

CATÁLOGO

03/2025



 **stalgast**



Apoyamos la gastronomía al estilo ECO



Fabricación polaca, >7.500 Productooos
calidad europea en venta continua



Espacio para
20.000 palets



>600
empleados



El 98% de
Productooos en stock

Llevamos más de 35 años apoyando a empresas gastronómicas en Polonia y en el extranjero

Somos un equipo de profesionales en diversas áreas: ingenieros y diseñadores, mánager de ventas quienes también son tus asesores de Producto, expertos culinarios y técnicos de servicio. Tenemos un enfoque empresarial de la gastronomía y compartimos tu afán de éxito. Por eso asesoramos, apoyamos, cooperamos pero, sobre todo, creamos asociaciones duraderas. Ofrecemos soluciones eficaces y equipos fiables, a la vez que apoyamos a nuestros clientes durante todo el proceso, desde la idea de negocio hasta el pleno funcionamiento de una empresa de éxito. La gastronomía es nuestra pasión. En colaboración con los mejores especialistas, fabricamos equipos relacionados con la gastronomía y seleccionamos productos de fabricantes mundiales de renombre.

¡Estaremos encantados de compartir nuestra experiencia y conocimientos gastronómicos contigo!



En el año 2018 inauguramos el Centro Logístico más moderno del sector, desde donde se organiza la distribución a los clientes nacionales y extranjeros empleando los procesos y tecnologías más novedosos.

- espacio para 20.000 palets
- envío de mercancías el mismo día
- del pedido
- > 7.500 productooos disponibles
- 10 rampas

**Centro
logístico
y fábrica
modernos**





Fabricación polaca

Moderna Fábrica de Dispositivos Gastronómicos en Radom.

En 2008 abrimos una fábrica de dispositivos y accesorios gastronómicos en Radom. Desde 2020 toda la producción se realiza allí, en nuestra propia nave moderna.

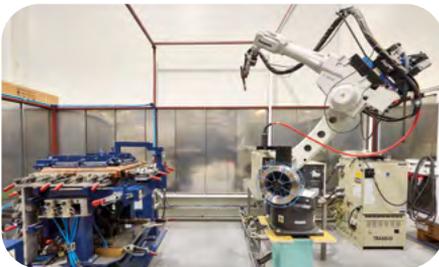
En la fábrica de Radom producimos muebles gastronómicos de acero inoxidable, 24h y a pedido, lavavajillas y cadenas de cocción horizontal, líneas de servicio y pequeños dispositivos de sobremesa.

Somos la única empresa del país en fabricar accesorios gastronómicos de polímeros, que incluyen cestas de lavavajillas y ablas de cortar. Sucesivamente ampliamos nuestra oferta añadiendo nuevos Productos de este grupo.

Como líder en el mercado, hemos introducido soluciones innovadoras y respetuosas con el medioambiente en la fabricación de muebles de acero inoxidable, gradualmente extendiéndolas a la fabricación de otros Productos. Nuestro propio equipo de ingenieros y nuestro centro I+D trabajan continuamente sobre el desarrollo y la calidad de nuestra oferta.



Nuestro Centro de Investigación y Desarrollo, formado por 20 empleados, trabaja constantemente para garantizar la calidad de nuestros Productos.



Cooperamos con **200** clientes de **45** países



stalvast.es



info@stalvast.es

ACLARACIONES SOBRE LA ICONOGRAFÍA Y LAS ABREVIATURAS UTILIZADAS EN EL CATÁLOGO



alimentación eléctrica



de acero al cromo



adecuado para lavar ollas



entación de gas



de polietileno



adecuado para lavar bandejas GN 1/1



puede utilizarse en inducción



de polipropileno



altura máxima de la vajilla a lavar



no puede utilizarse en inducción



recubierto de teflón



cesta para lavavajillas 350x350 mm



puede utilizarse en cocinas eléctricas



para automontaje



cesta para lavavajillas 400x400 mm



puede utilizarse en cocinas de gas



utilizar agua con una dureza de hasta 6°dH en la escala alemana



cesta para lavavajillas 500x500 mm



apto para lavavajillas



iluminación LED



cesta para lavavajillas 570x620 mm



no apto para lavavajillas



potencia del aparato



producto polaco Stalgast Radom



capacidad de la cámara



carga máxima



nuevo producto



acero inoxidable



adecuado para lavar vidrio



de aluminio



adecuado para lavar platos

N° cat. número de catálogo

N° número

Ø diámetro

W anchura

D profundidad

H altura

L longitud

V capacidad

T temperatura

W (utilizable) anchura utilizable

D (utilizable) profundidad

H (utilizable) altura utilizable

N velocidad de giro

S rendimiento

K número de unidades por caj

M peso

P potencia

U alimentación



6-47 SERIE DE CALENTAMIENTO Y DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

Cocinas de gas, de inducción, de infrarrojos, eléctricas 10-19
 Parrillas 20-23
 Freidoras 24-25
 Calentador para freidora 26
 Sartenes 27-28
 Wok 29
 Baño maría 30
 Máquinas para pasta 31-32
 Elementos neutros 33
 Bases y accesorios 34
 Hornillos de gas, de inducción, eléctricos 35-38
 Cocinas independientes 39-44
 Placas de parrilla independientes 45
 Freidora independiente 46
 Sartén eléctrica 47



48-54 BATERÍAS DE COCINA

Ollas Gredil 49
 Ollas Basic Line 49
 Ollas Premium, Olla con grifo 50-51
 Base para olla 51
 Accesorios complementarios 51
 Sartenes 52-54



55-56 UTENSILIOS DE COCINA

Bloque de carnicero 56
 Estantería con recipientes para especias 56
 Cepillo para limpiar hornos 65



57-60 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Carrito de transporte para platos 58
 Carritos de transporte 58
 Carritos para camareros 59
 Estantería de acero cromado 60
 Estantería modular de aluminio 60



61-63 TRATAMIENTO MECÁNICO

Pelador de patatas 61
 Mandolina 62



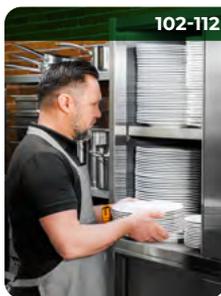
64-73 TRATAMIENTO TÉRMICO

Freidoras 65, 67
 Parrillas de contacto 66
 Placas de parrilla 67
 Gofreras, creperas 68
 Baño María regulable 68
 Hornos microondas 69
 Cocina de inducción 70-71
 Placa de calefacción 72
 Termo dispensador 72-73



74-101 REFRIGERACIÓN

Armarios refrigerados y congeladores 76-77, 90-92
 Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas 83-88
 Mesas refrigeradas y de congelación 80-82
 Base refrigerada 89
 Vitrinas de exposición 96-97
 Nevera para bar 93-94
 Accesorios para armarios y mesas refrigeradas 98
 Arcones congeladores 100



102-112 MUEBLES

Mesa montada en la pared sin estante 104
 Mesa montada en la pared con estante 104
 Mesa central sin estante 105
 Mesa central con estante 105
 Mesas con fregadero 106
 Mesa con doble fregadero 107
 Mesa con cubeta 107-108
 Estantería de almacenamiento 108
 Mesa para cafetera exprés 109
 Lámparas suspendidas de calefacción 111-112



113-124 LIMPIEZA DE VAJILLA

Lavavajillas para ollas y bandejas 114
 Lavavajillas con escaldado 115-120
 Cestas para lavavajillas 121-123
 Escurreplatos 121
 Lavamanos sin contacto 124



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700, DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

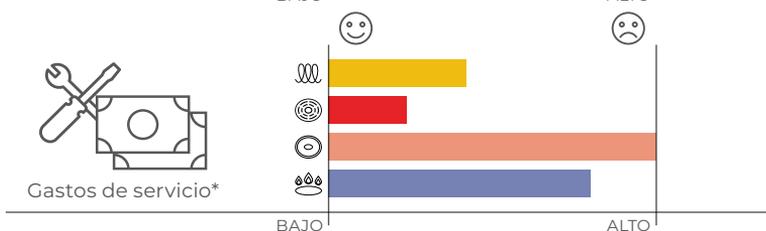
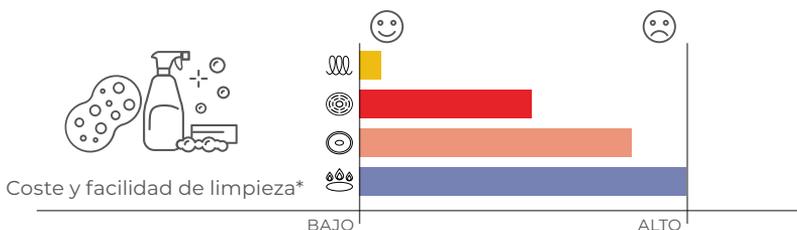
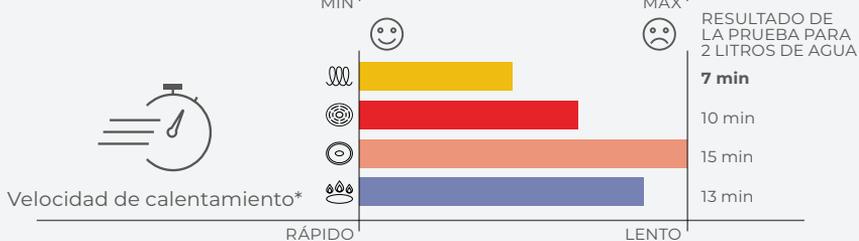
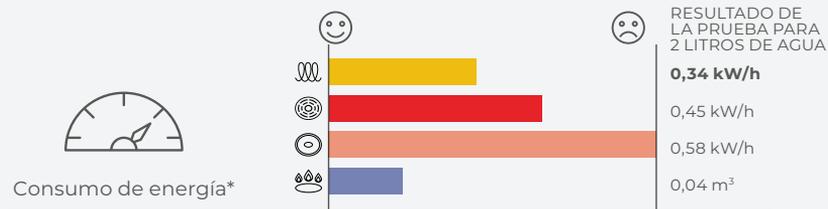
LÍNEA 700

Cocinas de gas, de inducción, de infrarrojos, eléctricas	10-19
Parrillas	20-23
Freidoras	24-25
Calentador para freidora	26
Sartenes	27-28
Wok	29
Baño maría	30
Máquinas para pasta	31-32
Elementos neutros	33
Bases y accesorios	34

DISPOSITIVOS INDEPENDIENTES

Hornillos de gas, de inducción, eléctricos	35-38
Cocinas independientes	39-44
Placas de parrilla independientes	45
Freidora independiente	46
Sartén eléctrica	47

COMPARACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE CALENTAMIENTO



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700 DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS



Puerta
del horno
acristalada



Tirador
de puerta
ergonómico



- control del proceso de preparación de alimentos
- diseño de la puerta de seguridad contra las quemaduras

- funcionamiento cómodo y seguro
- fácil de limpiar

Salidas de humo
superiores en
dispositivos
de gas



Diseño que
garantiza la
comodidad de uso



- aumento de la eficacia del dispositivo
- garantía de seguridad y ergonomía de trabajo

- garantía de alta higiene de trabajo
- fácil de limpiar

ERGONOMÍA - SEGURIDAD - DISEÑO MODERNO

- La nueva línea 700 ha sido desarrollada para el equipamiento integral de instalaciones de cocina, teniendo en cuenta las necesidades individuales del cliente y del inversor
- Las innovadoras soluciones de diseño garantizan a los usuarios un funcionamiento cómodo y seguro
- El preciso sistema de conexión proporciona libertad de configuración de los elementos en disposición lineal y de forma independiente de la red
- Su moderno diseño es la solución perfecta para establecimientos con cocinas abiertas y semiabiertas
- Los componentes de líderes mundiales: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS garantizan la fiabilidad y la seguridad de uso de los dispositivos
- Los dispositivos de la línea 700 están diseñados para ahorrar energía y ser respetuosos con el medio ambiente



Sistema de control intuitivo

- marcado claro y permanente de funciones y parámetros de funcionamiento mediante grabado láser
- panel inclinado adecuadamente para un trabajo ergonómico

COCINAS DE GAS



- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- los hornos de uso universal utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios, utilizando energía de gas o eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (AxAnxP)
- dimensiones del horno de gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (AxAnxP)
- tres niveles de conducción
- **horno con función control de humedad***
- iluminación de la cámara del horno
- patas ajustables



N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9710110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	estático	2349,00
9710140	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	estático	2349,00
9710210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	estático	2349,00
9710240	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	estático	2349,00
9710310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	estático	2349,00
9710340	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	estático	2349,00
9715110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor	2749,00
9715140	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor	2749,00
9715210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor	2799,00
9715240	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor	2799,00
9715310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor	2800,00
9715340	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor	2800,00
9716110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	estático	2600,00
9716140	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	estático	2600,00
9716210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	estático	2620,00
9716240	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	estático	2620,00
9716310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	estático	2640,00
9716340	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	estático	2640,00
970000	Cubierta reductora para la rejilla	200	200	-	-	-	-	-	13,00
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

COCINA DE 6 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro con puerta
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno de gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de humedad***
- iluminación de la cámara
- patas ajustables



N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9711110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	estático	3210,00
9711140	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	estático	3210,00
9711210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	estático	3210,00
9711240	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	estático	3210,00
9717110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor	3449,00
9717140	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor	3449,00
9717210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor	3499,00
9717240	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor	3499,00
9718110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático	3320,00
9718140	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	estático	3320,00
9718210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	estático	3390,00
9718240	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	estático	3390,00
970000	Cubierta reductora para la rejilla	225	-	-	35	-	-	-	13,00
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

COCINAS DE GAS ECO



- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- los hornos universales utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios mediante el uso de energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO, ECO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- diversas configuraciones de los quemadores: 3,5 kW, 5 kW
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- horno con circuito de calor
- dimensiones del horno: 600x400/GN1/1
660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de la humedad**
- patas ajustables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9713610	4- quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor	2390,00
9713640	4- quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor	2390,00
9713710	4- quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor	2390,00
9713740	4- quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor	2390,00

COCINA DE 6 QUEMADORES CON HORNO, ECO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- horno con circuito de calor
- dimensiones del horno: 600x400/GN1/1
660x445x285 (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de la humedad**
- patas ajustables

Sistema de control intuitivo



Asa ergonómica para la puerta del horno



Sistema de control de la humedad*



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9714310	6-quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor	2999,00
9714340	6-quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor	2999,00
9714410	6-quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor	2999,00
9714440	6-quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor	2999,00

COCINA DE GAS AJUSTABLE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- varias configuraciones de los quemadores:
3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble
- y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **los dispositivos en versión sin salida de humos permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas regulables

Rejillas de hierro fundido



Amplio cuenco extraíble bajo el quemador



Nº cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9705110	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	795,00
9705140	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	795,00
9705210	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	800,00
9705240	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	800,00
9706110	4- quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1330,00
9706140	4- quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	1330,00
9706210	4- quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1345,00
9706240	4- quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	1345,00
9706310	4- quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1350,00
9706340	4- quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	1350,00
9707110	6- quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	1750,00
9707140	6- quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	1750,00
9707210	6- quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	1760,00
9707240	6- quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	1760,00
970000	Cubierta reductora para la rejilla	-	200	200	-	-	-	13,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	-	99,00
9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-	-	-	-	120,00
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

Cubierta reductora recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



COCINAS DE INDUCCIÓN



- destinadas al tratamiento térmico efectuado en utensilios de cocina específicos para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción ofrece un ahorro energético y una dinámica excepcionales que no están disponibles con las cocinas tradicionales de gas o eléctricas
- una línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

COCINA DE INDUCCIÓN

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **campos de inducción con un diámetro 250 mm; 3,5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de refrigeración eficaz**
- indicador de calor residual (indicadores de calor restante)
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **las unidades sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas ajustables

Visualizador



Placas de inducción de cerámica



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9705100	2 campos de calentamiento	400	700	850	7	400	2499,00
9706100	4 campos de calentamiento	800	700	850	14	400	4400,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

COCINAS INFRARED

- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- la tecnología utilizada en las cocinas infrared ofrece un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de trabajo no disponible para los dispositivos
- con campos eléctricos de hierro fundido
- línea especializada de dispositivos como elementos de una línea de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

INOX



PL PRODUCTO POLACO

COCINA DE CERÁMICA

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- controles de funcionamiento
- **campos de calentamiento tipo HiLight**
- campos de calentamiento con un diámetro: 225 mm; 2,5 kW
- **2 zonas de calentamiento con función TURBO**
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- regulación fluida de la potencia
- **los dispositivos en versión sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas regulables

Panel de control intuitivo



Placas vitrocerámicas



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9705500	2 campos de calentamiento	400	700	250	5	400	790,00
9706500	4 campos de calentamiento	800	700	250	10	400	1390,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

COCINAS ELÉCTRICAS

- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- los hornos universales utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios mediante el uso de energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



COCINA ELÉCTRICA 4 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- iluminación de la cámara del horno
- rejilla de horno incluida
- patas ajustables



Sistema de control de la humedad



Cuenco prensado bajo el quemador



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	Tipo horno	Precio (€)
9715000	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4 / 7	400	circuito de calor	2450,00
9716000	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4 / 7	400	estático	2400,00

COCINA ELÉCTRICA 6 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- pomos ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro con puerta
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno estático GN 2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- iluminación de la cámara del horno
- rejilla de horno incluida
- patas ajustables

Sistema de control intuitivo



Sistema de control de la humedad



Armario auxiliar



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	Tipo horno	Precio (€)
9717000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	circuito de calor	2830,00
9718000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	estático	2830,00

COCINA ELÉCTRICA REGULABLE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **las unidades sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- **la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional**
- patas regulables

Panel de control ergonómico



Bordes suaves



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9705000	2-placas de calentamiento	400	700	250	5,2	400	599,00
9706000	4-placas de calentamiento	800	700	250	10,4	400	890,00
9707000	6-placas de calentamiento	1200	700	250	15,6	400	1205,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	99,00
9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-	-	-	120,00

PARRILLAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas al tratamiento térmico directo
- de alimentos, consistentes en asar o freír; procesos llevados a cabo utilizando energía de gas natural licuado o energía eléctrica.
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- concebidas para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

PLACA DE PARRILLA DE GAS

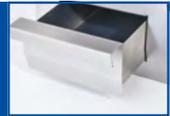


- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- generador de chispa de encendido de 230 V
- bordes laterales y trasero altos
- **disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9730110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	1350,00
9730140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	1350,00
9730210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20	1370,00
9730240	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30	1370,00
9731110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	2380,00
9731140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	2380,00
9731210	Estriada doble	800	700	250	13	G20	2380,00
9731240	Estriada doble	800	700	250	13	G30	2380,00
9731310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20	2390,00
9731340	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30	2390,00

Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de calefacción independientes
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9730100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400	999,00
9730200	Estriada simple	400	700	250	4,05	400	1245,00
9731100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400	1699,00
9731200	Estriada doble	800	700	250	8,1	400	1800,00
9731300	Doble lisa-estriada	800	700	250	8,1	400	1800,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA CON TAPA



- mejora el efecto culinario de los productos preparados a la parrilla
- **reduce el consumo de energía en un 30% aproximadamente**
- tapa con estructura de acero inoxidable
- **dispone de placa de vidrio, termómetro y regulador de tiro**
- altura de la parrilla con la tapa abierta: ~920 mm
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- los bordes altos aumentan el confort durante el trabajo
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables



Termómetro



Sistema de control de la humedad



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	U V	P kW	Precio (€)
9731190	Lisa	800	700	430	400	8,1	1900,00
9731290	Estriada	800	700	430	400	8,1	2010,00
9731390	Lisa-estriada	800	700	430	400	8,1	2010,00

PARRILLA DE VAPOR DE AGUA

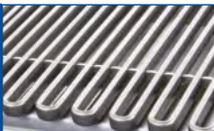


- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- regulación fluida de la temperatura
- **rejilla especial integrada en el calentador que alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento**
- **el sistema de asado al vapor hace que los alimentos queden más jugosos y tiernos**
- la grasa y el condensado se vacían en un depósito de agua especial
- depósito fácil de limpiar
- con función de autolimpieza
- rascador especial para la limpieza incluido
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas regulables

Panel de control ergonómico



Rejilla integrada con calentador



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9732000	Parrilla de vapor de agua	400	700	250	4,08	400	2400,00
9733000	Parrilla de vapor de agua	800	700	250	8,16	400	3800,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

PARRILLAS CROMADAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas a freír por contacto y asar diversos tipos de alimentos
- una línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- concebidas para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

PLACA DE PARRILLA DE GAS, CROMADA

- placa de parrilla cromada de diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- abertura de descarga de residuos y grasa en un recipiente para grasa
- generador de chispa de encendido de 230 V
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco
- una base con puertas
- **disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	1650,00
9736140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9736210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20	1650,00
9736240	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9737110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	3029,00
9737140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	3029,00
9737210	Estriada doble	800	700	250	13	G20	3100,00
9737240	Estriada doble	800	700	250	13	G30	3100,00
9737310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20	2999,00
9737340	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30	2999,00



Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA, CROMADA

- placa de parrilla cromada de diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser con**
- **luces de control de funcionamiento y encendido**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes para placas de 800 mm
- abertura de descarga de residuos y grasa en un recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9736100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400	1240,00
9736200	Estriada simple	400	700	250	4,05	400	1375,00
9737100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400	2029,00
9737200	Estriada doble	800	700	250	8,1	400	2100,00
9737300	Doble lisa-estriada	800	700	250	8,1	400	2100,00



Placa lisa-estriada



Panel de control ergonómico





PARRILLA DE LAVA

- diseño moderno
- **panel frontal grabado con láser**
- quemador con protección contra el apagado
- generador de chispa de encendido de 230 V
- llama piloto del quemador
- **regulación fluida de temperatura en un rango: 120-300°C**
- **dispositivos con rejilla tipo S o V**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



Rejilla tipo V ideal para asar carne y verduras



Piedras de lava incluidas



Rejilla en S ideal para asar pescado y marisco



Cajón para la ceniza



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9732010	Parrilla de lava (rejilla V)	400	700	850	8	G20	1750,00
9732040	Parrilla de lava (rejilla V)	400	700	850	8	G30	1750,00
9732110	Parrilla de lava (rejilla S)	400	700	850	8	G20	1800,00
9732140	Parrilla de lava (rejilla S)	400	700	850	8	G30	1800,00
9733010	Parrilla de lava (rejilla V)	800	700	850	16	G20	2100,00
9733040	Parrilla de lava (rejilla V)	800	700	850	16	G30	2100,00
9733110	Parrilla de lava (rejilla S)	800	700	850	16	G20	2100,00
9733140	Parrilla de lava (rejilla S)	800	700	850	16	G30	2100,00
973997	Rejilla para pescado tipo S, para dispositivos 400	-	-	-	-	-	180,00
973998	Rejilla para pescado tipo S, para dispositivos 800	-	-	-	-	-	360,00
973999	Piedras de lava	-	-	-	-	-	30,00

FREIDORAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas al tratamiento térmico directo de alimentos
- a través del freído; procesos que utilizan energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

FREIDORA DE GAS



- **capacidad de la cámara : hasta 17 litros**
- quemador con protección antiapagado
- llama piloto del quemador
- regulación de la temperatura en un rango: 90-190°C
- sistema de "zona fría"
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **vaciado de la freidora en un recipiente**
- freidoras 9725110 y 9725130 equipadas con una cesta de dimensiones: 310x300x120 mm
- freidoras 9725210 y 9725230 equipadas con cestas de dimensiones: 130x300x120 mm
- **se incluye contenedor con filtro de freidora**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas ajustables

Contenedor con filtro de freidora



Eficiente sistema de quemadores de gas



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
9725110	Freidora individual	400	700	850	17	15	G20	2640,00
9725140	Freidora individual	400	700	850	17	15	G30	2640,00
9725210	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20	3670,00
9725240	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30	3670,00

FREIDORAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

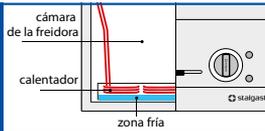
- destinadas al tratamiento térmico directo de alimentos
- a través del freído; procesos que utilizan energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

FREIDORA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura: hasta 190°C
- sistema de "zona fría"
- protección para cortar el suministro cuando se retira el calentador
- elementos calentadores móviles para facilitar la limpieza
- dispositivo de vaciado de seguridad de la freidora
- puede montarse en una base de marco abierto o una base con puertas
- provista de una cesta de dimensiones 210x350x110 mm
- **opcionalmente es posible colocar dos cestas en una cámara (2x - 105x350x110 mm)**
- patas regulables

Zona fría



Posibilidad de colocar dos cestas en una cámara



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
9725000	Freidora individual	400	700	250	10	9	400	1520,00
9725500	Freidora individual sobre base con puertas	400	700	850	15	15	400	1850,00
9726000	Freidora doble	800	700	250	2x10	18	400	2390,00
979991	Kit de dos cestas para 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	125,00

CALENTADOR PARA FREIDORA

- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos mediante el uso de energía eléctrica
- dispositivos específicos como elementos de una serie de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

INOX

PL PRODUCTO POLACO



CALENTADOR PARA FREIDORA

- panel frontal grabado con láser
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos
- capacidad: GN1/1
- puede montarse en una base de marco o con puertas
- patas regulables



Lámpara de calentamiento eficiente



Colador de escurrido



Panel de control ergonómico



Asas para extraer fácilmente el depósito



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
9724500	400	700	440	do 75	1	230	999,00

SARTENES

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas al tratamiento térmico directo de los alimentos consistente en
- estofar, hervir, freír y asar; procesos que utilizan la energía del gas natural licuado o la energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

SARTÉN BASCULANTE DE GAS



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- **mecanismo manual de inclinación precisa de la cubeta de trabajo**
- **salida de la cubeta de trabajo estrecha**
- **grado de apertura de la tapa regulable de forma fluida**
- **superficie de trabajo de la cubeta: 0,35m²**
- **capacidad: 58 l***
- **para estofar, cocer y freír**
- regulación de la temperatura en un rango: 100-300°C
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas ajustables



Control automático de la temperatura



Sistema basculante de la cubeta de precisión



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	S calderas/h	U	V litros	Precio (€)
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	3549,00
9740040	800	700	850	17	~200	G30	58	3549,00

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **mecanismo manual de inclinación precisa de la cubeta de trabajo**
- **salida de la cubeta de trabajo estrecha**
- **grado de apertura de la tapa regulable de forma fluida**
- **superficie de trabajo de la cubeta: 0,35m²**
- **capacidad: 58 l***
- **para estofar, cocer y freír**
- regulación de la temperatura en un rango: 60-300°C
- patas regulables



Salida de agua



Salida apta para pequeños recipientes



Panel de control ergonómico

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	S calderas/h	U V	V litros	Precio (€)
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	3450,00

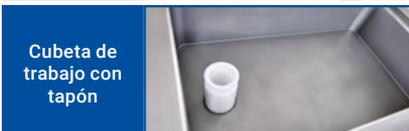
SARTÉN MULTIFUNCIÓN



- **adecuada para estofar, freír, cocer y asar a la parrilla**
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **vaciado del contenido de la cubeta**
- **tapón de la cubeta con rebosadero de seguridad**
- **superficie de trabajo: 0,16m²**
- **capacidad: 13 litros***
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas regulables



Vaciado de los depósitos GN



Cubeta de trabajo con tapón

Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
9741000	Sartén	400	700	850	13	90	5	400	1590,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	86,00

WOK DE INDUCCIÓN



- destinado al tratamiento térmico efectuado en
- utensilios de cocina específicos para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción proporciona
- un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de funcionamiento excepcionales, inalcanzables con los dispositivos tradicionales de gas o electricidad
- dispositivos específicos como parte de una línea de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente

WOK

- diseño moderno
- mando de control ergonómico
- **panel frontal grabado con láser**
- **diámetro de la cubeta de inducción: 290 mm; 5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de refrigeración eficaz**
- indicador de calor residual (indicadores de calor restante)
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **dispositivo en versión sin salida de humos**
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas ajustables

Visualizador



Cubeta de inducción



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	2200,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	400	-	-	-	-	-	86,00

BAÑOS MARÍA

- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos; proceso
- realizado mediante el empleo de energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



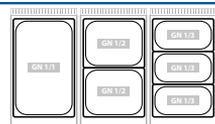
BAÑO MARÍA

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- regulación de la temperatura en un rango: 30 - 95°C
- drenaje seguro del agua
- capacidad: GN 1/1 o 2xGN 1/1 (altura máx. 150 mm)
- en el modelo 9721000, la barra de soporte está incluida en el kit
- dimensiones de la cámara:
modelo 9720000 - 306x508x155 mm
modelo 9721000 - 630x508x155 mm
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- **patas regulables**

Panel de control funcional



Ejemplo 3 configuraciones GN



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
9720000	Baños maría	400	700	250	0,8	230	749,00
9721000	Baños maría	800	700	250	1,6	230	1150,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm						86,00
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm						99,00

MÁQUINAS PARA PASTA

- destinada al tratamiento térmico directo de los alimentos mediante cocción; proceso realizado mediante el uso de energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- una línea de equipos dedicados como elementos de una línea de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



MÁQUINA PARA PASTA DE GAS

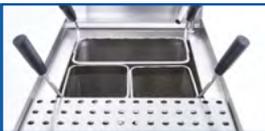
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de protección del dispositivo para evitar el funcionamiento sin agua, accesible desde el panel de control**
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- válvula de llenado de agua
- orificio de rebose
- drenaje de agua
- **posibilidad de utilizar cestas GN 1/3 y/o kit GN 2x1/6**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- el precio no incluye las cestas de pasta
- patas ajustables



Salida de agua



Bandeja de escurrido



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U	Precio (€)
9745110	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G20	2140,00
9745140	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G30	2140,00
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	170,00
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	199,00

MÁQUINA PARA PASTA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo para evitar el funcionamiento sin agua, accesible desde el panel de control**
- elementos calentadores de acero inoxidable colocados dentro del depósito
- electroválvula de llenado de agua
- orificio de rebose
- drenaje de agua
- **posibilidad de utilizar cestas GN 1/3 y/o kit GN 2x1/6**
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- el precio no incluye las cestas de pasta
- patas ajustables

Panel de control ergonómico



Cestas para pasta



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
9745000	Máquina para pasta	400	700	850	15	6	400	1699,00
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	170,00
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	199,00
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-	86,00

ELEMENTOS NEUTROS

PL PRODUCTO POLACO INOX

- destinados al almacenamiento y
- a ampliar el espacio de trabajo de las encimeras
- elementos neutros dedicados a complementar la fuerza de calentamiento o como puestos de trabajo independientes

PUESTO NEUTRO

- cajón de extracción total (9700210, 9700410, 9700610)
- posibilidad opcional de utilizar salida de humos
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas

Cajón extraíble de serie GN



Posibilidad de utilizar salida de humos



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	9700200	Puesto neutro	400	700	250	315,00
	9700400	Puesto neutro	800	700	250	378,00
	9700600	Puesto neutro	1200	700	250	388,50
2.	9700210	Puesto neutro con cajón	400	700	250	420,00
	9700410	Puesto neutro con cajón	800	700	250	535,50
	9700610	Puesto neutro con 2 cajones	1200	700	250	756,00
	9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	86,00
	9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	99,00
	9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-	120,00

BASES Y ACCESORIOS

PL PRODUCTO POLACO INOX

- destinados al almacenamiento y a aumentar la funcionalidad de los dispositivos ajustables
- línea de bases especializada como elementos de una serie de calentamiento

BASES PARA DISPOSITIVOS

- elementos de base reforzados
- posibilidad de colocar tres dispositivos de 400 mm sobre una base de 1200 mm
- patas ajustables
- bases con cajones - capacidad de carga de los cajones hasta 25 kg



Nº.	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	9701200	Base de marco	400	575	600	210,00
	9701400	Base de marco	800	575	600	305,00
	9701600	Base de marco	1200	575	600	399,00
2.	9702200	Base abierta	400	575	600	330,80
	9702400	Base abierta	800	575	600	408,50
	9702600	Base abierta	1200	575	600	496,70
3.	9703200	Base con puerta	400	640	600	419,00
	9703400	Base con puerta	800	640	600	573,30
	9703600	Base con puerta	1200	640	600	683,60
4.	9703100	Base con cajones	400	640	600	530,00
	9703300	Base con cajones	800	640	600	760,00
	9703500	Base con cajones	1200	640	600	950,00

PUERTAS PARA LAS BASES

- puertas para automontaje
- equipadas con bisagras y placas de montaje
- (1) adecuadas para: 9702200, 9702400
- (2) adecuadas para: 9702600



SALIDA DE HUMO

- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- especial para dispositivos con reborde trasero
- apto para cocinas eléctricas y de gas, puestos neutros, sartenes multifunción, etc.



Nº cat.	Producto	Precio (€)
9700020	Salida de humos para módulos 400 mm	86,00
9700040	Salida de humos para módulos 800 mm	99,00
9700060	Salida de humos para módulos 1200 mm	120,00

Nº.	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	9700041	Puerta 400 - izquierda	393	110	441	100,00
	9700042	Puerta 400 - derecha	393	110	441	100,00
2.	9700061	Puerta 600 - izquierda	593	110	441	120,00
	9700062	Puerta 600 - derecha	593	110	441	120,00

BANDA DE CONEXIÓN ENTRE LAS ENCIMERAS DE LOS DISPOSITIVOS



Nº.	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	9700071	Baja corta	8	589	19	30,00
	9700072	Alta corta	8	619	19	35,00
	9700073	Baja media	8	660	19	37,00
2.	9700081	Alta corta	7	589	40	34,00
	9700082	Media alta	7	617	40	39,00

CUBIERTA REDUCTORA

- permite trabajar en recipientes pequeños
- se recomienda para los quemadores: 3,5 kW y 5 kW



Nº cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
970000	225	35	13,00

CUBIERTA WOK

- permite utilizar directamente un WOK en la parrilla de una cocina de gas
- de acero inoxidable



Nº cat.	A mm	P mm	Precio (€)
970005	200	200	47,00

HORNILLOS DE GAS

- destinados al tratamiento térmico de todo tipo de ollas con una capacidad de hasta 100 litros utilizando la energía del gas natural o gas licuado
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas y medianas empresas de gastronomía y puntos de restauración colectiva



HORNILLOS DE GAS TOP LINE

- rejillas de hierro fundido
- quemador de potencia: 9 kW; doble corona
- llama piloto
- quemador con protección contra el apagado
- reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)
- apto para ollas grandes: de 50 a 100 l
- también disponible en versiones de gas G27 y G31
- patas regulables



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773001	Hornillo individual	565	605	380	9	G20	504,00
773004	Hornillo individual	565	605	380	9	G30	504,00
773011	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G20	899,00
773014	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G30	899,00
773000	Cubierta reductora para la rejilla	300	300	10	-	-	20,00

HORNILLO TOP LINE POWER

- rejilla de hierro fundido extraíble
- quemador de potencia: 14 kW
- llama piloto del quemador
- quemador con protección contra el apagado
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables
- **uso recomendado de ollas con un Ø de 450-500 mm**



Quegador
14 kW



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773035	567	639	394	14	G20	619,00
773034	567	639	394	11	G30	599,00

HORNILLO AUXILIAR STANDARD LINE

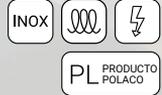
- rejilla de acero inoxidable
- llama piloto del quemador
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- apto para ollas de hasta 40 l
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773051	340	340	340	5	G30	346,50
773052	340	340	340	5	G20	346,50

HORNILLOS DE INDUCCIÓN

- destinados al tratamiento térmico de ollas con capacidades de hasta 100 litros específicas para la tecnología de inducción
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva



HORNILLO DE INDUCCIÓN

- mandos de control ergonómicos
- **773025: campo de inducción con un diámetro de 340 mm y una potencia de 5 kW**
- **773028: campo de inducción con un diámetro de 400 mm y una potencia de 8kW**
- 9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio
- sistema de refrigeración eficaz
- sistema de detección de ollas
- placa vitrocerámica de larga duración
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
773025	500	500	380	5	400	1785,00
773028	600	600	380	8	400	2089,50

HORNILLO DE INDUCCIÓN

- mandos de control ergonómicos
- 11 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio
- placa vitrocerámica de larga duración
- patas regulables
- de acero inoxidable
- diámetro mínimo de la base de la olla - 16 cm
- carga máxima - 50 kg



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
773135	400	400	380	5	400	1220,00
773138	500	500	380	8	400	1650,00
773139	556	582	434	8	400	1999,00

HORNILLO ELÉCTRICO

- concebido para el tratamiento térmico de todo tipo de ollas de hasta 100 litros con el empleo de energía eléctrica
- el dispositivo puede utilizarse como elemento complementario de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeños y medianos establecimientos gastronómicos y puntos de restauración colectiva



HORNILLO ELÉCTRICO

- placa de calentamiento con un diámetro de 400 mm y una potencia de 5 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
773020	580	580	380	5	400	1099,00

COCINAS DE GAS

- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- línea de dispositivos diseñada como elementos complementarios de un sistema de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE

- rejillas de hierro fundido
- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (doble corona); 9 kW (doble corona)
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	979511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1490,00
	979514	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	1490,00
	979521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1490,00
	979524	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	1490,00
	979531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1490,00
	979534	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	1490,00
	979611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2090,00
	979614	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	2090,00
	979621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2090,00
	979624	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	2090,00
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-	13,00
	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite el funcionamiento en recipientes pequeños, recomendado para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE

- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



1

Rejillas de hierro fundido



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	999511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	1599,00
	999514	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	1599,00
	999521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	1599,00
	999524	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	1599,00
	999531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	1599,00
	999534	4-quemadores (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	1599,00
	999541	4-quemadores (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	1599,00
	999544	4-quemadores (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	1599,00
	999551	4-quemadores (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	1599,00
	999554	4-quemadores (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	1599,00
	999611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	2230,00
	999614	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	2230,00
	999621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	2230,00
999624	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	2230,00	
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-	13,00
	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

CUBIERTA REDUCTORA

- permite trabajar en pequeños recipientes, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



2



COCINA DE 4 QUEMADORES, ATORNILLADA

- versión atornillada de estructura estable
- patas y estante unidos mediante tornillos
- llama piloto
- rejillas de hierro fundido
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- alimentada con gas G20 y G30
- **también disponible en versiones G27 y G31**
- patas regulables



Cocina de automontaje



CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite trabajar en recipientes pequeños, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



CUBIERTA WOK

- permite utilizar un recipiente WOK directamente sobre la rejilla de la cocina de gas
- de acero inoxidable



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	978511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1365,00
	978514	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	1365,00
	978521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1365,00
	978524	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	1365,00
	978531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1365,00
	978534	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	1365,00
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-	13,00
3.	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

COCINA DE 6 QUEMADORES, ATORNILLADA



- versión atornillada de estructura estable
- patas y estante unidos mediante tornillos
- llama piloto
- rejillas de hierro fundido
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- alimentada con gas G20 y G30
- **también disponible en versiones G27 y G31**
- patas regulables



Cocina de automontaje



CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite trabajar en recipientes pequeños, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



CUBIERTA WOK

- permite utilizar un recipiente wok directamente sobre la rejilla de la cocina de gas
- de acero inoxidable



Nº	Nº cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	978611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	1932,00
	978614	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	1932,00
	978621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	1932,00
	978624	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	1932,00
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-	13,00
3.	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

COCINAS DE INDUCCIÓN

PL PRODUCTO POLACO

INOX



- destinadas al tratamiento térmico de ollas
- específicas para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción ofrece un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de trabajo excepcionales que no están disponibles con las cocinas tradicionales de gas o eléctricas
- los dispositivos pueden utilizarse como elemento complementario de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas de gastronomía

COCINA DE INDUCCIÓN INDEPENDIENTE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control
- **campos de inducción con un diámetro de 225 mm y una potencia de 3,5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de reconocimiento de recipientes**
- indicador de calor residual
- los dispositivos sin salida de humos permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro
- **sistema de refrigeración eficaz**
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979510	2 -campos de calentamiento	400	700	850	7	400	3250,00
979610	4 -campos de calentamiento	800	700	850	14	400	5290,00

Placas de inducción de cerámica



COCINAS ELÉCTRICAS



- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos complementarios de un sistema de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva

COCINA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- **disponible en versiones de 4 y 6 placas**
- placa bajo el quemador prensada
- patas regulables



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979500	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4	400	1099,00
979600	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6	400	1700,00

PARRILLAS ELÉCTRICAS

- concebida para el tratamiento térmico directo de alimentos mediante asado o freído a través del uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **indicador luminoso de funcionamiento y alimentación**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979301	Lisa simple	400	700	850	4,05	400	1390,00
979302	Estríada simple	400	700	850	4,05	400	1499,00
979311	Lisa doble	800	700	850	8,10	400	1950,00
979312	Estríada doble	800	700	850	8,10	400	2150,00
979313	Doble lisa-estríada	800	700	850	8,10	400	2150,00

Panel de control ergonómico



FREIDORA ELÉCTRICA

- destinada al tratamiento térmico directo de los alimentos mediante freído; procedimientos realizados a través del uso de energía eléctrica
- dispositivo específico como elemento de una línea de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente
- concebido para pequeñas, medianas y grandes empresas de gastronomía



FREIDORA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

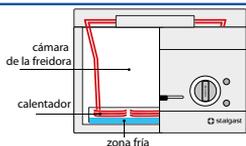
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura: hasta 190°C
- sistema de „zona fría”
- protección para cortar el suministro cuando se retira el calentador
- elementos calentadores móviles para facilitar la limpieza
- dispositivo de vaciado de seguridad de la freidora
- provista de una cesta de dimensiones 210x315x110 mm
- **opcional: posibilidad de colocar dos cestas en una cámara (2x- 105x315x110 mm)**
- patas ajustables



Posibilidad de colocar dos cestas en una cámara



Zona fría



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
979250	Freidora simple	400	700	850	10	9	400	1799,00
979994	Kit de dos cestas	105	315	110	-	-	-	135,00

SARTÉN ELÉCTRICA

- destinada a cocer, guisar y freír alimentos
- dispositivo específico para la pequeña y mediana empresa de gastronomía, especialmente recomendados para los puntos de restauración colectiva



SARTÉN BASCULANTE

- la gran superficie de trabajo de la cubeta (0,27 m²) permite preparar varios productos al mismo tiempo
- inclinación manual de la cubeta para un vaciado rápido y eficaz de su contenido
- capacidad: 40 l
- dispositivo de estructura estable
- patas ajustables



Cubeta de acero inoxidable



Regulación continua de la temperatura



Estructura de la base reforzada



Accesorio adicional: kit de ducha 651202



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	S kottlety/h	P kW	U V	Precio (€)
778002	Sartén	700	786	912	do 300	100	6,3	400	1499,00
651202	Kit de ducha	-	-	-	-	-	-	-	88,00



BATERÍAS DE COCINA

Una línea de ollas y sartenes profesionales y utensilios de cocina de hierro fundido para el tratamiento térmico y el servicio de alimentos en caliente.

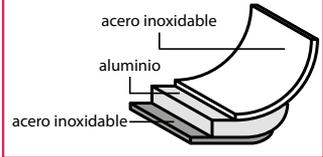
Ollas Gredil, Ollas Basic Line.....	49
Ollas Premium, Olla con grifo	50-51
Base para olla.....	51
Accesorios complementarios	51
Sartenes	52-54

OLLAS GREDIL

- línea de ollas de acero inoxidable
- fondo tipo sándwich multicapa
- asas fijadas en multipunto que no se sobrecalientan
- tapas incluidas en el kit
- todas las ollas tienen asas reforzadas y remachadas



Fondo tipo sándwich



OLLA ALTA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros	Precio (€)
011245	240	200	9	57,00
011285	280	250	15,4	71,00
011325	320	260	20,9	90,00
011345	320	320	25,7	96,00
011365	360	360	36,6	129,00
011405	400	400	50,3	164,00
011455	450	450	71,6	245,00
011505	500	500	98,2	309,00

OLLA MEDIANA

- con tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros	Precio (€)
012285	280	180	11,1	66,00
012325	320	200	16,1	83,00
012365	360	220	22,4	112,00
012405	400	260	32,6	140,00
012455	450	360	57,3	214,00

OLLAS BASIC LINE

- línea de ollas y sartenes de acero inoxidable
- fondo tipo sándwich multicapa
- asas que no se sobrecalientan
- las ollas y sartenes se venden en juegos con tapa



OLLA MEDIANA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros	Precio (€)
012166	160	95	1,9	27,00
012206	200	120	3,8	35,00
012246	240	135	6,1	46,00
012286	280	160	9,8	58,00
012326	320	220	18,0	71,00



OLLA MEDIANA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros	Precio (€)
013166	160	60	1,2	25,00
013206	200	70	2,2	31,00
013246	240	80	3,6	41,00
013286	280	90	5,5	49,00
013326	320	110	8,8	61,00



POT BAJO

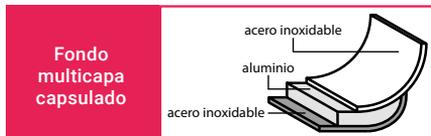
- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros	Precio (€)
015126	120	50	0,5	15,00
015146	140	55	0,8	18,00
015166	160	60	1,2	21,00
015206	200	70	2,2	26,00
015246	240	80	3,6	34,00

OLLAS PREMIUM LINE



- línea de ollas de acero inoxidable
- fondo multicapa capsulado
- asas fijadas en multipunto que no se sobrecalientan
- se pueden adquirir tapas
- todas las ollas a partir de Ø360 mm tienen asas reforzadas y remachadas



OLLA ALTA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
011162	160	120	2,5	35,50
011202	200	200	6,3	52,00
011242	240	200	9,0	61,00
011282	280	250	15,4	77,90
011322	320	260	20,9	117,00
011342	320	320	25,7	132,00
011362	360	360	36,6	168,00
011402	400	400	50,3	209,00
011452	450	450	71,6	284,30
011502	500	500	98,2	346,00

OLLA MEDIANA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
012162	160	95	1,9	34,00
012202	200	140	4,4	43,00
012242	240	160	7,2	58,00
012282	280	180	11,1	67,80
012322	320	200	16,1	111,00
012362	360	220	22,4	131,00
012402	400	300	37,7	187,00
012452	450	360	57,3	254,00
012502	500	320	62,8	269,00

POT BAJO

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
013202	200	105	3,3	41,50
013242	240	110	5,0	52,00
013282	280	130	8,0	62,50
013322	320	160	12,9	101,90
013362	360	180	18,3	123,60
013402	400	250	31,4	169,00



OLLA CON GRIFO

- fondo tipo sándwich para una buena conducción del calor
- robusto grifo de vaciado
- borde superior reforzado y asas reforzadas adicionalmente
- tapa incluida



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
011410	400	400	50,3	189,00

CAZO

- con tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
015162	160	95	1,9	31,00
015202	200	105	3,3	37,00
015242	240	110	5,0	49,00
015282	280	130	8,0	61,00

CAZO

- sin tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
015164	160	95	1,9	23,50
015204	200	105	3,3	31,00
015244	240	110	5,0	37,50
015284	280	130	8,0	49,20

OLLA

- para guisar



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
016362	360	110	11,2	111,00

SOPORTE PARA LA OLLA

- estructura soldada



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
010404	400	400	450	154,00
010505	500	500	450	169,00
010606	600	600	450	191,00

CAZO PARA SALSAS

- sin tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros	Precio (€)
017202	200	65	1,2	25,50
017242	240	75	2,2	31,00



SARTENES

- especiales para freír
- aptas para utilizarse con placas de inducción
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie



SARTENES

- sartenes 014323, 014363 y 014403 y tienen un mango adicional



N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
014203	200	40	24,00
014243	240	42	30,00
014283	280	48	39,00
014323	320	52	57,00
014363	360	65	67,00
014403	400	70	81,00

SARTÉN ANTIADHERENTE

- con revestimiento de teflón



Code	Ø mm	Al mm	Precio (€)
014244	240	42	47,50
014284	280	48	59,00
014324	320	52	84,00

SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT PLUS



- especiales para freír
- aptas para utilizarse con placas de inducción
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa
- mangos ergonómicos que no se calientan

Fondo de la sartén



SARTÉN PARA CREPES

Al



Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018247	240	28	0,9	44,20
018287	280	30	1,3	53,20

SARTÉN

Al



Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018246	240	47	1,6	47,00
018286	280	51	2,4	57,00
018326	320	55	3,5	64,90
018366	360	59	4,8	90,00
018406	400	63	6,3	112,00

SARTÉN WOK

Al



Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018261	280	93	4,2	63,00
018321	320	95	5,3	72,00
018361	360	120	8,5	105,00

SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT



- especiales para freír
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa
- mangos ergonómicos que no se calientan

SARTÉN PARA CREPES

AI



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018264	260	30	1,1	40,00

SARTÉN

AI



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018204	200	42	1,0	29,30
018244	240	47	1,6	39,00
018284	280	51	2,4	43,80
018324	320	53	2,9	51,20
018364	360	59	4,8	72,40
018404	400	63	6,3	91,00

SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT GRAPHITE



SARTÉN PARA CREPES CON REVESTIMIENTO DE GRANITO

AI



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018263	260	29	1,1	36,00
018303	300	31	1,5	43,00

SARTÉN CON REVESTIMIENTO DE GRANITO

AI



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
018203	200	42	0,9	27,40
018243	240	47	1,6	35,00
018283	280	51	2,4	42,00
018323	320	55	3,5	49,00
018363	360	59	4,8	72,00
018403	400	63	6,4	90,00

Mango recto
en los modelos
018363
y 018403





UTENSILIOS DE COCINA

Utensilios de cocina más frecuentemente utilizados en el trabajo diario de restauración, que proporcionan un excelente apoyo a cualquier proceso de preparación de alimentos.

Bloque de carnicero.....	56
Estantería con recipientes para especias .	56
Cepillo para limpiar hornos.....	65

BLOQUE DE CARNICERO

- placa del bloque de polietileno
- dimensiones de la placa de bloqex (AxPxAl): 500x400x50 mm
- base de acero inoxidable

PE



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
680541	500	400	860	280,00

ESTANTERÍA CON RECIPIENTES PARA ESPECIAS

- volumen 5xGN 1/9 65mm

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
815500	629	200	250	116,00



CEPILLO PARA LIMPIAR HORNOS

- mango de aluminio
- cerdas de latón

N° cat.	L mm	Precio (€)
564411	1500	93,00



ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Carritos de transporte que constituyen, junto con los recipientes GN, la solución ideal para el transporte de todo tipo de alimentos.

Carrito de transporte para platos.....	58
Carritos de transporte.....	58
Carritos para camareros.....	59
Estantería de acero cromado.....	60
Estantería modular de aluminio.....	60

CARRITO DE TRANSPORTE PARA PLATOS

- capacidad para 80 platos
- bastidor de acero inoxidable
- tiene 4 ruedas, 2 con freno
- adecuado para platos con un diámetro de 160-320 mm
- peso máximo del plato - 1,1 kg



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
664001	720	720	1820	1290,00

CARRITOS DE TRANSPORTE

- equipado con un dispositivo de bloqueo de recipientes GN y bandejas
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- distancia entre baldas 80 mm
- capacidad:
662111 14 x recipiente GN 1/1
662211 14 x recipiente GN 2/1
662461 16 x bandeja de horno 600x400



INOX



Dispone de un dispositivo para evitar el vuelco de los recipientes en ambos lados



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	662111	380	550	1735	273,00
	662211	590	670	1735	369,00
2.	662461	470	620	1735	361,00

CARRITOS PARA CAMAREROS



- para pequeños y grandes servicios de gastronomía
- especialmente adecuado para restaurantes, salones de banquetes y bodas, comedores y catering
- ruedas de goma, 2 con freno
- dimensiones de la superficie de trabajo 800x500 mm

CARRITO PARA CAMAREROS ECO



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
661022	Carrito 2-baldas	860	540	940	123,00
661033	Carrito 3-baldas	860	540	940	160,00

CARRITO ESTÁNDAR PARA CAMAREROS



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
661020	Carrito 2-baldas	845	525	940	155,00
661030	Carrito 3-baldas	845	525	940	197,00

CARRITO PRÉMIUM PARA CAMAREROS

- puede cubrirse con un mantel
- recomendado como lugar de trabajo independiente y móvil con posibilidad de plegado



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
661040	Carrito 2-baldas	850	530	800	165,00
661050	Carrito 3-baldas	850	530	800	190,00

CARRITO PARA CAMAREROS

- para pequeños y grandes servicios de gastronomía
- recomendado como carrito para camareros y como puesto de trabajo móvil independiente con posibilidad de almacenamiento
- de plástico resistente
- dimensiones de la superficie de trabajo 620x420 mm
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- distancia entre baldas 290 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
661035	860	425	910	149,00



ESTANTERÍA DE ACERO CROMADO

- indicadas para almacenes, tiendas, cocinas de negocios de gastronomía
- 4 estanterías regulables
- capacidad de carga por estantería de hasta 150 kg



Montaje sencillo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	Precio (€)
680200	900	455	1800	10,6	145,00

ESTANTERÍA MODULAR DE ALUMINIO

- construcción de aluminio anodizado
- estantes de ABS
- aptas para temperaturas de -30 a 60°C
- carga máxima por estante 120 kg.
- los estantes pueden disponerse en línea



ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
686091	900	460	1680	509,00
686092	900	560	1680	629,00
686151	1510	460	1680	689,00
686152	1510	560	1680	779,00



TRATAMIENTO MECÁNICO

Dispositivos utilizados tanto en pequeños como en grandes establecimientos de restauración.

Pelador de patatas	61
Mandolina	62

PELADOR

PL PRODUCTO POLACO

- panel de control ergonómico grabado por láser
- carga individual de hasta 6 o 12 kg (según el modelo)
- funcionamiento silencioso
- cubierta de policarbonato con interruptor de seguridad
- temporizador ajustable hasta 5 minutos
- el Separador de peladuras nº cat. 786003 se vende por separado

Nuevo diseño
Estructura del dispositivo mejorada



1



2

3

El nuevo diseño inclinado del panel de control garantiza la comodidad y seguridad de uso



Disco abrasivo



Nº	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
1.	789061	Pelador	450	830	930	60	0,55	400	1632,00
2.	789120	Pelador	450	830	930	120	0,55	400	2030,00
3.	789003	Separador de peladuras	315	562	160	-	-	-	160,00

MANDOLINA

- indicada para hoteles, restaurantes y comedores
- dispositivo para el tratamiento de verduras de pequeño y gran tamaño

MANDOLINA CON JUEGO DE 5 DISCOS

- carcasa de aleación de aluminio
- dos tipos de protección durante el funcionamiento
- 5 discos de corte incluidos: corte en juliana $\varnothing=2$, $\varnothing=4$, $\varnothing=6$ mm y rodajas 2, 4 mm
- dos orificios de entrada: 160x75 mm y $\varnothing=50$ mm

Juego
de 5 discos



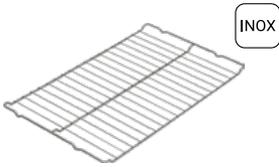
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Precio (€)
713003	230	570	510	do 40	22,5	0,55	230	949,00



TRATAMIENTO TÉRMICO

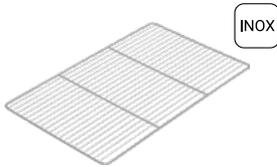
Pequeños dispositivos que complementan el equipo de cocina, así como herramientas esenciales para el tratamiento térmico de diversos tipos de alimentos.

Freidoras.....	65, 67	Hornos microondas.....	69
Parrillas de contacto.....	66	Cocina de inducción.....	70-71
Placas de parrilla.....	67	Placa de calefacción.....	72
Gofreras, creperas.....	68	Termo dispensador.....	72-73
Baño María regulable.....	68		



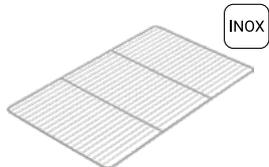
REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

N° cat.	Estándar	A mm	P mm	Precio (€)
103114	GN 1/1	530	325	14,00



REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

N° cat.	Estándar	A mm	P mm	Precio (€)
103115	GN 1/1	530	325	21,00



REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

N° cat.	A mm	P mm	Precio (€)
103644	600	400	27,00



FREIDORA DE INDUCCIÓN



- carcasa de acero inoxidable
- control preciso de la temperatura con pantalla
- funcionamiento uniforme y rápido
- grifo de vaciado para un funcionamiento seguro



N°	N° cat.	Dimensiones de la cesta mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	746781	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	589,00
2.	746782	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	999,00

PARRILLAS DE CONTACTO **caterina**



- robustas placas de trabajo estriadas por ambos lados para garantizar
- una distribución ideal de la temperatura
- placa inferior con reborde para mayor comodidad e higiene
- mando giratorio para la regulación de la temperatura hasta 300°C
- termostato de seguridad
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- asa resistente al calor
- canal de goteo para grasa y residuos de la parrilla
- disponible en versiones individual, Panini y doble



PARRILLA DE CONTACTO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
742018	310	360	200	1,8	230	275,00



PARRILLA DE CONTACTO PANINI

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
742038	430	360	200	2,2	230	323,00

Superficie estriada



PARRILLA DE CONTACTO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
742028	570	360	200	3,6	230	482,00



FREIDORA

- disponible en versión simple, doble y con grifo de drenaje
- freidora con robusta cesta de fijación frontal y mango resistente al calor
- mango giratorio para regulación de temperatura 60-200°C
- sistema de zona fría para evitar que se quemen los restos de comida
- panel de control extraíble para facilitar la limpieza del dispositivo



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
1.	746067	Freidora individual	200	430	315	5	2	230	207,00
	746069	Freidora individual horizontal	290	430	265	5	3	230	210,00
2.	746068	Freidora doble	415	430	315	2x5	2x2	230	392,00
	746079	Freidora doble horizontal	585	430	265	10	6	230	360,00
3.	746096	Freidora individual con grifo	300	510	390	8	3	230	294,00
	746097	Freidora doble con grifo	610	510	390	2x8	6	230	539,00

PLACA DE PARRILLA

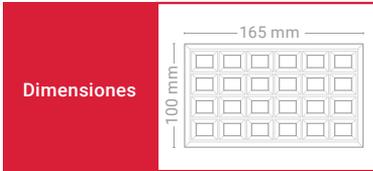
- placa de calentamiento 2/3 lisa; 1/3 estriada
- 2 zonas de calentamiento
- mango giratorio para regulación de temperatura 50-300°C
- proceso de calentamiento rápido de la placa
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de
- la temperatura fijada
- reborde de seguridad
- cajón extraíble para la grasa



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
745104	720	460	240	3,5	230	623,00

GOFRERA

- placa de aluminio fundido con revestimiento de teflón
- mango giratorio para regulación de temperatura 50-300°C
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- temporizador de hasta 5 min
- asa de la tapa resistente al calor



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
772326	320	380	240	1,5	230	395,00

CREPERA

- placa de hierro fundido con revestimiento de teflón
- mando giratorio para regulación de la temperatura 50-300°C
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- las espátulas se venden en kits de 5 uds.



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
772284	400	450	470	220	3	230	365,00

BAÑO MARÍA BÁSICO

- dispositivo de acero inoxidable
- equipado con un fusible para evitar el sobrecalentamiento
- modelo 741155 y 741156 inserto: GN 1/1 150 mm
- modelo 741205 inserto: GN 1/1 200 mm



Disponible versión con grifo



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
741155	Baño María regulable	340	570	242	0=85	1,2	230	167,00
741156	Baño María regulable con grifo	340	590	242	0=85	1,2	230	189,00
741205	Baño María regulable con grifo	340	590	280	0=85	1,2	230	217,00

MICROONDAS

- control manual, control de tiempo
- magnetrón eficaz para un funcionamiento eficiente
- fondo liso sin placa giratoria
- alarma de fin de ciclo



N° cat.	Dimensiones de la cámara mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P W	U V	Precio (€)
775303	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	549,00

MICROONDAS

- control electrónico
- El eficiente magnetrón garantiza un calentamiento uniforme y una descongelación suave de los productos
- fondo liso sin placa giratoria
- 5 niveles de potencia: 0 (pausa), 20 (descongelación), 50, 70, 100
- panel programable con botones numéricos
- alarma de fin de ciclo



N° cat.	Dimensiones de la cámara mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P W	U V	Precio (€)
775402	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	599,00

MICROONDAS

- control manual
- 5 niveles de potencia
- función de descongelación
- plato giratorio de 270 mm de diámetro
- intervalo del reloj 30 minutos
- cámara y carcasa de acero inoxidable
- dimensión de la cámara: 340x345x230 mm

900w [25i]



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P W	U V	Precio (€)
775002	483	420	281	900	230	230,00

MICROONDAS

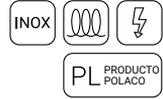
- control electrónico
- 3 niveles de potencia
- 20 programas memorizables en 3 pasos
- Temporizador de 1h 40min
- posibilidad de utilizar para descongelar GN de policarbonato 1/2 h= 65÷150 mm
- cámara y carcasa de acero inoxidable
- dimensiones internas de la cámara: 335x364x212 mm

1000w [25i]



Nr kat.	A mm	P mm	Al mm	P W	U V	Precio (€)
775010	520	442	312	1000	230	480,00

COCINA DE INDUCCIÓN



- cocina de inducción profesional especialmente destinada para los pequeños y medianos establecimientos de gastronomía, ideal también para uso doméstico
- reduce el consumo de energía en aprox. un 45% en comparación con los dispositivos de calefacción convencionales
- carcasa de acero inoxidable fabricada mediante tecnología de prensado
- placa cerámica de inducción resistente a los daños
- detección automática de recipientes y ajuste de la superficie de calentamiento a su diámetro (2 zonas)
- diámetro de la zona de calentamiento Ø 260 mm (diámetro mín. de la base de la olla Ø 120 mm)

Necesidad de utilizar recipientes de cocina diseñados para la tecnología de inducción:



PANEL TÁCTIL DE CRISTAL CON TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

- funcionamiento con potencia fija 10-20 niveles (1-9 pulsos de trabajo) ajustable por pasos
- posibilidad de funcionamiento con temporizador 001 - 479 min - ajustable en incrementos de 1 min
- 3 niveles de ajuste rápido en función del modo de funcionamiento:
 - a) 1/10/20 para el modo de potencia o
 - b) 50/140/240 para el modo de temperatura
- funcionamiento con temperatura programada 50-240°C (regulación escalonada)

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770351	325	425	100	3,5	230	324,50



Eficaz sistema de ventilación adecuado para un funcionamiento continuo



La superficie de trabajo lisa facilita el mantenimiento de la limpieza



Panel táctil de cristal con temporizador independiente



Carcasa de acero inoxidable

COCINA DE INDUCCIÓN

- vitrocerámica
- marco de aluminio
- temporizador 0-180 min
- rango de temperatura 60°C-240°C
- regulación de la temperatura en incrementos de 20°C
- 12 niveles de potencia
- Protección electrónica contra el sobrecalentamiento



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770355	318	403	54	3	230	194,00

COCINA DE INDOCCIÓN

- vitrocerámica
- carcasa de acero inoxidable
- rango de temperatura 60°C-240°C
- Regulación de la temperatura en incrementos de 20°C
- 10 niveles de potencia
- pantalla LCD
- mando giratorio



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770356	395	395	95	3,5	230	599,00

COCINA DE INDOCCIÓN

- vitrocerámica
- marco de aluminio
- temporizador 0-180 min
- rango de temperatura 60°C-240°C
- regulación de la temperatura en incrementos de 20°C
- 12 niveles de potencia
- Protección electrónica contra el sobrecalentamiento



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770357	340	430	117	3,5	230	279,00

COCINA DE INDOCCIÓN

- cuerpo de acero inoxidable
- cristal cerámico
- Control deslizante táctil
- LED blanco
- cable sin enchufe



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770361	400	600	155	5	400	1429,00

PLACA DE CALEFACCIÓN

- superficie de cristal inastillable con marco de aluminio de alta calidad
- vidrio cerámico de 5 mm de grosor
- temperatura de funcionamiento 60°C-105°C
- ajustable en incrementos de 5°C
- carga máxima 15 kg



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
770250	380	550	25	0,23	230	120,00



TERMO DISPENSADOR

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- asa de plástico que no se calienta
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- válvula "antigoteo"
- carcasa de acero pintado con pintura en polvo
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación e indicador luminoso de funcionamiento



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
751087	225	495	8,7	1,5	230	122,00
751205	295	570	20,5	2,5	230	151,00

TERMO DISPENSADOR GREDIL

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- asa de plástico
- que no se calienta
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación

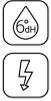


N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
751105	280	487	10	1,5	230	98,50
751185	365	498	18	2,5	230	115,00

TERMO DISPENSADOR

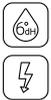
- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable con alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación
- indicador luminoso de acumulación de cal

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
751102	225	460	10	2,4	230	122,00
751192	275	580	19	2,6	230	162,00



TERMO DISPENSADOR DE DOBLE PARED

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- las paredes dobles reducen hasta un 30% el consumo de energía
- menor temperatura de la carcasa (menor riesgo de quemaduras)
- rango de regulación del termostato de 30° a 110°C
- indicador del nivel de bebida en el depósito
- termostato de seguridad
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
751106	230	500	10	1,5	230	113,00
751186	290	498	18	2,5	230	129,00

TERMO DISPENSADOR DE DOBLE PARED

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- las paredes dobles reducen hasta un 30% el consumo de energía
- menor temperatura de la carcasa (menor riesgo de quemaduras)
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- bandeja para goteo extraíble y grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación
- indicador luminoso de acumulación de cal

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
751209	241	480	9	2,4	230	186,00
751220	288	602	18	2,4	230	212,00





REFRIGERACIÓN

Todo tipo de equipos de refrigeración y congelación que constituyen una parte indispensable de cualquier tipo de establecimiento de gastronomía, garantizando un adecuado proceso de conservación de los alimentos.

Armarios refrigerados y congeladores.....	76-77, 90-92
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas.....	83-88
Mesas refrigeradas y de congelación	80-82
Base refrigerada	89

Vitrinas de exposición	96-97
Nevera para bar	93-94
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas.....	98
Arcones congeladores.....	100

DESCRIPCIÓN DE LAS REFERENCIAS ADICIONALES PARA LA SECCIÓN DE REFRIGERACIÓN:



Dispositivo de refrigeración



Dispositivo congelador



o



y



Sistema estático



Sistema dinámico



Para bandejas de panadería/repostería



Para recipientes de gastronomía



Para recipientes de gastronomía



Vitrina con apertura por dos lados



Puertas batientes



Puertas correderas

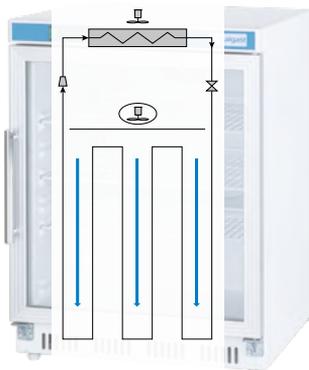


Iluminación LED

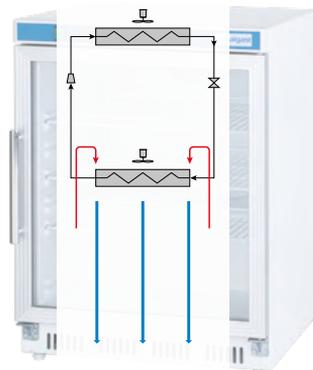
TIPOS DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN:

Estático (denominado refrigeración por gravedad), en el que las capas de aire más calientes y, por tanto, más dispersas, se acumulan en la parte superior del dispositivo, mientras que las más frías se hunden hacia abajo (de modo que los estantes inferiores están siempre más fríos que los superiores). En los dispositivos estáticos Stalgast se emplea un **ventilador agitador** (que facilita el movimiento) en la cámara con el fin de igualar la temperatura establecida.

Dinámico (denominado refrigeración forzada), en el que la circulación del aire garantiza un enfriamiento rápido de los productos recién colocados y una distribución uniforme de la baja temperatura por todo el interior del dispositivo. Un mecanismo especial detiene la ventilación cuando se abre la puerta, de modo que no entra aire caliente en el interior, lo que permite mantener constante la temperatura de los alimentos refrigerados.



esquema del sistema estático



esquema del sistema dinámico

ARMARIOS REFRIGERADOS Y CONGELADORES



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- cámara de acero inoxidable
- carcasa de acero inoxidable (con la marca INOX) o de chapa pintada con pintura en polvo de color blanco
- poseen circulación forzada de aire
- deshielo/descongelación automáticos
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- pies ajustables (+45 mm) o ruedas con freno
- asa de apertura de puertas perfilada
- puertas con cierre
- calentadores de superficie en el arcón congelador
- iluminación LED en los armarios INOX

ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 3 estantes GN 2/1 de serie
- 20 niveles para guías - 830592
- 22 niveles para guías - 830622 y 830627
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
1.	830592	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	1670,00
2.	830622	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	1720,00
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	2299,00

ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 6 estantes GN 2/1 de serie
- 2x 20 niveles para guías
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
1.	830132	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	2820,00
2.	830147	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	3340,00

ARMARIOS REFRIGERADOS Y CONGELADORES



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- cámara de acero inoxidable
- carcasa de acero inoxidable (con la marca INOX) o de chapa pintada con pintura en polvo de color blanco
- poseen circulación forzada de aire
- deshielo/descongelación automáticos
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- pies ajustables (+45 mm) o ruedas con freno
- asa de apertura de puertas perfilada
- puertas con cierre
- calentadores de superficie en el arcón congelador
- iluminación LED en los armarios INOX

ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 3 estantes GN 2/1 de serie
- 20 niveles para guías - 830590
- 22 niveles para guías - 830620 y 830621
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645
- ruedas delanteras equipadas con freno



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	1520,00
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	1750,00
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	2130,00



ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 6 estantes GN 2/1 de serie
- 2x 22 niveles para guías
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645
- ruedas delanteras equipadas con freno



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	2799,00
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	3449,00





ARMARIO REFRIGERADO PARA MADURACIÓN DE CARNE

- diseñado para la maduración profesional de la carne
- controlador digital preciso
- rango de temp. 1 ~ 4 °C
- rango de humedad 60% ~ 90%
- refrigerante R600a
- Bloque de sal, filtro de carbón activado y esterilización UVC
- Puerta resistente a los rayos UV con cristal templado
- Ahorro de energía con control del ventilador
- Estantes ajustables
- Alarma de temperatura y humedad

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litros	Precio (€)
852400	700	800	1650	1 ~ 4°C	102	0,160	230	400	4200,00



ARMARIO REFRIGERADO

- pantalla digital
- descongelación automática
- filtro de polvo
- espesor de pared de 60 mm
- pies ajustables de acero inoxidable
- 3 estantes de plástico GN 2/1 incluidos
- puerta de cierre automático con cerradura
- asa de apertura de la puerta perfilada
- Carcasa y cámara de acero inoxidable
- 21 niveles sobre guías



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
840590	680	810	2000	-2/+8	0,35	230	C	434	537	376	4	1780,00

ARMARIO REFRIGERADO-CONGELADOR

- 4 estantes GN 2/1 de serie
- espesor del aislamiento 60 mm
- 2 cámaras y agregados independientes



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	2440,00

**ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS**

- ruedas delanteras equipadas con freno
- 3 estantes GN 2/1 de serie
- 20 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Precio (€)
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	1470,00

**ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS**

- ruedas delanteras equipadas con freno
- 2x 3 estantes GN 2/1 de serie
- 2x 20 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Precio (€)
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	2195,00



MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- carcasa y cámara de acero inoxidable (marcado como INOX)
- poseen circulación forzada de aire
- deshielo/descongelación automático y evaporación automática del agua de condensación
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- pies regulables

MESA REFRIGERADA

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- 8 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- estantes especiales - n° cat. 831445



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	950,00

MESA REFRIGERADA

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- 8 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	1330,00

MESA REFRIGERADA

- cajones GN 1/1 de serie
- espesor del aislamiento 35 mm
- altura de trabajo del cajón h=150 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	1700,00

MESA DE CONGELACIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- filtro de partículas
- espesor del aislamiento 60 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	1800,00

MESA DE CONGELACIÓN CON BORDE

- 2 estantes - 831260, 3 estantes 831360 en versión estándar
- espesor del aislamiento 50 mm
- 13 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445
- borde de mesa de medida 15x100 mm



N°	N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
1.	831260	refrigerador	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	1500,00
2.	831360	refrigerador	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	2020,00

MESA REFRIGERADA O DE CONGELACIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 50 mm
- 13 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
831026	refrigerador	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	1550,00
831027	congelador	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	1890,00

MESA REFRIGERADA O DE CONGELACIÓN

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 50 mm
- 13 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
831036	refrigerador	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	1860,00
831037	congelador	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	1999,00

MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- carcasa y cámara de acero inoxidable
- deshielo/descongelación automático y evaporación automática del agua de condensación
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- altura máxima de los recipientes GN 150 mm
- espesor del aislamiento 35 mm
- los precios de la mesa no incluyen los recipientes

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	910,00

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	V litros	Precio (€)
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	1399,00

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 2 estantes GN1/1 incluidos en el kit
- tapa abatible
- encimera de trabajo de acero inoxidable
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	1080,00

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	1250,00

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 3 estantes GN1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
832332	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	1590,00

EXTENSIONES Y MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- deshielo automático
- altura máxima de los recipientes GN 150 mm (el precio no incluye los recipientes)
- la carcasa y la cámara de las mesas son de acero inoxidable
- puertas de cierre automático
- las mesas disponen de evaporación automática del agua de condensación
- las mesas refrigeradas poseen una encimera de granito

MESA REFRIGERADA DE 3 PUERTAS PARA PIZZA CON EXTENSIÓN DE CRISTAL

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	1835,00

MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	1150,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	699,00	
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	620,00	

MESA REFRIGERADA CON RUEDAS PARA PIZZA

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- guías especiales - n° cat. 831443
- estantes especiales - n° cat. 831445



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	1599,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTA



GN 1/3 
GN 1/4

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	780,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	720,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/4 

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	650,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/3 

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	810,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/4 

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	825,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/4



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	648,00

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/3
GN 1/4



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	699,00
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	720,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	620,00

MESA REFRIGERADA 600x400

- 7 cajones neutros
- móvil
- ruedas delanteras con freno



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	V litros	Precio (€)
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	2455,00



BASE REFRIGERADA

- bases refrigeradas para aparatos de la serie 700
- mejoran el trabajo en la cocina y la ergonomía
- Rango de temperatura +16 - +32°C
- Sistema de refrigeración estático con ventilador de circulación
- para garantizar una temperatura uniforme en la cámara

BASE REFRIGERADA

- unidades con puertas batientes
- compatibles con el tamaño de contenedor GN 1/1 h=150 mm



N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	887026	GN 1/1 150	1200	700	600	3600,00
2.	887036	GN 1/1 150	1600	700	600	4200,00
3.	887046	GN 1/1 150	2000	700	600	4700,00

BASE REFRIGERADA

- aparatos con cajonera
- cajones de extracción total, capacidad de carga de hasta 50 kg
- compatible con contenedores de tamaño GN 1/1 h=150 mm



N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
4.	887126	GN 1/1 150	1200	700	600	4900,00
5.	887136	GN 1/1 150	1600	700	600	6600,00
6.	887146	GN 1/1 150	2000	700	600	7100,00

BASE REFRIGERADA

- aparatos con cajonera
- cajones de extracción total, capacidad de carga de hasta 50 kg
- compatible con contenedores de tamaño GN 1/1 h=150 mm



N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
7.	887236	GN 1/1, GN 2/1 150	1600	700	600	5400,00
8.	887246	GN 1/1, GN 2/1 150	2000	700	600	6500,00

ARMARIOS, VITRINAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- unidad silenciosa
- cerradura de llave incorporada



ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880400- deshielo automático
- armario congelador 880401 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880400 - 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm modelo 880401 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880400 - n° cat. 880245
- parámetros internos A x P x Al: 510x485x1620 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1410,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1420,00



ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880400- deshielo automático
- armario congelador 880401 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880400 - 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm modelo 880401 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880400 - n° cat. 880245
- parámetros internos A x P x Al: 510x485x1620 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	920,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1080,00

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880173 - deshielo automático
- armario congelador 880174 - estantes del congelador (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880173 - 2 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm, modelo 880174 - 485x410 mm
- 3 estantes incluidos en el armario refrigerado
- capacidad de carga de los estantes 8 kg
- estante adicional para 880173 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	690,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	760,00

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- capacidad de carga de los estantes de hasta 8 kg
- armario refrigerado 880602 - deshielo automático
- armario congelador 880603 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880602 - 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm, modelo 880603 - 655x515 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880602 - n° cat. 880645
- modelo 880602 - interior del armario de plástico



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1510,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1630,00

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- armario refrigerado 880405 - deshielo automático
- armario congelador 880406 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880405 - 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm, modelo 880603 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880405 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1320,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1290,00

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- armario congelador 880176 - estantes del congelador (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes AxP:
- modelo 880175 - 2 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm
- modelo 880176 - 485x410 mm
- 3 estantes incluidos en el armario refrigerado
- capacidad de carga de los estantes - 8 kg
- estante adicional para 880175 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	770,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	840,00

ARMARIO REFRIGERADO ACRISTALADO CON PANEL

- circulación forzada de aire
- descongelación automática
- termostato mecánico
- puerta acristalada, doble cristal de seguridad
- 4 ruedas, 2 con freno
- puerta de cierre automático
- iluminación vertical LED
- refrigerante:

n° cat. 850390 - R600a

n° cat. 850590 - R290



N°	N° cat.	Número de estantes en el compartimento	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litros	Precio (€)
1.	850390	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	999,00
2.	850590	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	1850,00

ARMARIO REFRIGERADOR PARA VINOS DE DOS ZONAS

- capacidad hasta 2x20 botellas
- termostato electrónico con indicador de temp.
- dos compartimentos independientes con controles de temperatura separados
- posibilidad de empotrar
- 2x5 estantes de madera
- iluminación LED
- puerta con cerradura, cristal con triple acristalamiento
- armario negro
- refrigerante R600a

LED

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	1399,00



ARMARIO REFRIGERADOR DE VINOS DE UNA ZONA

- capacidad de hasta 116 botellas
- termostato electrónico con indicador de temp.
- posibilidad de empotrar
- 11 estantes de madera
- iluminación LED
- puerta con cerradura, cristal con triple acristalamiento
- armario negro
- refrigerante R600a

LED

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	1785,00



NEVERA PARA BAR

- carcasa en negro, interior de aluminio
- también disponible en acero inoxidable
- puertas batientes y correderas de apertura automática
- iluminación LED
- puertas con cerradura de llave
- circulación forzada del aire
- descongelación automática
- termostato electrónico
- pies ajustables de 10 mm
- refrigerante R290

LED

N°	N° cat.	Número de estantes en el compartimento	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	882133	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	759,00
2.	882213	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	930,00
3.	882323	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	1205,00



NEVERA PARA BAR

LED

- carcasa e interior en acero inoxidable
- también disponible en negro
- puertas batientes y correderas de cierre automático
- iluminación LED
- puerta con cerradura de llave
- circulación forzada de aire
- descongelación automática
- termostato electrónico
- pies ajustables de 10 mm
- refrigerante R290



Nº	Nº cat.	Número de estantes en el compartimento	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	882143	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	1230,00
2.	882243	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	1695,00
3.	882343	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	2240,00

NEVERA PARA BAR

LED

- unidades disponibles en dos versiones:
 - acero, interior de acero inoxidable
 - negro, interior de aluminio
- puertas batientes y correderas de cierre automático
- iluminación LED
- puertas con cerradura de llave
- circulación forzada de aire
- descongelación automática
- termostato electrónico
- pies ajustables de 10 mm
- refrigerante R290



Nº	Nº cat.	Número de estantes en el compartimento	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	882214	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	1020,00
2.	882324	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	1310,00

VITRINA REFRIGERADA

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- deshielo automático
- 4 estantes incluidos AxP: 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm
- capacidad de carga de los estantes - 8 kg
- estante adicional n° cat. 880645



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	1705,00



Controlador electrónico con indicador de temperatura



Capacidad de carga de los estantes de hasta 8 kg



Panel de cristal táctil con temporizador dedicado



Carcasa de acero inoxidable



VITRINA REFRIGERADA

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- deshielo automático
- 4 estantes incluidos AxP: 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x201 mm
- capacidad de carga de los estantes 8 kg
- estante adicional n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	1290,00



VITRINAS REFRIGERADAS ACRISTALADAS POR TODOS LOS LADOS



- refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- descongelación automática
- controlador electrónico con indicador de temperatura

VITRINA REFRIGERADA

- vitrina
- iluminación, bombilla LED
- 3 estantes ajustables incluidos
- deshielo automático



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	679,00



VITRINA REFRIGERADA

- iluminación
- 4 estantes ajustables incluidos AxP: 460x385 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	1196,00



VITRINA REFRIGERADA

- iluminación LED
- 2 estantes ajustables incluidos
- recipiente para el agua de condensación



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
852120	702	568	686	120	0/+12	0,16	230	B	1141	965,00

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación LED
- 2 estantes ajustables incluidos
- recipiente para el agua de condensación



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
1.	852103	○	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	690,00
2.	852104	●	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	699,00

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación, bombilla LED
- 3 estantes ajustables incluidos
- deshielo automático
- modelo 852174 - iluminación lateral LED



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
1.	852170	○	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	565,00
2.	852171	○	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	584,00
3.	852174	●	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	609,00

ACCESORIOS PARA ARMARIOS Y MESAS REFRIGERADAS

MÓDULO DE 2 CAJONES

- módulo con 2 cajones montados en lugar de la puerta
- modelo 831000 - destinado para su uso con los modelos de mesas refrigeradas GN 1/1 que poseen unidades en el lateral de la mesa
- modelo 831001 - destinado para su uso con los modelos de mesas refrigeradas GN 1/1 que poseen unidades en la parte inferior de la mesa



Nº	Nº cat.	Tamaño del cajón	Precio (€)
1.	831000	304x525x140 mm	449,00
2.	831001	304x525x90 mm	530,00

GUÍAS PARA ARMARIOS Y MESAS

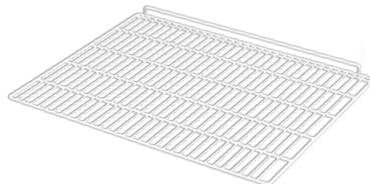
- las guías se venden por juegos (1 juego = 2 guías)
- precio por juego

Nº cat.	Producto	Precio (€)
830644	Guías para armario GN 2/1	31,00
831443	Guías para mesas GN 1/1	43,00



ESTANTES PARA ARMARIOS Y MESAS

- estantes de acero plastificado



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Precio (€)
830645	Estante plastificado para armarios GN 2/1	-	-	25,00
831445	Estante plastificado para mesas GN 1/1	-	-	24,00
880245	Estante para los modelos 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	22,00
880645	Estante para los modelos 880600, 880602, 880604	650	520	21,00

ENFRIADORES-CONGELADORES ULTRARRÁPIDOS



- agentes refrigerantes utilizados: R455a
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- esquinas redondeadas de la cámara de refrigeración para facilitar la limpieza
- circulación forzada de aire
- cambio automático al modo de enfriamiento
- pies regulables
- puede utilizarse como base para hornos GN 1/1 o 600x400 mm

El **ENFRIADOR ULTRARRÁPIDO** es un dispositivo destinado a enfriar o congelar rápidamente alimentos preparados.

ENFRIAMIENTO ultrarrápido:
de +70 °C a +3 °C en 90 minutos

CONGELACIÓN ULTRARRÁPIDA:
de +70 °C a -18 °C en 240 minutos



ENFRIADOR-CONGELADOR ULTRARRÁPIDO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Capacidad GN	P kW	U V	Precio (€)
849033	750	750	770	3	1,15	230	3850,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	4555,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	7350,00

ARCONES CONGELADORES



- utiliza agente refrigerante R600a
- carcasa blanca pintada con pintura en polvo
- regulador manual de temperatura
- indicador digital de temperatura
- iluminación de la cámara con ledes
- 2 cestas en el kit y 1 tabique separador (modelo 883295 - 1 cesta en el kit y 1 tabique separador)
- tapa con cerradura de llave



1



2



3

ARCÓN CONGELADOR

Nº	Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	883402	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	1080,00
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	1155,00
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	1395,00



1



2



3

ARCÓN CONGELADOR CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE

Nº	Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	883295	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	945,00
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	1100,00
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	1278,00



JUEGO DE RUEDAS PARA ARCONES CONGELADORES

Nº cat.	Precio (€)
883001	17,00



CESTA PLASTIFICADA PARA ARCONES CONGELADORES

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
883002	200	510	130	12,00

MÁQUINA DE HIELO

- máquina de hielo auxiliar
- relleno manual de agua
- panel de control electrónico
- rendimiento de hasta 12 kg al día
- depósito de hielo 1 kg
- refrigerado por aire
- mantiene el hielo hasta 4 h
- carcasa de plástico resistente

Modelo
del cubito
de hielo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
871101	305	380	380	0,13	230	360,00



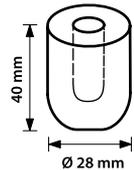
hasta 26 kg/24h

MÁQUINA DE HIELO

- indicada para hoteles, restaurantes, bares y bares de servicio rápido
- formación de cubitos por "inmersión"
- dispone de un depósito para el hielo
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua y desagüe por gravedad



15g



N° cat.	Rendimiento kg/24h (~cubitos)	Capacidad del depósito kg (~cubitos)	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
871120	hasta 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	880,00
871126	hasta 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	830,00

NEVERA PARA LECHE PARA EL CAFÉ

- nevera para leche con compresor de calidad superior
- especial para cafeteras exprés automáticas
- puertas de doble acristalamiento
- orificios para el tubo que conduce la leche en ambos lados
- cámara con iluminación
- circulación forzada de aire



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	365,00



MUEBLES

Los muebles de acero inoxidable son la solución perfecta para los establecimientos gastronómicos, permiten aprovechar al máximo el espacio en cualquier cocina y proporcionar un lugar de almacenamiento tanto para los equipos como para otros elementos esenciales en gastronomía.

Mesa montada en la pared sin estante...	104
Mesa montada en la pared con estante...	104
Mesa central sin estante.....	105
Mesa central con estante.....	105
Mesas con fregadero.....	106
Mesa con doble fregadero.....	107

Mesa con cubeta.....	107-108
Estantería de almacenamiento.....	108
Mesa para cafetera exprés.....	109
Lámparas suspendidas de calefacción.....	111-112

MUEBLES SEGÚN DISEÑOS INDIVIDUALES

Como expertos en gastronomía, ofrecemos una asistencia completa a la hora de encontrar el mobiliario que mejor se adapte a tus necesidades específicas. Llámanos y nuestro asesor te ayudará a encontrar una oferta que se adapte perfectamente a tus necesidades.

¡CONSULTA NUESTRA LÍNEA DE EQUIPOS ERGONÓMICOS Y FUNCIONALES ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE CUALQUIER TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO!



**Descubre los productos de la línea EASY Line!
Funcionales, económicos, resistentes
a la corrosión y fáciles de montar**

Para ver la oferta completa, consulta los catálogos disponibles en nuestro código QR



stalgast**.es**

ESTANTE COLGANTE PARA EL DISPOSITIVO

- atornillado a la pared
- no incluye tornillos
- Orificios de montaje de 7,5 mm
- carga máxima - 60 kg



N° cat.	Producto	Dimensiones del estante mm	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
616055	Estante de la estufa	550x569	550	600	300	99,00
617060	Estante de la estufa	600x669	600	700	300	120,00
615060	Estante para la salamandra	600x469	600	500	300	99,00
616065	Estante para la salamandra	650x569	650	600	300	110,00
616050	Estante para microondas	500x569	500	600	300	93,00
615055	Estante para microondas	550x469	550	500	300	89,00



MUEBLES ATORNILLADOS PARA AUTOMONTAJE



MESA MONTADA EN LA PARED SIN ESTANTE

- patas unidas por tornillos
- tablero reforzado con tablero laminado
- borde plano, H - 40 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
671066	600	600	850	217,00
671086	800	600	850	240,00
671106	1000	600	850	264,00
671107	1000	700	850	280,00
671126	1200	600	850	285,00
671127	1200	700	850	310,00

MESA MONTADA EN LA PARED CON ESTANTE

- patas y estante unidos por tornillos
- tablero reforzado con tablero laminado
- borde plano, H - 40 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
671266	600	600	850	250,00
671267	600	700	850	260,00
671286	800	600	850	270,00
671287	800	700	850	289,00
671306	1000	600	850	290,00
671307	1000	700	850	309,00
671326	1200	600	850	330,00
671327	1200	700	850	355,00
671346	1400	600	850	365,00
671347	1400	700	850	395,00
671356	1500	600	850	390,00
671357	1500	700	850	419,00
671366	1600	600	850	405,00
671367	1600	700	850	439,00

MESA CENTRAL SIN ESTANTE

- patas unidas por tornillos
- tablero reforzado con tablero laminado
- sin borde

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
676106	1000	600	850	235,00
676107	1000	700	850	240,00
676126	1200	600	850	255,00
676127	1200	700	850	260,00

MESA CENTRAL CON ESTANTE

- patas y estante unidos por tornillos
- tablero de la mesa reforzado con tablero laminado
- sin borde

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
676266	600	600	850	215,00
676267	600	700	850	225,00
676286	800	600	850	235,00
676287	800	700	850	250,00
676306	1000	600	850	275,00
676307	1000	700	850	299,00
676326	1200	600	850	300,00
676327	1200	700	850	320,00
676346	1400	600	850	330,00
676356	1500	600	850	355,00
676357	1500	700	850	390,00
676366	1600	600	850	380,00
676367	1600	700	850	415,00
676647	1400	700	850	330,00

MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL Y ESPACIO PARA FRIGORÍFICO O LAVAVAJILLAS

- alto nivel de higiene
- tamaño del compartimento 400x500x250 mm
- borde plano h - 40 mm
- patas y estante unidos por tornillos
- encimera prensada
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	Situación de la cámara	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
672427	derecha	1000	700	850	490,00
672447	derecha	1200	700	850	510,00
672527	izquierda	1000	700	850	490,00
672547	izquierda	1200	700	850	520,00

MESA CON FREGADERO DE UN SENO CON ESTANTE

- alto nivel higiénico
- borde plano h - 40 mm
- patas y estante unidos por tornillos
- tablero en relieve
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	Posición de la cámara	Dimensiones de la cámara A x P x Al mm	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
673306	derecha	400x400x250	1000	600	850	460,00
673307	derecha	400x500x250	1000	700	850	490,00
673326	derecha	500x400x250	1200	600	850	490,00
673327	derecha	500x500x250	1200	700	850	515,00
674106	izquierda	400x400x250	1000	600	850	460,00
674126	izquierda	500x400x250	1200	600	850	495,00
674127	izquierda	500x500x250	1200	700	850	660,00

MESA CON FREGADERO DE UN SENO SIN ESTANTE

- alto estándar higiénico
- borde plano h - 40 mm
- compartimento 400x400x250 mm
- patas unidas por tornillos
- encimera en relieve
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
673466	600	600	850	390,00

MESA CON FREGADERO DE UN SENO CON ESTANTE

- alto nivel higiénico
- borde plano h - 40 mm
- compartimento 400x400x250 mm
- patas y estante unidos por tornillos
- encimera prensada
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
674066	600	600	850	400,00
674067	600	700	850	430,00

MESA CON DOBLE FREGADERO SIN ESTANTE

- alto estándar higiénico
- borde plano h - 40 mm
- compartimentos 400x400x250 mm
- patas unidas por tornillos
- tablero en relieve
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
675106	1000	600	850	545,00

MESA CON DOBLE FREGADERO CON ESTANTE

- alto estándar higiénico
- borde plano h - 40 mm
- patas y estante unidos por tornillos
- tablero de la mesa en relieve
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	Posición de la cámara	Dimensiones de la cámara A x P x Al mm	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
673706	central	400x400x250	1000	600	850	590,00
673707	central	400x500x250	1000	700	850	625,00
673726	central	500x400x250	1200	600	850	630,00
673727	central	500x500x250	1200	700	850	660,00
673846	derecha	400x400x250	1400	600	850	670,00

MESA CON CUBETA DE UNA CÁMARA

- altura de la cámara h = 300 mm
- patas unidas por tornillos
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
671466	600	600	850	380,00
671467	600	700	850	393,00
671486	800	600	850	419,00
671487	800	700	850	450,00
671506	1000	600	850	500,00
671507	1000	700	850	535,00
671526	1200	600	850	535,00
671527	1200	700	850	590,00

MESA CON CUBETA DE UNA CÁMARA

- altura de la cámara h = 400 mm
- patas unidas por tornillos
- diámetro del orificio del grifo 33 mm.

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
671686	800	600	850	460,00
671687	800	700	850	490,00
671706	1000	600	850	525,00
671707	1000	700	850	545,00

**ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO
ESTANTES SÓLIDOS**

- patas de perfil
- estantes atornillados a las patas

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
670084	800	400	1800	290,00
670104	1000	400	1800	319,00
670105	1000	500	1800	349,00
670106	1000	600	1800	379,00
670125	1200	500	1800	379,00
670126	1200	600	1800	440,00
670145	1400	500	1800	470,00

LAVABO EMPOTRADO

- tres lados de la cubeta empotrados
- dimensiones de la cubeta 300x240x100 mm
- diámetro del orificio del grifo 33 mm

NUEVO



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
670001	400	350	150	219,00

MESA PARA CAFETERA EXPRÉS

- cajón abatible con freno y reflector de suelo
- armario filtrante descalcificador
- cajón de utensilios
- orificio en la encimera para conectar la cafetera

INOX



Cajón para los posos de café



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
486700	1000	700	1000	730,00

MESA PARA CAFETERA EXPRÉS*

- cajón abatible con freno y cajón picapisos
- fregadero con escurridor extraíble
- armario para filtros para descalcificar el agua
- cajón para utensilios
- orificio en la encimera para conectar la cafetera exprés

INOX



Cajón para los posos de café



Escurridor



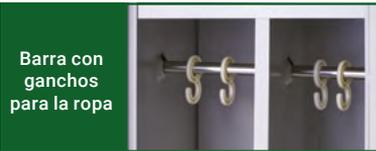
Compartimento del fregadero



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
486710	1500	700	1000	990,00

ARMARIO SST

- especial para espacios sociales en centros de trabajo, escuelas
- indicado para guarda la ropa de trabajo, así como la ropa de exterior y personal
- acero pintado con pintura en polvo
- orificios de ventilación para una buena circulación del aire
- puerta con cerradura
- fácil de limpiar
- espacio para tarjeta en la puerta del armario
- práctico estante y compartimento interior dividido



Barra con ganchos para la ropa

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
662001	de 1 puerta	400	450	1700	155,00
662006	de 2 puertas	800	450	1700	265,00

LÁMPARA INSECTICIDA CON TRAMPA ADHESIVA, LED

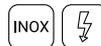
- lámpara UV adhesiva con protección antiesquirlas de vidrio para el control de insectos voladores
- funcionamiento silencioso, sin olores
- solo para uso en interiores
- carcasa robusta y resistente de plástico resistente al fuego
- dispositivo eficiente que ahorra energía
- bandeja grande y fácil de limpiar
- rango de funcionamiento de hasta ~100 m²
- vida útil de las lámparas led ~20 000 horas



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	L mm	P1* W	U V	Precio (€)
692315	Lámpara insecticida	532	140	320	-	2x6	230	111,00
692003	Adhesivo para lámpara insecticida 692315	-	-	-	-	-	-	4,90

LÁMPARAS SUSPENDIDAS DE CALEFACCIÓN

- diseñadas para calentar, por ejemplo: jardines de restaurantes, tiendas de campaña, sombrillas
- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



1



2



3

Sombrilla con sistema de calefacción instalado



Mando a distancia de serie en el modelo 692310



Lámpara plegada

1 LÁMPARA SUSPENDIDA DE CALEFACCIÓN

- mando a distancia
- iluminación LED integrada
- 3 niveles de potencia

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692310	585	300	3,2	2,1	230	240,00

2 LÁMPARA SUSPENDIDA DE CALEFACCIÓN

- 3 niveles de potencia

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692311	530	300	2,0	1,8	230	149,00

3 LÁMPARA DE CALEFACCIÓN PARA COLGAR EN SOMBRILLA

- sistema suspendido de calefacción para la sombrilla
- se puede montar en cualquier poste de sombrilla con un diámetro de 30-65 mm
- su diseño exclusivo proporciona un incremento de la zona calentada
- posibilidad de plegar la sombrilla con
- el sistema de calefacción instalado
- 3 niveles de potencia

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692312	1000	850	3,6	2,0	230	199,00

LÁMPARAS DE CALEFACCIÓN

- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



Mando a distancia de serie en el modelo 692322

Puede instalarse suspendida

1 LÁMPARA DE CALEFACCIÓN

- puede montarse en una pared o suspenderse del techo
- 1 nivel de potencia

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	149,00

2 LÁMPARA DE CALEFACCIÓN

- puede montarse en una pared o suspenderse del techo
- control remoto (mando a distancia)
- 2 niveles de potencia

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	330,00

MESITA CON CALEFACCIÓN

- mesita de bar con función de calefacción
- filamento incandescente rojo protegido por una rejilla
- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



Nº cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
692333	600	1100	17,5	1,5	230	399,00



LIMPIEZA DE VAJILLA

Lavavajillas profesionales para la limpieza de vajilla y accesorios que garantizan la máxima eficacia y rapidez en el lavado y escaldado.

Lavavajillas para ollas y bandejas..... 114
Lavavajillas con escaldado 115-120
Cestas para lavavajillas 121-123
Escurreplatos..... 121

Lavamanos sin contacto 124

Brazos superiores para enjuagar



Cámara estampada



Panel de control



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Cesta universal incluida



LAVAVAJILLAS PARA OLLAS Y BANDEJAS

- lavavajillas profesional de cacerolas y bandejas con función de escaldado
- mando electromecánico
- dosificador intestinal para líquido de lavado y aclarado
- duración del ciclo: 180/360 s
- indicadores luminosos de funcionamiento del calentador y de la cámara
- bomba de vaciado
- bomba de abrillantador
- 2 pares de brazos de lavado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,1-4 l/ciclo
- altura máxima del plato 620 mm
- cesta 620x570 mm
- cesta universal incluida
- la máquina debe equiparse con un acondicionador de agua para evitar los depósitos de cal
- detergente lavavajillas profesional recomendado por Stalgast
- recomendado por Stalgast, los líquidos profesionales para lavavajillas garantizan un funcionamiento correcto



AQUA

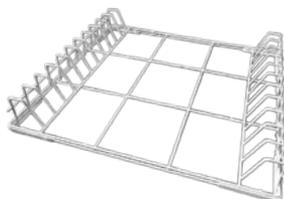


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
805025	690	830	1700	12,2	400	5350,00

CESTA PARA BANDEJAS Y RECIPIENTES GN

- para lavavajillas 805025
- altura máxima del contenedor GN - 40 mm
- capacidad - 11 bandejas/contenedores GN

N° cat.	A mm	P mm	Precio (€)
810025	570	620	110,00



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO CON CAPOTA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- adecuado para lavar bandejas, cristalería, cubertería y platos
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 415 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye: cesto para platos, cesto para cristalería, cesto para cubertería y recipiente para los cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto


AQUA

Brazos superiores de lavado y aclarado

Brazos inferiores de lavado y aclarado

Filtro de superficie

Asa

Panel de control


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
803021	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido	728	816	1505	10,8	400	3169,00



Brazos superiores de lavado y aclarado



Cámara prensada



Guías para la cesta



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Asa de elevación de la puerta



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO CON CAPOTA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electrónico
- adecuado para lavar bandejas, cristalería, cubertería y platos
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 90/120/180 s
- visualización digital de la temperatura de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 415 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye: cesto para platos, cesto para cristalería, cesto para cubertería y recipiente para los cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgest garantizan un funcionamiento correcto

AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
803035	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente	728	816	1505	10,8	400	3590,00
803036	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y bomba que facilita el aclarado	728	816	1505	10,8	400	4390,00
803037	Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga	728	816	1505	10,8	400	4699,00

LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO STALGAST AQUA

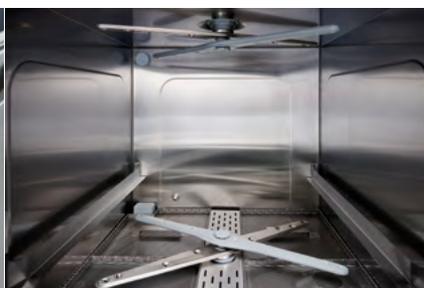


AQUA



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO UNIVERSAL POWER DIGITAL

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electrónico
- filtro de superficie de serie
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 90/120/180 s
- visualizador electrónico de la temperatura de funcionamiento de la caldera y la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 320 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos, cesta universal para cristalería y recipiente para cubertería
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801555	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente	565	685	835	6,4	400	2290,00
801556	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	6,4	400	2399,00
801565	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	6,4	400	2490,00
801566	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	6,4	400	2799,00
802010	Base para lavavajillas universal	575	560	450	-	-	175,00

Brazos superiores de lavado y aclarado



Calentador



Panel de control



Brazos inferiores de lavado y aclarado



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO UNIVERSAL

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dispensador de líquido de lavado (en versiones seleccionadas)
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 320 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos universal, cesta para cristalería y recipiente para cubertería
- posibilidad de utilizar un filtro
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgest garantizan un funcionamiento correcto



AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801505	Lavavajillas universal	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	1820,00
801506	Lavavajillas universal con dosificador de detergente	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	1999,00
801507	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2099,00
801516	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2270,00
801517	Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2450,00
802010	Base para lavavajillas universal	575	560	450	-	-	175,00

LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO PARA CRISTALERÍA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- adecuado para lavar cristalería, cubertería y platos pequeños
- altura adecuada para lavar cristalería y porcelana en los modelos 801350 y 801351 - 250 mm, en los modelos 801400 y 801401 - 300 mm
- dosificadores de detergente líquido y abrillantador de serie
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 3 brazos (inferior de lavado y aclarado, superior de aclarado)
- consumo de agua 2,4 l/ciclo
- cesta de 350x350 en los modelos 801350 y 801351, cesta de 400x400 mm en los modelos 801400 y 801401
- el kit incluye cesta universal para cristalería y recipiente para cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto


Brazos superiores de lavado y aclarado

Indicadores luminosos de la temperatura

Panel de control

Brazos inferiores de lavado

AQUA


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801350	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	415	530	680	2,77	230	1249,00
801351	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	415	530	680	2,77	230	1337,00
801352	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	415	530	665	2,77	230	1199,00
801400	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	465	565	720	2,77	230	1349,00
801401	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	465	565	720	2,77	230	1460,00
801402	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	465	565	700	2,77	230	1310,00
804012	Base para lavavajillas 400x400	475	460	630	-	-	175,00

KIT DE LAVAVAJILLAS CON BASE

- **kit de lavavajillas con base opcional con o sin dosificador de detergente**
- control electromecánico
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dispensador de líquido de lavado (en versiones seleccionadas)
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos universal, cesta para cristalería y recipiente para cubertería
- posibilidad de utilizar filtro de superficie
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto
- base de acero inoxidable, con dos niveles de guías bajo las cestas de 500x500 mm
- dimensiones de la base 575x560x450 mm (AxPxAl)



AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801501	Lavavajillas universal con base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	2190,00
801502	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	2289,00

ESCURRECUBIERTOS

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
815020	115	145	8,50

ESCURRECUBIERTOS

PP



N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
815010	115	145	2,60

ESCURRECUBIERTOS

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
815025	120	140	9,00

RECIPIENTE PARA ESCURRECUBIERTOS

• recipiente sin escurrecubiertos

PL STALGAST RADOM INOX

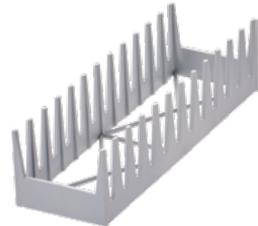


N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	815300	385	150	180	56,90
2.	815400	265	305	200	62,00

PORTAPLATOS PARA CESTAS

• 12 compartimentos
• para la cesta 810150

PP



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810120	295	90	75	7,00

CESTA PARA CUBIERTOS

PP

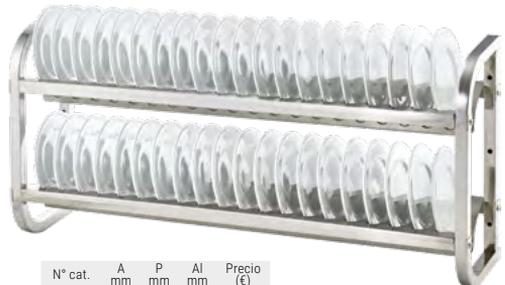


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
815100	430	210	150	11,80

ESCURRIDOR DE PLATOS

• capacidad de almacenamiento de hasta 40 platos de Ø160 mm

INOX  



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
010100	1000	255	500	145,00

CESTA PARA CUBIERTOS

PP



PL STALGAST RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810100	500	500	100	17,70

CESTA PARA PLATOS

PP



PL STALGAST RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810300	500	500	100	17,70

CESTA PARA CRISTALERÍA

PP



PL STALGAST RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810501	500	500	100	17,70

CESTA PARA BANDEJAS GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810210	500	500	100	17,70

CESTA UNIVERSAL

PP

- apta para lavar cristalería en el lavavajillas



N° cat.	A mm	P mm	Precio (€)
810350	350	350	26,00
810400	400	400	33,70

CESTA PARA PLATOS

PP

- para lavar platos, cristalería y bandejas
- apta para lavar cristalería en el lavavajillas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810150	400	400	110	28,00

CARRITO PARA CESTAS

- para transportar cestas
- asa tubular de acero
- cuatro ruedas directrices



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810000	540	540	960	169,00

CUBIERTA PROTECTORA PARA CESTAS DE CRISTAL

- cubierta de material sintético
- resistente a la intemperie a la intemperie
- alta resistencia mecánica
- tiene correas de velcro



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
812761	510	510	762	19,00
812762	510	510	1524	31,00

CESTA PARA CRISTALERÍA



EXTENSIÓN SUPERIOR
PARA CESTA



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810900	9 elementos	500	500	104	16,00
811600	16 elementos	500	500	104	19,80
812500	25 elementos	500	500	104	19,80
813600	36 elementos	500	500	104	19,80
814900	49 elementos	500	500	104	19,80

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810910	9 elementos	500	500	45	13,50
811610	16 elementos	500	500	45	13,50
812510	25 elementos	500	500	45	11,00
813610	36 elementos	500	500	45	9,90
814910	49 elementos	500	500	45	9,90

LAVAMANOS SIN CONTACTO CON INTERRUPTOR DE RODILLA Y GRIFO

INOX

- accionamiento fácil e higiénico con la rodilla presionando el panel frontal
- incluye caño del grifo
- todo de acero inoxidable
- dimensiones de la cámara: ~ diámetro 350 mm y profundidad 120 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610004	400	400	225	286,00

LAVAMANOS CON INTERRUPTOR DE RODILLA, GRIFO Y DOSIFICADOR DE JABÓN

INOX

- accionamiento fácil e higiénico con la rodilla presionando el panel frontal
- grifo, dispensador de jabón, sifón, elementos de montaje y mangueras de 1/2 pulgada ~ 50 cm incluidos
- todo de acero inoxidable
- dimensiones de la cámara: ~ 400x335x205 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610005	400	330	570	265,00

Nr kat.	Strona										
010100	121	014283	52	615060	104	671687	108	741155	68	801350	119
010404	51	014284	52	616050	104	671706	108	741156	68	801351	119
010505	51	014323	52	616055	104	671707	108	741205	68	801352	119
010606	51	014324	52	616065	104	672427	105	742018	66	801400	119
011162	50	014363	52	617060	104	672447	105	742028	66	801401	119
011202	50	014403	52	651202	47	672527	105	742038	66	801402	119
011242	50	015126	49	661020	59	672547	105	745104	67	801501	120
011245	49	015146	49	661022	59	673306	106	746067	67	801502	120
011282	50	015162	51	661030	59	673307	106	746068	67	801503	118
011285	49	015164	51	661033	59	673326	106	746069	67	801506	118
011322	50	015166	49	661035	59	673327	106	746079	67	801507	118
011325	49	015202	51	661040	59	673466	106	746096	67	801516	118
011342	50	015204	51	661050	59	673706	107	746097	67	801517	118
011345	49	015206	49	662001	110	673707	107	746781	65	801555	117
011362	50	015242	51	662006	110	673726	107	746782	65	801556	117
011365	49	015244	51	662111	58	673727	107	751087	72	801565	117
011402	50	015246	49	662211	58	673846	107	751102	73	801566	117
011405	49	015282	51	662461	58	674066	106	751105	72	802010	117
011410	51	015284	51	664001	58	674067	106	751106	73	803021	115
011452	50	016362	51	670001	108	674106	106	751185	72	803035	116
011455	49	017202	51	670084	108	674126	106	751186	73	803036	116
011502	50	017242	51	670104	108	674127	106	751192	73	803037	116
011505	49	018203	54	670105	108	675106	107	751205	72	804012	119
012162	50	018204	54	670106	108	676106	105	751209	73	805025	114
012166	49	018243	54	670125	108	676107	105	751220	73	810000	122
012202	50	018244	54	670126	108	676126	105	770250	72	810025	114
012206	49	018246	53	670145	108	676127	105	770351	70	810100	122
012242	50	018247	53	671066	104	676266	105	770355	71	810120	121
012246	49	018261	53	671086	104	676267	105	770356	71	810150	122
012282	50	018263	54	671106	104	676286	105	770357	71	810210	122
012285	49	018264	54	671107	104	676287	105	770361	71	810300	122
012286	49	018283	54	671126	104	676306	105	772284	68	810350	122
012322	50	018284	54	671127	104	676307	105	772326	68	810400	122
012325	49	018286	53	671266	104	676326	105	773000	35	810501	122
012326	49	018287	53	671267	104	676327	105	773001	35	810900	123
012362	50	018303	54	671286	104	676346	105	773004	35	810910	123
012365	49	018321	53	671287	104	676356	105	773011	35	811600	123
012402	50	018323	54	671306	104	676357	105	773014	35	811610	123
012405	49	018324	54	671307	104	676366	105	773020	38	812500	123
012452	50	018326	53	671326	104	676367	105	773025	37	812510	123
012455	49	018361	53	671327	104	676647	105	773028	37	812761	122
012502	50	018363	54	671346	104	680200	60	773034	36	812762	122
013166	49	018364	54	671347	104	680541	56	773035	36	813600	123
013202	50	018366	53	671356	104	686091	60	773051	36	813610	123
013206	49	018403	54	671357	104	686092	60	773052	36	814900	123
013242	50	018404	54	671366	104	686151	60	773135	37	814910	123
013246	49	018406	53	671367	104	686152	60	773138	37	815010	121
013282	50	103114	65	671466	107	692003	110	773139	37	815020	121
013286	49	103115	65	671467	107	692310	111	775002	69	815025	121
013322	50	103644	65	671486	107	692311	111	775010	69	815100	121
013326	49	486700	109	671487	107	692312	111	775303	69	815300	121
013362	50	486710	109	671506	107	692315	110	775402	69	815400	121
013402	50	564411	56	671507	107	692321	112	778002	47	815500	56
014203	52	610004	124	671526	107	692322	112	789003	62	830130	77
014243	52	610005	124	671527	107	692333	112	789061	62	830132	76
014244	52	615055	104	671686	108	713003	63	789120	62	830145	77

Nr kat.	Strona										
830147	76	852174	97	9700061	34	9711240	11	9731290	21	979500	44
830590	77	852180	96	9700062	34	9713610	12	9731300	20	979510	43
830592	76	852230	96	9700071	34	9713640	12	9731310	20	979511	39
830620	77	852400	78	9700072	34	9713710	12	9731340	20	979514	39
830621	77	871101	101	9700073	34	9713740	12	9731390	21	979521	39
830622	76	871120	101	9700081	34	9714310	13	9732000	21	979524	39
830627	76	871126	101	9700082	34	9714340	13	9732010	23	979531	39
830644	98	880173	91	9700200	33	9714410	13	9732040	23	979534	39
830645	98	880174	91	9700210	33	9714440	13	9732110	23	979600	44
830700	79	880175	92	9700400	33	9715000	17	9732140	23	979610	43
831000	98	880176	92	9700410	33	9715110	10	9733000	21	979611	39
831001	98	880245	98	9700600	33	9715140	10	9733010	23	979614	39
831026	82	880400	90	9700610	33	9715210	10	9733040	23	979621	39
831027	82	880401	90	9701200	34	9715240	10	9733110	23	979624	39
831036	82	880402	95	9701400	34	9715310	10	9733140	23	979991	25
831037	82	880405	91	9701600	34	9715340	10	9736100	22	979992	31, 32
831260	81	880406	91	9702200	34	9716000	17	9736110	22	979993	31, 32
831360	81	880600	90	9702400	34	9716110	10	9736140	22	979994	46
831400	79	880601	90	9702600	34	9716140	10	9736200	22	999511	40
831443	98	880602	91	9703100	34	9716210	10	9736210	22	999514	40
831445	98	880603	91	9703200	34	9716240	10	9736240	22	999521	40
832029	80	880604	95	9703300	34	9716310	10	9737100	22	999524	40
832039	80	880645	98	9703400	34	9716340	10	9737110	22	999531	40
832041	81	881120	93	9703500	34	9717000	18	9737140	22	999534	40
832129	83	881240	93	9703600	34	9717110	11	9737200	22	999541	40
832139	83	882133	93	9704005	29	9717140	11	9737210	22	999544	40
832222	84	882143	94	9705000	19	9717210	11	9737240	22	999551	40
832232	84	882213	93	9705100	15	9717240	11	9737300	22	999554	40
832328	84	882214	94	9705110	14	9718000	18	9737310	22	999611	40
833029	86	882243	94	9705140	14	9718110	11	9737340	22	999614	40
833031	86	882323	93	9705210	14	9718140	11	973997	23	999621	40
833037	85	882324	94	9705240	14	9718210	11	973998	23	999624	40
833271	88	882343	94	9705500	16	9718240	11	973999	23		
834141	87	883001	100	9706000	19	9720000	30	9740000	28		
834540	88	883002	100	9706100	15	9721000	30	9740010	27		
834541	87	883295	100	9706110	14	9724500	26	9740040	27		
834630	88, 86	883395	100	9706140	14	9725000	25	9741000	28		
834631	88	883402	100	9706210	14	9725110	24	9745000	32		
834641	88, 86	883459	100	9706240	14	9725140	24	9745110	31		
834730	87	883502	100	9706310	14	9725210	24	9745140	31		
834840	87	883602	100	9706340	14	9725240	24	978511	41		
834930	87	887026	89	9706500	16	9725500	25	978514	41		
840590	78	887036	89	9707000	19	9726000	25	978521	41		
840602	79	887046	89	9707110	14	9730100	20	978524	41		
842045	81	887126	89	9707140	14	9730110	20	978531	41		
844100	101	887136	89	9707210	14	9730140	20	978534	41		
849033	99	887146	89	9707240	14	9730200	20	978611	42		
849053	99	887236	89	9710110	10	9730210	20	978614	42		
849103	99	887246	89	9710140	10	9730240	20	978621	42		
850390	92	970000	34	9710210	10	9731100	20	978624	42		
850590	92	9700020	34	9710240	10	9731110	20	979250	46		
852103	97	9700040	34	9710310	10	9731140	20	979301	45		
852104	97	9700041	34	9710340	10	9731190	21	979302	45		
852120	97	9700042	34	9711110	11	9731200	20	979311	45		
852170	97	970005	34	9711140	11	9731210	20	979312	45		
852171	97	9700060	34	9711210	11	9731240	20	979313	45		

A

Accesorios para armarios y mesas refrigeradas	98
Adhesivo para lámpara insecticida 692315	110
Arcones congeladores	100
Arcón congelador	100
Arcón congelador con tapa de acero inoxidable	100
Armario refrigerado	78
Armario refrigerado acristalado con panel	92
Armario refrigerado congelador sobre ruedas	76-77, 79
Armario refrigerado o congelador	90-92
Armario refrigerado para maduración de carne	78
Armario refrigerado-congelador	79
Armario refrigerador de vinos de una zona	93
Armario refrigerador para vinos de dos zonas	93
Armario SST	110
Armarios refrigerados y congeladores	76-77
Armarios, vitrinas refrigeradas y de congelación	90

B

Banda de conexión entre las encimeras de los dispositivos	34
Baño maría	30
Baño maría básico	68
Baño maría regulable	68
Baño maría regulable con grifo	68
Baños maría	30
Base abierta	34
Base con cajones	34
Base con puerta	34
Base de marco	34
Base para lavavajillas 400x400	119
Base para lavavajillas universal	117-118
Base refrigerada	89
Bases para dispositivos	34
Bases y accesorios	34
Bloque de carnicero	56

C

Calentador para freidora	26
Carrito 2-baldas	59
Carrito 3-baldas	59
Carrito de transporte para platos	58
Carrito estándar para camareros	59
Carrito para camareros	59
Carrito para camareros eco	59
Carrito para cestas	122
Carrito prémium para camareros	59
Carritos de transporte	58
Carritos para camareros	59
Cazo	51
Cazo para salsas	51
Cepillo para limpiar hornos	56
Cesta para bandejas GN 1/1	122
Cesta para bandejas y recipientes GN	114
Cesta para cristalería	122-123
Cesta para cubiertos	121-122
Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	31-32
Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	31-32
Cesta para platos	122
Cesta plastificada para arcones congeladores	100
Cesta universal	122
Cocina de 4 quemadores con horno	10
Cocina de 4 quemadores con horno, eco	12
Cocina de 4 quemadores, atornillada	41
Cocina de 6 quemadores con horno	11
Cocina de 6 quemadores con horno, eco	13

Cocina de 6 quemadores, atornillada	42
Cocina de cerámica	16
Cocina de gas ajustable	14
Cocina de gas independiente	39-40
Cocina de inducción	71
Cocina de inducción	15, 70-71
Cocina de inducción independiente	43
Cocina eléctrica 4 quemadores con horno	17
Cocina eléctrica 6 quemadores con horno	18
Cocina eléctrica independiente	44
Cocina eléctrica regulable	19
Cocinas de gas	10, 39
Cocinas de gas eco	12
Cocinas de inducción	15, 43
Cocinas eléctricas	17, 44
Cocinas infrarrojo	16
Comparación de tecnologías de calentamiento	7
Con revestimiento antiadherente Comfort Graphite	54
Crepera	68
Cubierta de reducción	39-42
Cubierta protectora para cestas de cristal	122
Cubierta reductora	34, 40
Cubierta reductora para la rejilla	10-11, 14, 35
Cubierta wok	10-11, 14, 34, 39-42

E

Elementos neutros	33
Enfriador-congelador ultrarrápido	99
Enfriadores-congeladores ultrarrápidos	99
Escurecubiertos	121
Escurreidor de platos	121
Estante colgante para el dispositivo	104
Estante de la estufa	104
Estante para la salamandra	104
Estante para los modelos 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	98
Estante para los modelos 880600, 880602, 880604	98
Estante para microondas	104
Estante plastificado para armarios GN 2/1	98
Estante plastificado para mesas GN 1/1	98
Estantería con recipientes para especias	56
Estantería de acero cromado	60
Estantería de almacenamiento	60
Estantería de almacenamiento estantes sólidos	108
Estantería modular de aluminio	60
Estantes para armarios y mesas	98
Extensiones y mesas refrigeradas y de congelación	85
Extensión superior para cesta	123

F

Freidora	67
Freidora de gas	24
Freidora de inducción	65
Freidora doble	24-25, 67
Freidora doble con grifo	67
Freidora doble horizontal	67
Freidora eléctrica	25, 46
Freidora eléctrica independiente	46
Freidora individual	24-25, 67
Freidora individual con grifo	67
Freidora individual horizontal	67
Freidora individual sobre base con puertas	25
Freidora simple	46
Freidoras	24-25

G

Gofera 68
 Guías para armario GN 2/1 98
 Guías para armarios y mesas 98
 Guías para mesas GN 1/1 98

H

Hornillo auxiliar Standard Line 36
 Hornillo de inducción 37
 Hornillo doble 35
 Hornillo eléctrico 38
 Hornillo individual 35
 Hornillo Top Line Power 36
 Hornillos de gas 35
 Hornillos de gas Top Line 35
 Hornillos de inducción 37

J

Juego de ruedas para arcones congeladores 100

K

Kit de dos cestas 46
 Kit de dos cestas para 9725000, 9726000 25
 Kit de ducha 47
 Kit de lavavajillas con base 120

L

Lámpara de calefacción 112
 Lámpara de calefacción para colgar en sombrilla 111
 Lámpara insecticida 110
 Lámpara insecticida con trampa adhesiva, LED 110
 Lámpara suspendida de calefacción 111
 Lámparas de calefacción 112
 Lámparas suspendidas de calefacción 111
 Lavabo empotrado 108
 Lavamanos con interruptor de rodilla, grifo y dosificador de jabón 124
 Lavamanos sin contacto con interruptor de rodilla y grifo 124
 Lavavajillas con escaaldado 117
 Lavavajillas con escaaldado con capota 115-116
 Lavavajillas con escaaldado para cristalería 119
 Lavavajillas con escaaldado Stalgast Aqua 117
 Lavavajillas con escaaldado universal 118
 Lavavajillas de capota con dosificador de líquido 115
 Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente 116
 Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y bomba que facilita el aclarado 116
 Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga 116
 Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente 119
 Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado 119
 Lavavajillas para cristalería sin dosificadores 119
 Lavavajillas para ollas y bandejas 114
 Lavavajillas universal 118
 Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente 117
 Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado 117
 Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado 117
 Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado 117
 Lavavajillas universal con base 120

Lavavajillas universal con dosificador de detergente 118
 Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base 120
 Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado 118
 Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado 118
 Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado 118

M

Mandolina 63
 Mandolina con juego de 5 discos 63
 Máquina de hielo 101
 Máquina para pasta 31-32
 Máquina para pasta de gas 31
 Máquina para pasta eléctrica 32
 Máquinas para pasta 31
 Mesa central con estante 105
 Mesa central sin estante 105
 Mesa con cubeta de una cámara 107-108
 Mesa con doble fregadero con estante 107
 Mesa con doble fregadero sin estante 107
 Mesa con fregadero de un seno con estante 106
 Mesa con fregadero de un seno sin estante 106
 Mesa con fregadero individual y espacio para frigorífico o lavavajillas 105
 Mesa de congelación 81
 Mesa de congelación con borde 81
 Mesa montada en la pared con estante 104
 Mesa montada en la pared sin estante 104
 Mesa para cafetera exprés 109
 Mesa refrigerada 80-81
 Mesa refrigerada 600x400 88
 Mesa refrigerada para ensaladas para pizza 86
 Mesa refrigerada de 3 puertas para pizza con extensión de cristal 85
 Mesa refrigerada o de congelación 82
 Mesa refrigerada para ensaladas 83
 Mesa refrigerada para ensaladas con extensión 84
 Mesa refrigerada para pizza 86
 Mesas refrigeradas para ensaladas 83
 Mesas refrigeradas y de congelación 80
 Mesita con calefacción 112
 Microondas 69
 Módulo de 2 cajones 98
 Muebles atornillados para automontaje 104
 Nevera para bar 93-94
 Nevera para leche para el café 101

O

Olla 51
 Olla alta 49-50
 Olla con grifo 51
 Olla mediana 49-50
 Ollas Basic Line 49
 Ollas Gredil 49
 Ollas Premium Line 50

P

Parrilla de contacto 66
 Parrilla de contacto panini 66
 Parrilla de lava 23
 Parrilla de lava (rejilla s) 23
 Parrilla de lava (rejilla v) 23
 Parrilla de vapor de agua 21
 Parrillas 20

Parrillas cromadas22	Sartén antiadherente52
Parrillas de contacto66	Sartén basculante47
Parrillas eléctricas45	Sartén basculante de gas27
Pelador62	Sartén basculante eléctrica28
Piedras de lava23	Sartén con revestimiento de granito54
Placa de calefacción72	Sartén eléctrica47
Placa de parrilla67	Sartén multifunción28
Placa de parrilla de gas20	Sartén para crepes	53-54
Placa de parrilla de gas, cromada22	Sartén para crepes con revestimiento de granito54
Placa de parrilla eléctrica20	Sartén wok53
Placa de parrilla eléctrica con tapa21	Sartenes27, 52
Placa de parrilla eléctrica independiente45	Sartenes de aluminio54
Placa de parrilla eléctrica, cromada22	Sartenes de aluminio con revestimiento antiadherente comfort54
Portaplatos para cestas	121	Sartenes de aluminio con revestimiento antiadherente comfort plus53
Pot bajo	49-50	Soporte para la olla51
Puerta 400 - derecha34		
Puerta 400 - izquierda34	T	
Puerta 600 - derecha34	Termo dispensador72-73
Puerta 600 - izquierda34	Termo dispensador de doble pared73
Puertas para las bases34	Termo dispensador Gredil72
Puesto neutro33		
Puesto neutro con 2 cajones33	U	
Puesto neutro con cajón33	Universal Power Digital	117
		V	
R		Vitrina refrigerada	95-97
Recipiente para escurrecubiertos	121	Vitrina refrigerada ajustable con cristal87
Rejilla de acero inoxidable65	Vitrina refrigerada ajustable con cristal86-88
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 40023	Vitrinas refrigeradas acristaladas por todos los lados96
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 80023		
		W	
S		Wok29
Salida de humo34	Wok de inducción29
Salida de humo para módulos de 1200	14, 19, 33		
Salida de humo para módulos de 400	14-16, 19-21, 28-30, 32-33		
Salida de humo para módulos de 800	14-16, 19-21, 30, 33		
Sartén	28, 47, 53-54		

 Los productos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen los requisitos de seguridad y salud de conformidad con el Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

 Todos los productos publicados cumplen los requisitos de las directivas de Nuevo Enfoque.

La información contenida en el catálogo no constituye una oferta en el sentido definido por la ley. La emisión de un nuevo catálogo anula todos los términos y condiciones establecidos en ediciones anteriores. Los pedidos que no se realicen por falta de existencias se confirmarán por escrito, especificando la fecha de entrega. El vendedor tiene derecho a modificar los precios y retirar productos de la venta; la información sobre los cambios mencionados se publicará en el sitio web. Los productos del catálogo pueden ser sustituidos por otros de propiedades (parámetros) no peores sin previo aviso. Para aumentar la legibilidad de las fotos, algunos productos se muestran con accesorios no incluidos. Las imágenes del catálogo son meramente ilustrativas, el producto real puede diferir de la imagen mostrada. La legalización de los productos de medición utilizados con fines comerciales es responsabilidad del cliente. No lave los productos de aluminio en el lavavajillas. Todos los derechos reservados: se prohíbe la reproducción total o parcial sin autorización.



Contacte con nosotros



Stalgast, S.L.
C/ Cantonigrós, 11, Pol. Malloles II
08500 VIC, Barcelona
España



www.stalgast.es
E-mail:
info@stalgest.es

KSES53_2025_03_30

