FM

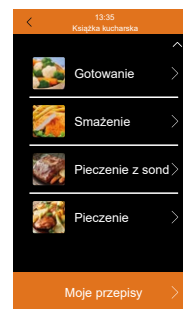




Ręczne ustawienie parametrów pracy



MultiCook / AllOnTime



Książka kucharska

Cykle specjalne



W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące.



Zużycie

	OGÓŁ.	CYKL
Grzałka	17.5	0.02 kWh
Wentylator	57.8	0.00 kWh
Para	3630.4	0.00l
Woda	2560	0.00l
Detergent	27	0.00l
Nabłyszczacz	6.3	0.00l
Filtr wody %	40	%

Kontrola zużycia wszystkich mediów: energii elektrycznej, wody, detergentów, nabłyszczacza.

MultiCook

Możliwość przygotowywania potraw w tych samych warunkach klimatycznych, w różnym czasie.

AllOnTime

Tryb ułatwiający przygotowanie wielu dań w tych samych warunkach klimatycznych. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak, aby wszystkie były gotowe w tym samym momencie.

Funkcje i wyposażenie



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.



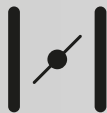
FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast **ClassicCook**

sterowanie manualne

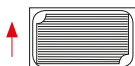
5 x GN 1/1



Nr kat.	9100043
Ilość półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



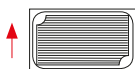
7 x GN 1/1



Nr kat.	9100045
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	78 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

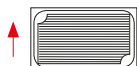
GASTRONOMICZNE

7 x GN 1/1



Nr kat.	9100046
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	125 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

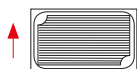


11 x GN 1/1



Nr kat.	9100049
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	106 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **ClassicCook**

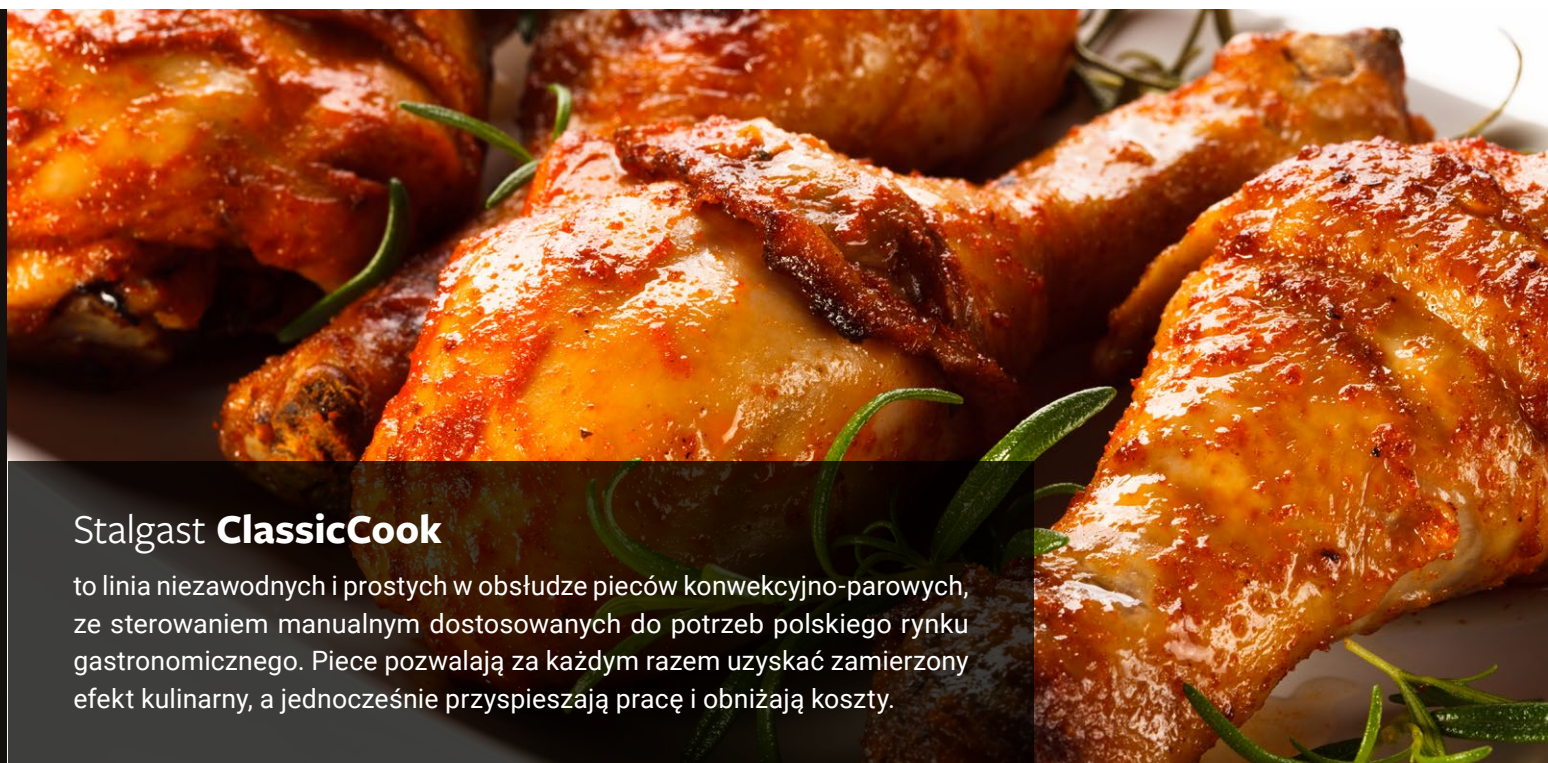
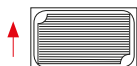
sterowanie manualne

11 x GN 1/1



Nr kat.	9100050
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Stalgast **ClassicCook**

to linia niezawodnych i prostych w obsłudze pieców konwekcyjno-parowych, ze sterowaniem manualnym dostosowanych do potrzeb polskiego rynku gastronomicznego. Piece pozwalają za każdym razem uzyskać zamierzony efekt kulinarny, a jednocześnie przyspieszają pracę i obniżają koszty.

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE



**MANUALNE
STEROWANIE
KOMINEM**



**RYNIENKA
OCIEKOWA**



**OŚWIETLENIE
LED**



TIMER 120 MIN.



Piece Stalgast **SmartCook**

sterowanie dotykowe

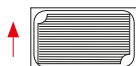
5 x GN 1/1



Nr kat.	9100044
Ilość półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	54 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



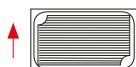
7 x GN 1/1



Nr kat.	9100047
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	78 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

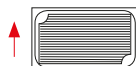
GASTRONOMICZNE

7 x GN 1/1



Nr kat.	9100048
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	125 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

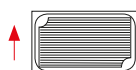


11 x GN 1/1



Nr kat.	9100051
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	106 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **SmartCook**

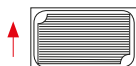
sterowanie dotykowe

11 x GN 1/1



Nr kat.	9100052
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

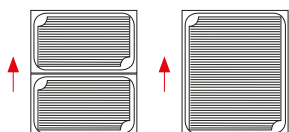


7 x GN 2/1



Nr kat.	9100053
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	120 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

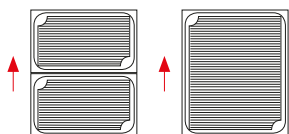
GASTRONOMICZNE

7 x GN 2/1



Nr kat.	9100054
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

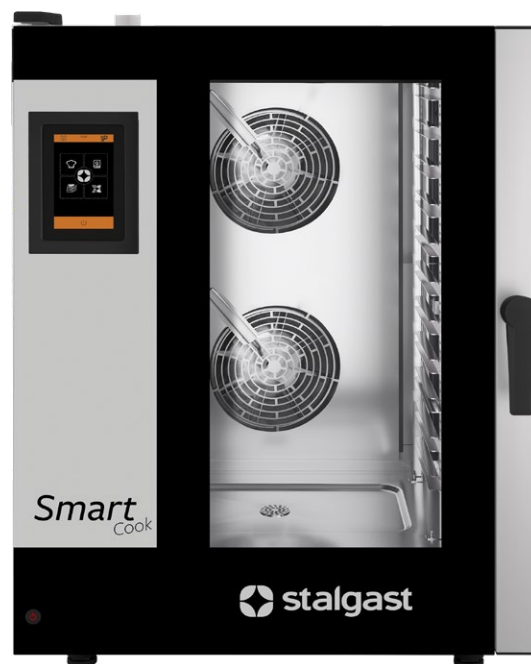
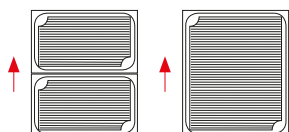


11 x GN 2/1



Nr kat.	9100055
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	160 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece Stalgast **SmartCook**

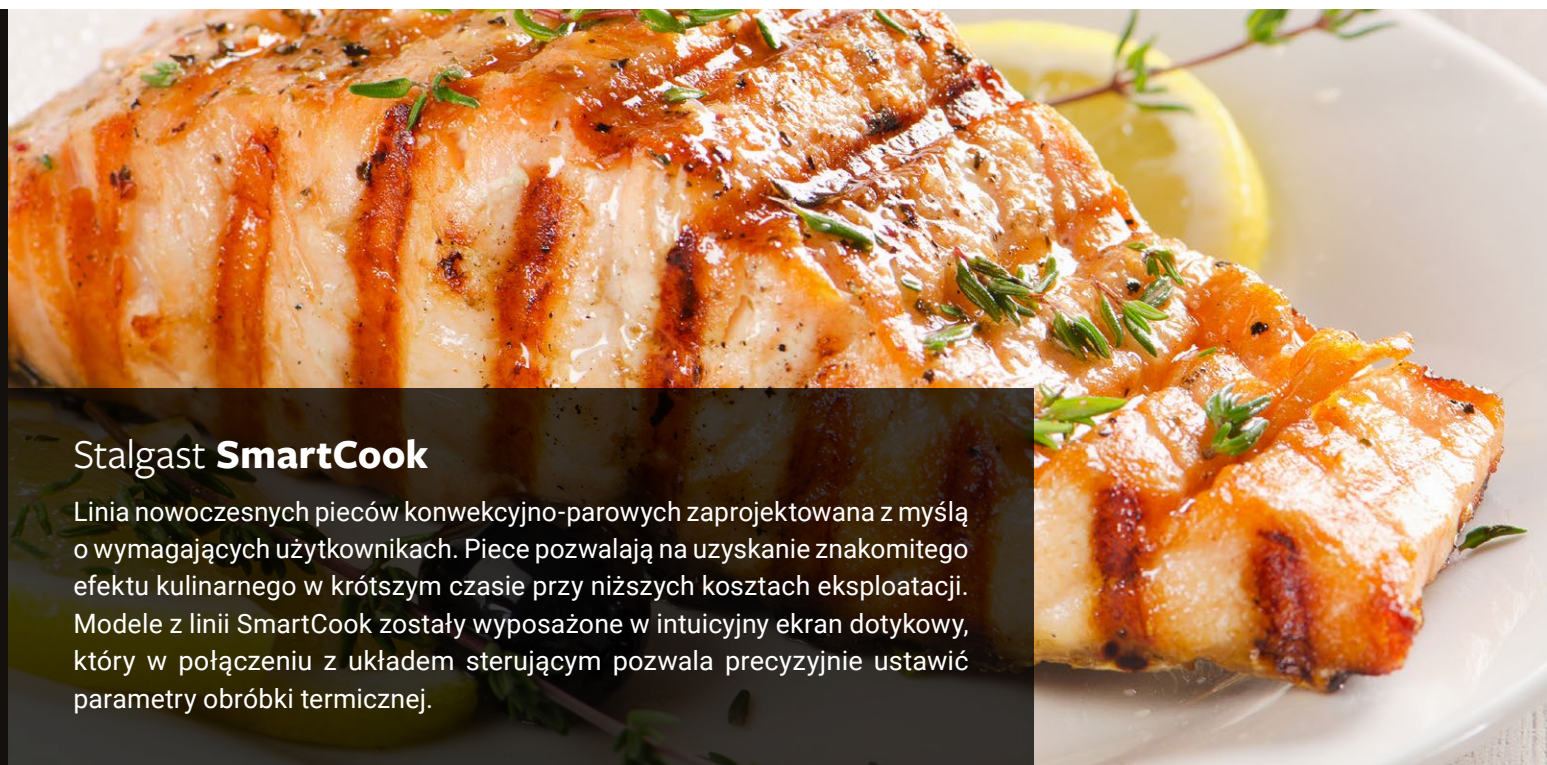
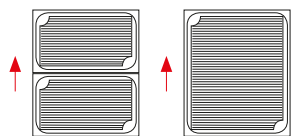
sterowanie dotykowe

11 x GN 2/1



Nr kat.	9100056
Ilość półek	11
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Stalgast **SmartCook**

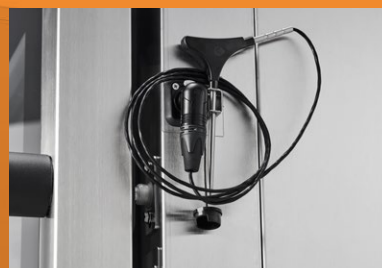
Linia nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych zaprojektowana z myślą o wymagających użytkownikach. Piece pozwalają na uzyskanie znakomitego efektu kulinarnego w krótszym czasie przy niższych kosztach eksploatacji. Modele z linii SmartCook zostały wyposażone w intuicyjny ekran dotykowy, który w połączeniu z układem sterującym pozwala precyzyjnie ustawić parametry obróbki termicznej.

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE



**SONDA
RDZENIOWA**



**PODWÓJNA,
OTWIERANA SZYBA**



**AUTOMATYCZNY
SYSTEM MYJĄCY**



**BARDZO PRECYZYJNA
KLAMKA**



Piece FM **STG 20 GN**

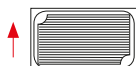
sterowanie elektroniczne i dotykowe

20 x GN 1/1



Nr kat.	9100565
Ilość półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

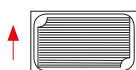


20 x GN 1/1



Nr kat.	9100566
Ilość półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Piece konwekcyjno-parowe

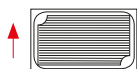
GASTRONOMICZNE

20 x GN 1/1



Nr kat.	9100567
Ilość półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

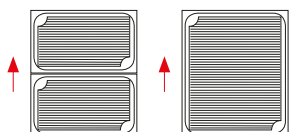


20 x GN 2/1



Nr kat.	9100572
Ilość półek	20
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

6 x GN 1/1



Nr kat.	9100608
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Moc elektryczna	5,65 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Urządzenie regenerujące
do potraw Sous-Vide



PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	9057931	(W) 704 x (D) 645 x (H) 300 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057961	(W) 704 x (D) 645 x (H) 650 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057981	(W) 704 x (D) 645 x (H) 850 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1
	9057932	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 300 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9057962	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 650 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9057982	(W) 704 x (D) 1008 x (H) 850 mm	Piece gastronomiczne GN 2/1
	9050608	(W) 662 x (D) 570 x (H) 850 mm	Urządzenia regenerujące do potraw Sous-Vide 9100608

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY	NR KAT.	OPIS
	9100018	• polecany do pieców Stalgast ClassicCook • przyłącze 3/4 cala • reduktor ciśnienia wody 2 BAR

Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

OKAPY

NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

9100581

(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm
Króciec wylotu spalin ø 120 mm

Piece gastronomiczne GN 1/1,
elektryczne

9100582

(W) 880 x (D) 1025 x (H) 345 mm
Króciec wylotu spalin ø 120 mm

Piec 9100565
Piec 9100566

9100583

(W) 790 x (D) 1270 x (H) 345 mm
Króciec wylotu spalin ø 120 mm

Piec 9100053
Piec 9100055

9100627

(W) 880 x (D) 1285 x (H) 345 mm
Króciec wylotu spalin ø 120 mm

Piec 9100572

9100704

(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm
Króciec wylotu spalin ø 120 mm

Dwa piece gastronomiczne
GN 1/1, elektryczne

W skład urządzenia wchodzi:
- Silnik z wentylatorem wyciągowym
- Kondenser pary



ZESTAW INSTALACYJNY

NR KAT.

OPIS

9100434

Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego

- dedykowany tylko do 1 pieca
- pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

9100671

Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary

- dedykowany tylko do 1 pieca
- pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

9100708

Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu

- dedykowany tylko do 2 pieców
- pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

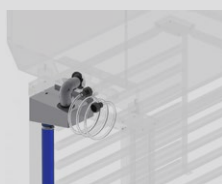
9100709

Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem

9100710

Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary

- dedykowany tylko do 2 pieców
- pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

NR KAT.

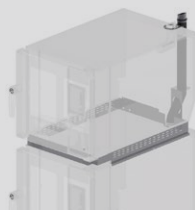
WYMIARY

PASUJE DO

9100586

(W) 788 x (D) 758 x (H) 78 mm

Piece gastronomiczne GN 1/1,
elektryczne



WÓZKI

NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO

WSAD

9100347

(W) 760 x (D) 595 x (H) 1765 mm

9100565
9100566
9100567

20 x
GN 1/1

9100348

(W) 760 x (D) 765 x (H) 1765 mm

9100572

20 x
GN 2/1





Piece konwekcyjno-parowe

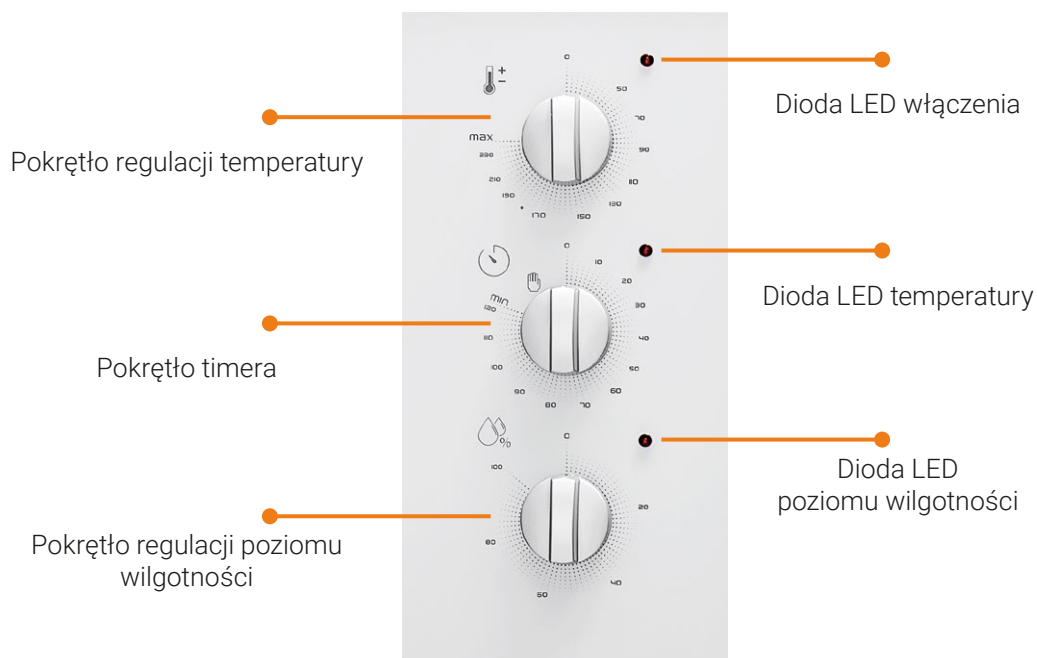
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120489	FM
9120491	FM
9120493	FM
9120495	FM
9120497	FM

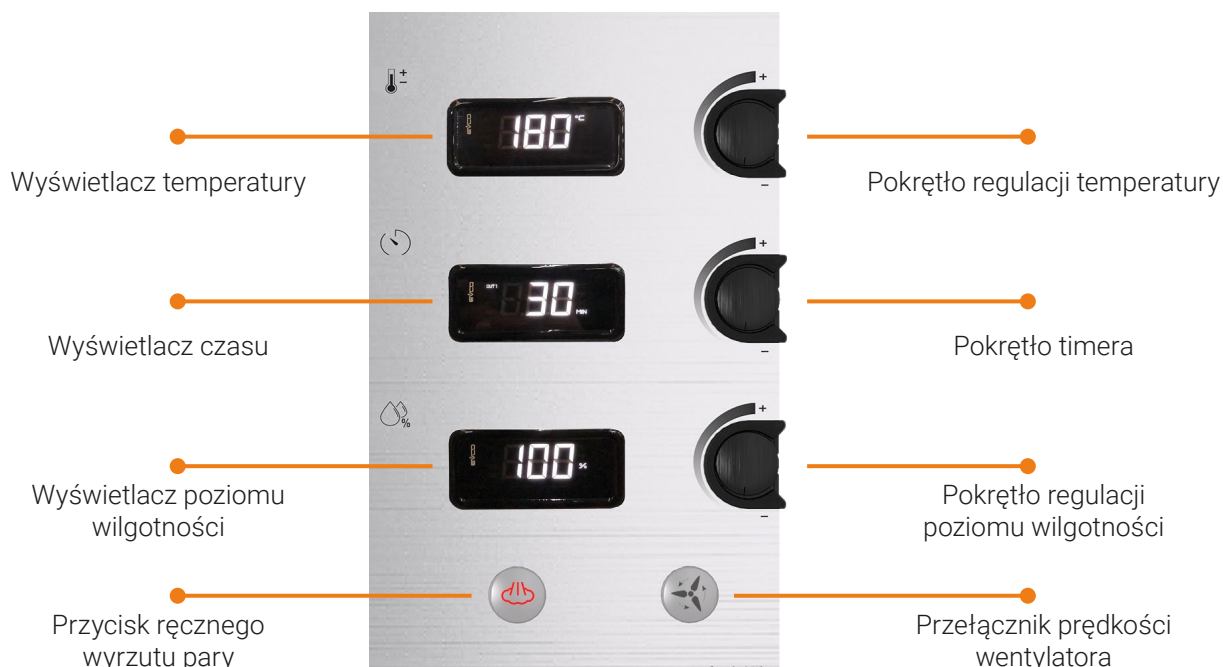


Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ "
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120499	FM

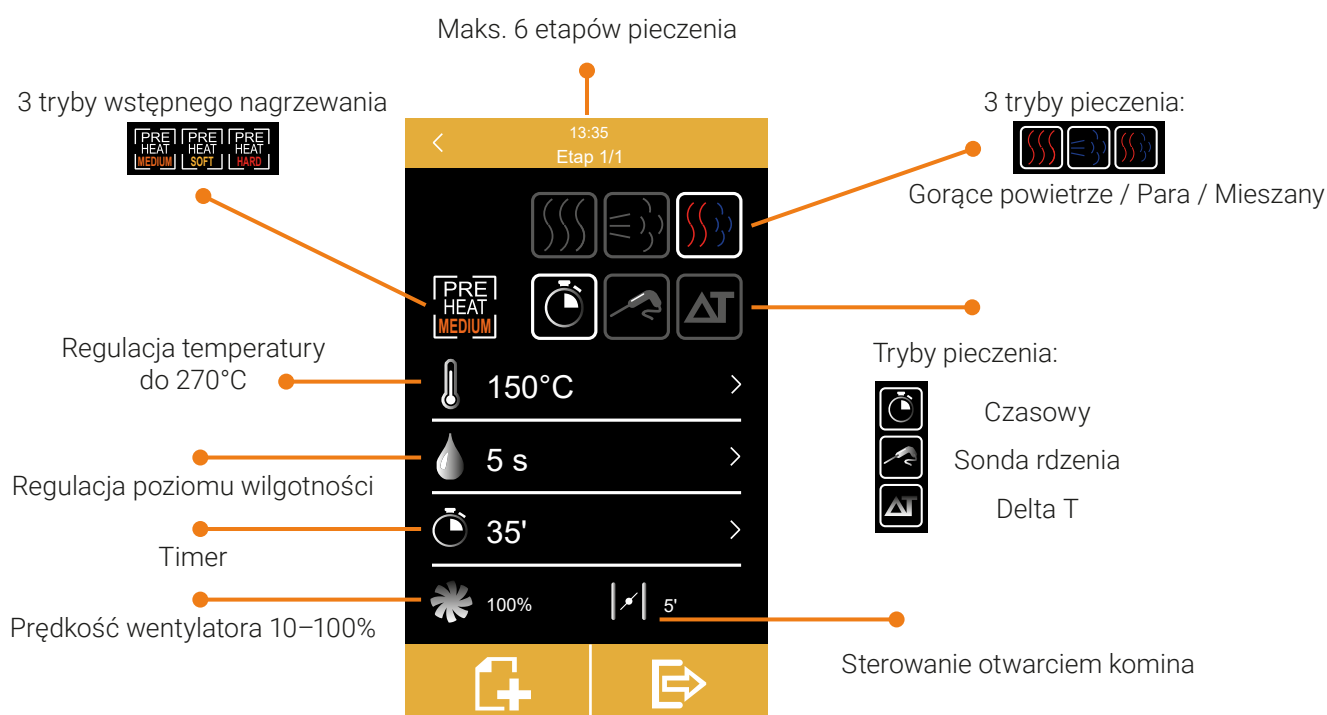


Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja komina
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120490	FM
9120492	FM
9120494	FM
9120496	FM
9120498	FM
9120500	FM
9120501	FM



Sterowanie dotykowe - Piec statyczny

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Niezależna regulacja temperatury grzałki górnej oraz dolnej
- Maksymalna temperatura: 350°C
- Tryb oszczędzania energii
- Możliwość pieczenia w 6 etapach
- Książka z przepisami
- Programowalny komin
- Programowalne, automatyczne włączanie urządzenia
- Ręczne zaparowanie komory w programowalnych cyklach

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120580	FM
9120581	FM



Funkcje i wyposażenie



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piecze z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



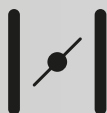
FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić prysznic.



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM

sterowanie manualne

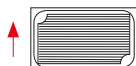
4 x 600x400



Nr kat.	9120489
Ilość półek	4
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	90 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



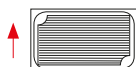
6 x 600x400



Nr kat.	9120491
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	108 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

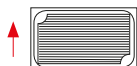
6 x 600x400



Nr kat.	9120493
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	130 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



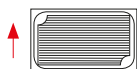
10 x 600x400



Nr kat.	9120495
Ilość półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	150 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece FM

sterowanie manualne

Piece konwekcyjno-parowe

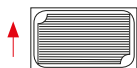
PIEKARNICZE

10 x 600x400



Nr kat.	9120497
Ilość półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



ST Bakery

Linia ST-Bakery to najlepsza w swojej klasie linia niezawodnych, piekarniczych pieców konwekcyjno-parowych. Piece pozwalają na uzyskanie tego samego, wspaniałego efektu za każdym razem przy jeszcze niższych kosztach eksploatacji. Dzięki zastosowaniu regulowanych prowadnic można załadować blachy piekarnicze 600x400 mm lub blachy gastronomiczne GN 1/1. Równomierny przepływ powietrza zapewnia 80 mm odstęp między półkami.



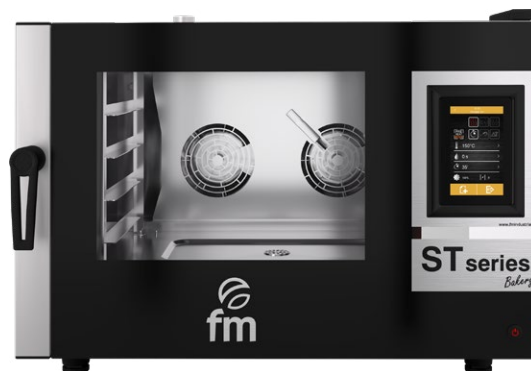
Piece FM

sterowanie dotykowe

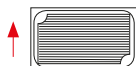
4 x 600x400



Nr kat.	9120490
Ilość półek	4
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	92 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



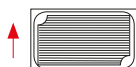
6 x 600x400



Nr kat.	9120492
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1020 x 835 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	110 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120580

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Piece FM

sterowanie dotykowe

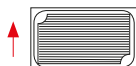
6 x 600x400



Nr kat.	9120494
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	135 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



10 x 600x400



Nr kat.	9120496
Ilość półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	155 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjno-parowe

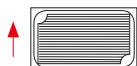
PIEKARNICZE

10 x 600x400



Nr kat.	9120498
Ilość półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece FM **STB 16 600x400**

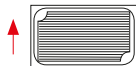
sterowanie elektroniczne i dotykowe

16 x 600x400



Nr kat.	9120499
Ilość półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie

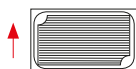


16 x 600x400



Nr kat.	9120500
Ilość półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Wózek w komplecie



Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

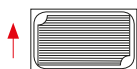
16 x 600x400



Wózek w komplecie

Nr kat.	9120501
Ilość półek	16
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

Nr kat.	9120580 / 9120581*
Ilość półek	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	350°C
Waga	100 kg
Moc elektryczna	5,4 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

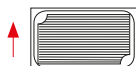
* Model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem

Poprzeczne położenie blachy



Nr kat.	9120626
Ilość półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Moc elektryczna	1,4 kW
Zasilanie	Prąd
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piec statyczny



Garownik / Komora wzrostowa



PODSTAWY

NR KAT.

WYMIARY

PASUJE DO



9051203

(W) 802 x (D) 745 x (H) 300 mm

Piece piekarnicze



9051206

(W) 802 x (D) 745 x (H) 650 mm

Piece piekarnicze



9051208

(W) 802 x (D) 745 x (H) 850 mm

Piece piekarnicze

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

NR KAT.

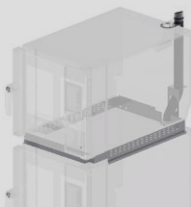
OPIS

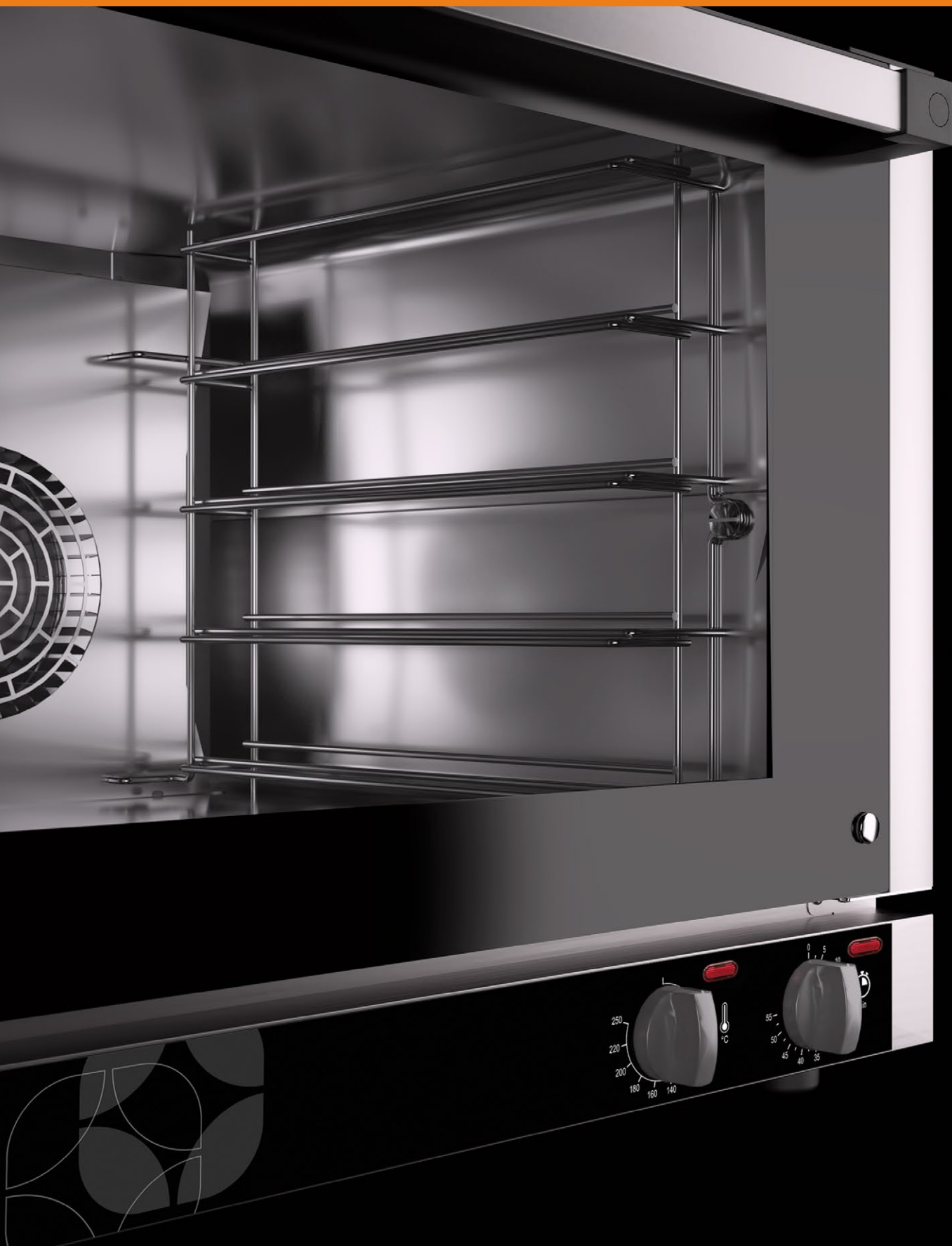


9100018

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 BAR

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

OKAPY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	
 W skład urządzenia wchodzi: - Silnik z wentylatorem wyciągowym - Kondenser pary	9120514	(W) 880 x (D) 1060 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piecze piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	
	9120515	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piecze piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	
	9120705	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	Piec statyczny 9120580 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	
ZESTAW INSTALACYJNY	NR KAT.	OPIS		
	9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM		
	9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM		
	9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM		
	9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 16x 600x400 z wózkiem		
	9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM		
	9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap • zestaw dedykowany do pieca statycznego 9120580		
ZESTAW DO PIĘTROWANIA	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	
	9120519	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piecze piekarnicze, elektryczne	
	9120632	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piecze piekarnicze, piec statyczny 9120580, okap	
WÓZKI	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	WSAD
	9120346	(W) 760 x (D) 595 x (H) 1730 mm	9120499 9120500	16 x 600 x 400

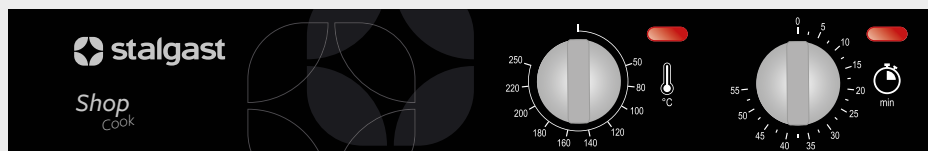


Piece konwekcyjne

ODPIEKOWE

Panele i funkcje

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912057	Stalgast
912058	Stalgast
912059	Stalgast

	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓
Sygnałizacja końca cyklu		✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie elektroniczne



Występuje w piecach:

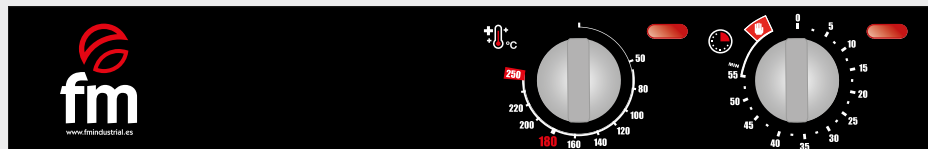
Nr katalogowy	Marka
912060	Stalgast
912061	Stalgast

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparovanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece konwekcyjne

ODPIEKOWE

Panel FM **RX** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912522	FM
912527	FM
912528	FM
912529	FM
912541	FM

					
	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				

Panel FM **RX** - sterowanie elektroniczne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912544	FM
912545	FM

		
	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece Stalgast **ShopCook**

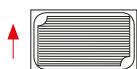
3 x 340x240 / 3 x GN 1/2



Nr kat.	912057
Ilość półek	3
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	22 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy



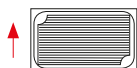
4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912058
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	35 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy

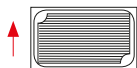


4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912059
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjne

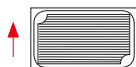
ODPIEKOWE

4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912060
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	40 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

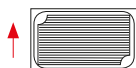


4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912061
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



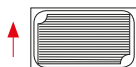
Piece FM **RX**

4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912522
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	35 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

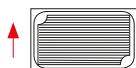


3 x 600x400 / 3 x GN 1/1



Nr kat.	912527
Ilość półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	45 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

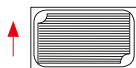


3 x 600x400 / 3 x GN 1/1



Nr kat.	912528
Ilość półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	45 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece konwekcyjne

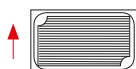
ODPIEKOWE

4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912529
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

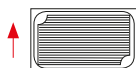


4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912541
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

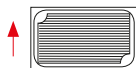


4 x 430x340 / 4 x GN 2/3



Nr kat.	912544
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	40 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



Piece FM **RX**

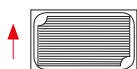
Piece konwekcyjne **ODPIEKOWE**

4 x 600x400 / 4 x GN 1/1



Nr kat.	912545
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

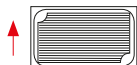


8 x 600x400 / 8 x GN 1/1



Nr kat.	912604
Ilość półek	8
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

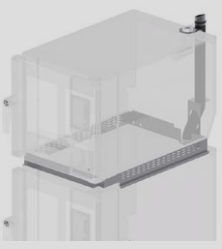
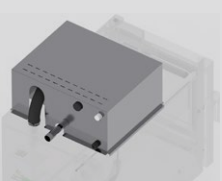
Poprzeczne położenie blachy



Garownik / Komora wzrostowa



Akcesoria do pieców ODPIEKOWYCH

PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	905123	(W) 572 x (D) 514 x (H) 850 mm	Piece odpiekowe 430x340
	905126	(W) 802 x (D) 630 x (H) 850 mm	Piece odpiekowe 600x400
OKAP	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
 W skład urządzenia wchodzi: - Silnik z wentylatorem wyciągowym - Kondenser pary	912631	(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	1 piec odpiekowy 600x400
	912706	(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm <i>Króciec wylotu spalin ø 120 mm</i>	2 piece odpiekowe 600x400
ZESTAWY DO PIĘTROWANIA	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	912554	(W) 590 x (D) 675 x (H) 40 mm	Piece odpiekowe 430x340
	912556	(W) 820 x (D) 800 x (H) 40 mm	Piece odpiekowe 600x400
KONDENSATORY PARY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	912552	(W) 720 x (D) 85 x (H) 450 mm	Piece odpiekowe <i>Zestaw do podłączenia z 1-piecem odpiekowym</i>
	912553	(W) 580 x (D) 120 x (H) 180 mm	Piece odpiekowe <i>Zestaw do podłączenia z 2-piecami odpiekowymi</i>



Blachy i ruszty



**BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA**

NR KAT.	WYMIARY
917340	(W) 430 x (D) 340 mm



**BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA**

NR KAT.	WYMIARY
917430	(W) 340 x (D) 240 mm



BLACHA ALUMINIOWA

NR KAT.	WYMIARY
917431	(W) 430 x (D) 340 mm



**BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

NR KAT.	WYMIARY
917003	(W) 530 x (D) 325 mm



**BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1**

NR KAT.	WYMIARY
917028	(W) 530 x (D) 325 mm



**RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZYW I RYB GN 1/1**

NR KAT.	WYMIARY
917034	(W) 530 x (D) 325 mm



**BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1**

NR KAT.	WYMIARY
917036	(W) 530 x (D) 325 mm



**RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

NR KAT.	WYMIARY
917037	(W) 530 x (D) 325 mm

Pozostałe akcesoria



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647056	(V) 5 litrów



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647106	(V) 10 litrów



ZESTAW PRYSZNICA

NR KAT.	DŁUGOŚĆ WĘŻA
651202	(L) 2000 mm



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647105	(V) 10 litrów



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647205	(V) 20 litrów



RĘKAWICE

NR KAT.	TEMPERATURA
505020	(T) do 100 °C



TERMOMETR
ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

NR KAT.	WYMIARY
620412	(W) 73 x (D) 22 x (H) 126 mm

WSZYSTKIE AKCESORIA DOSTĘPNE NA:

stalgast.com

ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMAŁA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



*“Prowadzimy sesje
szkoleniowe i warsztaty
z najnowszych
technik kulinarnych
dla dystrybutorów
oraz klientów HoReCa”*

**BERNARD
MALINOWSKI**



WSPARCIE DLA KLIENTÓW



Rocznie prowadzimy **kilkaset** pokazów, prezentacji i działań marketingowych, wspierających sprzedaż.

Przygotowujemy materiały promocyjne dla klientów, filmy instruktażowe, materiały drukowane.

Prowadzimy aktywne dyskusje na forach branżowych, udzielamy bieżących informacji produktowych naszym klientom.



Serwis Stalgast gwarancja bezpieczeństwa

Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne? W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do Państwa dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

Więcej informacji na: stalgastr.com



MOBILNOŚĆ

Działamy na terenie całego kraju, a bazy serwisowe zlokalizowane są w największych miastach Polski, dzięki czemu gwarantujemy szybki dojazd serwisantów do wskazanego miejsca.



SZYBKA REAKCJA

Czas to pieniądź. Dbając o Państwa komfort i bezpieczeństwo prowadzimy stałe dyżury serwisowe, dzięki którym jesteśmy w stanie dojechać w ciągu jednego dnia od momentu zgłoszenia awarii.



SPRZĘT ZASTĘPCZY

Jeżeli naprawa wymagać będzie więcej czasu, proponujemy Państwu urządzenie zastępcze, które pozwoli Wam na zachowanie ciągłości pracy.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ USŁUG

Wykwalifikowani i doświadczeni technicy serwisu, oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny gwarantują najwyższą jakość obsługi.



REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgastr.com/rejestracja



BAZY SERWISOWE na terenie całego kraju



801 40 50 63

**Zachęcamy do zapoznania się z pełną
ofertą usług i kontaktu z nami:**

stalgastr.com

serwis@stalgastr.com



Plac Konesera 9 Budynek O, 03-736 Warszawa
stalgast@stalgast.com

tel. 22 517 15 75
Infolinia: 801 40 50 63