

CATÁLOGO

04/2026





Apoyamos la gastronomía
al estilo ECO



Fabricación polaca, **>7.500 Productos**
calidad europea en venta continua



Espacio para
20.000 palets



>600
empleados



El 98% de
Productos 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.

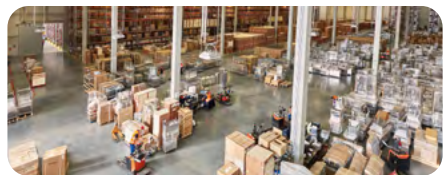
¡Estaremos encantados de compartir nuestra experiencia y conocimientos gastronómicos contigo!

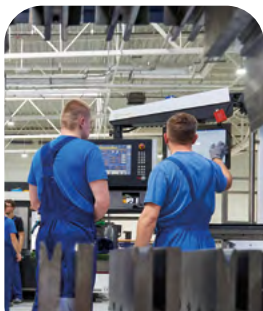


En el año 2018 inauguramos el Centro Logístico más moderno del sector, desde donde se organiza la distribución a los clientes nacionales y extranjeros empleando los procesos y tecnologías más novedosos.

- espacio para 20.000 palets
- envío de mercancías el mismo día
- del pedido
- > 7.500 productos 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.

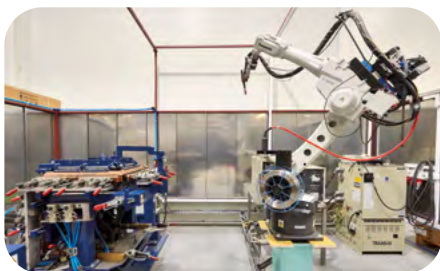
En la fábrica de Radom producimos muebles gastronómicos de acero inoxidable, 24h y a pedido, lavavajillas y cadenas de cocción horizontal, líneas de servicio y pequeños dispositivos de sobremesa.

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**



stalgastr.es



info@stalgastr.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

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

6-44
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	36-39
Cocinas independientes	40-43
Sartén eléctrica	44


45-58
BATERÍAS DE COCINA

Juego de utensilios de cocina	46
Ollas Premium	47
Base para olla	48
Sartenes	48


49-53
UTENSILIOS DE COCINA

Tablas de corte HACCP	50-52
Bloque de carnicero	53
Estantería con recipientes para especias	53


54-68
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Recipientes para gastronomía GN	57
Recipientes gastronómicos GN de polipropileno	58-59
Termos de transporte de polietileno	60
Contenedores isotérmicos	61-63
Carrito de transporte para platos	66
Carritos de transporte	66
Carritos para camareros	67
Estantería de acero cromado	68
Estantería modular de aluminio	68


69-70
TRATAMIENTO MECÁNICO

Mandolina	70
---------------------	----


71-80
TRATAMIENTO TÉRMICO

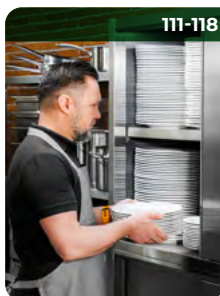
Freidoras	73
Parrillas de contacto	72
Placas de parrilla	73
Gofreras, creperas	74
Baño María regulable	74
Hornos microondas	75
Cocina de inducción	76-77
Termo dispensador	77
Calentador eléctrico	78
Calderos eléctricos para sopa	79-80


81-112
REFRIGERACIÓN

Armarios refrigerados y congeladores	83-87, 99-101
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas	88-95
Vitrinas de exposición	96-97
Base refrigerada	98
Nevera para bar	103-104
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas	108
Enfriadores-congeladores ultrarrápidos	109
Arcones congeladores	111
Máquina de hielo	112


111-118
MUEBLES

Estante colgante ajustable	115
Estantería de almacén	115
Armario de almacén	116
Armario organizador con lavabo	116
Mesa para cafetera exprés	109
Armario sst	118
Lámpara suspendida de calefacción	118


119-129
LIMPIEZA DE VAJILLA

Lavavajillas para ollas y bandejas	120
Lavavajillas con escaldado con capota	122
Lavavajillas con escaldado	123-126
Ecurrreplatos	127
Cestas para lavavajillas	128-129





SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700, DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

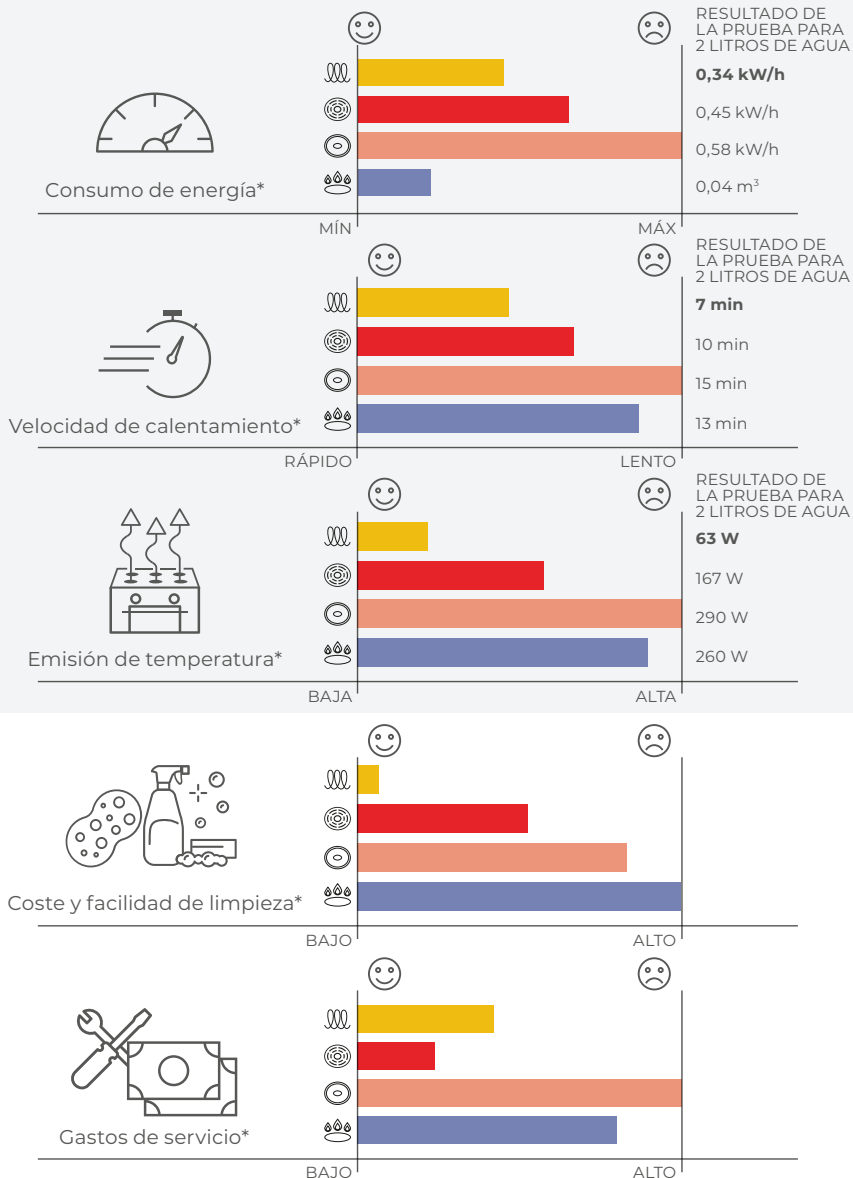
LÍNEA 700

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	36-39
Cocinas independientes	40-43
Sartén eléctrica	44

COMPARACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE CALENTAMIENTO



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700

DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS



**Puerta
del horno
acristalada**



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

**Tirador
de puerta
ergonómico**



- funcionamiento cómodo y seguro
- fácil de limpiar

**Salidas de humo
superiores en
dispositivos
de gas**



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

**Diseño que
garantiza la
comodidad de uso**



- 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



PL PRODUCTO POLACO

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	2400,00
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	2450,00
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	2820,00
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

*función solo disponible para hornos eléctricos.

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

Sistema de control intuitivo



Asa ergonómica para la puerta del horno



Sistema de control de la humedad*



Nº 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	3280,00
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	3510,00
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	-	200	200	-	-	-	-	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	2410,00
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

*función solo disponible para hornos eléctricos.

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	2920,00
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	2870,00
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



N° 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+2x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	1790,00
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	1830,00
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

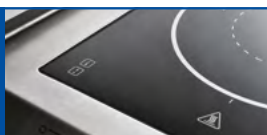
- destinadas al tratamiento térmico efectuado en utensilios de cocina específicos para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción ofrece un ahorro energético y una dinámica excepcionales que no están disponibles con las cocinas tradicionales de gas o eléctricas
- 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



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



Nº 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



Nº 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

- 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

INOX

PL PRODUCTO POLACO

PLACA DE PARRILLA DE GAS

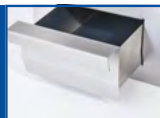


- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas
- abertura 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	2405,00
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	2999,00
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

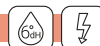


Sistema de control de la humedad



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

- 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

INOX

PL PRODUCTO POLACO

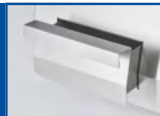
PLACA DE PARRILLA DE GAS, CROMADA



- 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



Cajón para
residuos
y grasa



Superficie
fácil de
limpiar



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	1800,00
9736140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9736210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20	1800,00
9736240	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9737110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	3300,00
9737140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	3029,00
9737210	Estriada doble	800	700	250	13	G20	3500,00
9737240	Estriada doble	800	700	250	13	G30	3100,00
9737310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20	3300,00
9737340	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30	2999,00

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



Placa
lisa-estriada



Panel de
control
ergonómico



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

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	2120,00
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



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
9725110	Freidora individual	400	700	850	17	15	G20	2900,00
9725140	Freidora individual	400	700	850	17	15	G30	2640,00
9725210	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20	3999,00
9725240	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30	3670,00

FREIDORAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

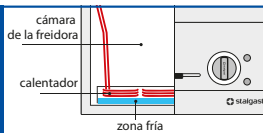
- destinadas al tratamiento térmico directo de alimentos
- a través del freído; procesos que utilizan energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta 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



N° 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

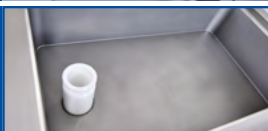


- **adecuada para estofar, freír, cocer y asar a la parrilla**
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **vaciado del 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



N° 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

INOX



PL PRODUCTO POLACO

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

INOX



PL

PRODUCTO
POLACO

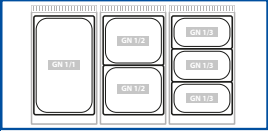
BAÑO MARÍA

- 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

INOX

CO2

PL

PRODUCTO POLACO

MÁQUINA PARA PASTA DE GAS

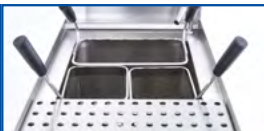
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de protección del dispositivo para evitar el funcionamiento sin agua, accesible desde el panel de control**
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad 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

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
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

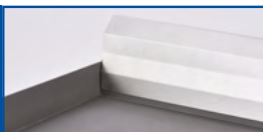
PUESTO NEUTRO

- 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



Nº	Nº 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



N°.	N° 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.



N° 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

CUBIERTA REDUCTORA

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



N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
970000	225	35	13,00

BANDA DE CONEXIÓN ENTRE LAS ENCIMERAS DE LOS DISPOSITIVOS



N°.	N° 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 WOK

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



N° cat.	A mm	P mm	Precio (€)
970005	200	200	47,00

BASE REFRIGERADA



- bases refrigeradas para aparatos de la serie 700
- compatibles con marcos de montaje para aparatos con anchuras de 400, 800 y 1200 mm
- 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

- 887027 - 2 puertas batientes
- 887037 - 3 puertas batientes
- compatibles con el tamaño de contenedor GN 1/1 h=150 mm

NOVEDAD



N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	Precio (€)
1.	887027	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	3700,00
2.	887037	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	4100,00

BASE REFRIGERADA

- 881127 - 4 cajones GN 1/1
- 887137 - 6 cajones GN 1/1
- 887237 - 2 cajones GN 1/1, 2 cajones GN 2/1
- cajones de extracción total, capacidad de carga de hasta 50 kg
- compatible con contenedores de tamaño GN 1/1 h=150 mm

NOVEDAD



N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	Precio (€)
1.	881127	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	5850,00
2.	887137	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	6500,00
3.	887237	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	6000,00

MARCO DE MONTAJE PARA LA LÍNEA 700

- incluye un juego completo de montaje para conectar los dispositivos de calefacción a la base de refrigeración
- montaje: siempre 1 marco + 1 dispositivo

NOVEDAD



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	9700092	400	575	30	70,00
2.	9700094	800	575	30	95,00
3.	9700096	1200	575	30	120,00

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**



Quemador
14 kW



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773034	567	639	394	11	G30_G31/37	599,00
773035	567	639	394	14	G20	619,00
773036	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

INOX



PL PRODUCTO POLACO

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

INOX



PL

PRODUCTO
POLACO

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



Nº	Nº 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	1460,00
	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	1475,00
	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	2110,00
	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



Rejillas de hierro fundido

Nº	Nº 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	1580,00
	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	1580,00
	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	1610,00
	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	2220,00
	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	2240,00
	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



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



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979510	2 -campos de calentamiento	400	700	850	7	400	2200,00
979610	4 - campos de calentamiento	800	700	850	14	400	4049,00

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

INOX



PL

PRODUCTO
POLACO

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

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

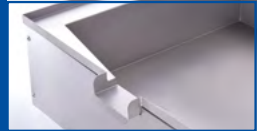


SARTÉN BASCULANTE

- 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



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	S filetes/h	P kW	U V	Precio (€)
778002	Sartén	700	786	912	hasta 300	100	6,3	400	1499,00



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.

Juego de utensilios de cocina	46
Ollas Premium	47
Base para olla	48
Sartenes	48

JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA

- Ollas fabricadas en acero inoxidable
- Fondo multicapa encapsulado
- Tapas de cristal
- El juego incluye:
 - Cacerola Ø 16 cm, 1,4 l con tapa
 - Olla pequeña, Ø 18 cm, 2 l con tapa
 - olla mediana, Ø 20 cm, 2,8 l con tapa
 - olla grande, Ø 24 cm, 5,5 l con tapa
 - sartén de acero con revestimiento antiadherente Ø 24 cm



NOVEDAD



La tapa de cristal permite controlar la cocción sin levantarla, evita las salpicaduras y ayuda a mantener el calor.



Recubrimiento antiadherente que evita que los alimentos se peguen durante el procesamiento.



Asas ergonómicas



Asas ergonómicas



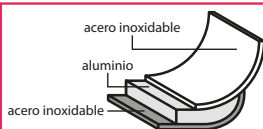
Nº cat.	Precio (€)
020002	230,00

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



**Fondo
multicapa
capsulado**



**Tapas
incluidas
en el kit**



**Asas soldadas
multipunto**



OLLA ALTA

• con tapa

Nº 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

Nº 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

Nº 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



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

N° cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
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

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



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.

Tablas de corte HACCP	50-52
Bloque de carnicero	53
Estantería con recipientes para especias ..	53

TABLAS DE CORTE HACCP

- de polipropileno
- disponible en 7 colores


PL STALGAST
RADOM

Sistema de
etiquetado HACCP:



PESCADO



QUESOS


CARNE COCIDA
FIAMBRE

CARNE
CRUDA


VERDURAS


CARNE DE
AVE


PARA ALÉRGICOS



JUEGO DE TABLAS HACCP

- juego de tablas fabricadas en polipropileno en 6 colores



N° cat.	Descripción	Precio (€)
341450	450x300 lisa	72,00
341320	GN 1/2 con corte	57,00
341530	GN 1/1 con corte	115,00

TABLA PARA CORTAR HACCP 450X300

- doble cara lisa

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
341451	Red	450	300	13	13,00
341452	Green	450	300	13	13,00
341453	Yellow	450	300	13	13,00
341454	Blue	450	300	13	13,00
341455	White	450	300	13	13,00
341456	Brown	450	300	13	13,00
341458	Purple	450	300	13	13,00

NOVEDAD



TABLAS CON RANURA

TABLA DE CORTE HACCP GN 1/2

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
341321	●	325	265	12	9,90
341322	●	325	265	12	9,90
341323	●	325	265	12	9,90
341324	●	325	265	12	9,90
341325	○	325	265	12	9,90
341326	●	325	265	12	9,90
341328	●	325	265	12	9,90



TABLA DE CORTE HACCP GN 1/1

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
341531	●	530	325	15	22,00
341532	●	530	325	15	22,00
341533	●	530	325	15	22,00
341534	●	530	325	15	22,00
341535	○	530	325	15	22,00
341536	●	530	325	15	22,00
341538	●	530	325	15	22,00



TABLA DE CORTE HACCP 600x400

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
341631	●	600	400	18	29,00
341632	●	600	400	18	29,00
341633	●	600	400	18	29,00
341634	●	600	400	18	29,00
341635	○	600	400	18	29,00
341636	●	600	400	18	29,00
341638	●	600	400	18	29,00



TABLA DE CORTE

- de polipropileno en color negro
- disponible en versión de doble cara lisa o con ranura
- para uso en ahumado, parrilla, barbacoa, elaboración de sushi, servicio de banquetes y cocinas abiertas

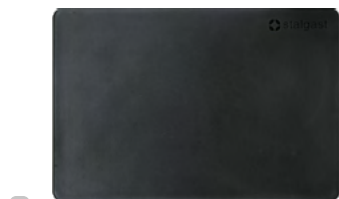


N°	N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	341457	Tabla lisa	450	300	13	13,00
2.	341327	Tabla con ranura GN 1/2	325	265	12	9,90
	341537	Tabla con ranura GN 1/1	530	325	15	22,00
	341637	Tabla con ranura	600	400	18	29,00

Tabla con ranura



Tabla lisa de doble cara



1



2

TABLA DE CORTE

- recomendada para uso en espacios interiores de cocina y bares
- revestimiento antideslizante en los bordes de la tabla
- ideal para encimeras lisas
- con un práctico orificio para poder colgarla
- resistente a temperaturas de hasta + 90°C



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
340270	270	190	9	7,00
340351	350	250	10	14,20



BLOQUE DE CARNICERO

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

PE



Nº 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



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
815500	629	200	250	116,00



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.

Recipientes para gastronomía GN	57
Recipientes gastronómicos GN de polipropileno	58-59
Termos de transporte de polietileno	60
Contenedores isotérmicos	61-63

Carrito de transporte para platos.....	66
Carritos de transporte	66
Carritos para camareros.....	67
Estantería de acero cromado.....	68
Estantería modular de aluminio.....	68

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE PERFORADOS, ESTÁNDAR



• recomendados para la cocción al vapor en hornos de convección-vapor

RECIPIENTE GN 1/1


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
121024	530	325	20	2,2	17,30
121044	530	325	40	5,0	17,90
121064	530	325	65	8,0	19,00
121104	530	325	100	14,0	25,10
121154	530	325	150	19,0	35,80
121204	530	325	200	26,0	40,50

RECIPIENTE GN 1/2


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
122064	325	265	65	3,5	11,40
122104	325	265	100	6,0	13,80
122154	325	265	150	8,5	22,70

RECIPIENTE GN 2/3


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
125064	325	354	65	5,5	14,20

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO, ESTÁNDAR



• de acero esmaltado, buena conducción del calor

RECIPIENTE GN 2/1

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
107061	650	530	65	18,0	41,70

RECIPIENTE GN 1/1

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
101021	530	325	20	2,2	14,20
101041	530	325	40	5,0	16,90
101061	530	325	65	8,0	19,30



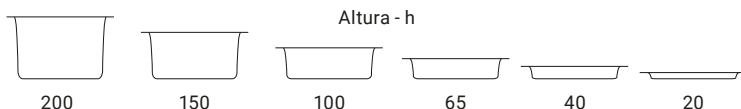
RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN Y BANDEJAS



• especiales para su uso en hornos de convección-vapor
• barras de soporte ver pág. 136

RECIPIENTE GN 1/1 ANTIADHERENTE

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
191021	530	325	20	2,2	44,00
191041	530	325	40	5,0	52,00



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE, ESTÁNDAR



RECIPIENTE GN 2/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
117020	650	530	20	4,4	32,50
117040	650	530	40	9,0	33,50
117060	650	530	65	18,0	36,30
117100	650	530	100	30,0	44,70
117150	650	530	150	42,0	56,80
117200	650	530	200	58,0	73,30

RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
111020	530	325	20	2,2	11,90
111040	530	325	40	5,0	12,90
111060	530	325	65	8,0	14,90
111100	530	325	100	14,0	19,60
111150	530	325	150	19,0	29,80
111200	530	325	200	26,0	35,70

RECIPIENTE GN 2/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
115020	325	354	20	1,5	8,30
115040	325	354	40	3,5	10,40
115060	325	354	65	5,5	12,40
115100	325	354	100	8,0	16,90
115150	325	354	150	12,0	25,80
115200	325	354	200	18,0	30,50

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
112020	325	265	20	1,2	6,20
112040	325	265	40	2,0	7,90
112060	325	265	65	3,5	8,50
112100	325	265	100	6,0	11,50
112150	325	265	150	8,5	18,40
112200	325	265	200	11,5	24,00

RECIPIENTE GN 2/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
118040	162	530	40	1,75	9,90
118060	162	530	65	3,50	12,10
118100	162	530	100	5,50	15,80

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
113020	325	176	20	0,7	5,50
113040	325	176	40	1,5	6,90
113060	325	176	65	2,5	7,40
113100	325	176	100	3,7	9,70
113150	325	176	150	5,7	16,00
113200	325	176	200	7,3	18,10

Altura - h



200



150



100



65



40



20

RECIPIENTE GN 1/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
114020	265	162	20	0,4	4,40
114040	265	162	40	1,0	6,00
114060	265	162	65	1,7	6,30
114100	265	162	100	2,8	8,50
114150	265	162	150	3,6	12,90
114200	265	162	200	5,0	16,00

RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
116060	176	162	65	1,0	5,30
116100	176	162	100	1,6	7,00
116150	176	162	150	2,0	10,10
116200	176	162	200	2,8	14,20

RECIPIENTE GN 1/9



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
119060	176	108	65	0,5	4,30
119100	176	108	100	0,8	6,60
119150	176	108	150	1,4	8,70

RECIPIENTE GN 1/12



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
110100	132	108	100	0,5	5,10

TAPA GN



N° cat.	Descripción	Precio (€)
117000	GN 2/1	38,00
111000	GN 1/1	13,70
115000	GN 2/3	11,20
112000	GN 1/2	7,90
118000	GN 2/4	9,00
113000	GN 1/3	5,30
114000	GN 1/4	4,90
116000	GN 1/6	3,50
119000	GN 1/9	2,90

TAPA HERMÉTICA



N° cat.	Descripción	Precio (€)
111014	GN 1/1	36,10
115014	GN 2/3	29,70
112014	GN 1/2	25,80
113014	GN 1/3	19,40
114014	GN 1/4	18,30
116014	GN 1/6	12,10

BARRA DE SOPORTE

- permite colocar recipientes GN en mostradores refrigerados, baños maría, termos, etc.



N° cat.	L mm	Precio (€)
100321	325	6,90
100531	530	8,00

Altura - h



200



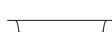
150



100



65



40



20

RECIPIENTES GASTRONÓMICOS GN DE POLIPROPILENO, BUFFET SAFE

- no utilizar en bandejas y hornos de convección-vapor
- la tapa se vende por separado



NOVEDAD

RECIPIENTE GN 1/1

RECIPIENTE GN 1/2

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
161064	530	325	65	8,0	11,50
161104	530	325	100	14,0	14,00
161154	530	325	150	19,0	19,50
161204	530	325	200	26,0	23,00

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
162064	325	265	65	3,5	6,00
162104	325	265	100	6,0	7,20
162154	325	265	150	8,5	9,00
162204	325	265	200	11,5	10,50

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
163064	325	176	65	2,5	4,50
163104	325	176	100	3,7	5,60
163154	325	176	150	5,7	7,30
163204	325	176	200	7,3	8,40

RECIPIENTE GN 1/4

RECIPIENTE GN 1/6

RECIPIENTE GN 1/9



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
164064	265	162	65	1,7	3,30
164104	265	162	100	2,8	4,30
164154	265	162	150	3,6	5,40

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
166064	176	162	65	1,0	2,60
166104	176	162	100	1,6	3,00
166154	176	162	150	2,0	4,30

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
169064	176	108	65	0,5	2,20
169104	176	108	100	0,8	2,80
169154	176	108	150	1,4	3,20

TAPA HERMÉTICA BUFET SAFE

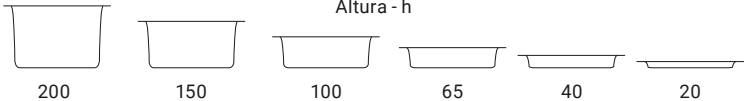
- tapa hermética, diseñada para los recipientes Bufet Safe



N° cat.	Descripción	Precio (€)
161004	GN 1/1	8,00
162004	GN 1/2	5,00
163004	GN 1/3	3,50
164004	GN 1/4	2,90
166004	GN 1/6	2,20
169004	GN 1/9	1,30



Altura - h



RECIPIENTES GASTRONÓMICOS GN DE POLIPROPILENO, ESTÁNDAR

• no utilizar en bandejas y hornos de convección-vapor

PL STALGAST
RADOM

+70
-5

PP



NOVEDAD

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
163062	325	176	65	2,5	4,00
163102	325	176	100	3,7	4,70
163152	325	176	150	5,7	4,30
163202	325	176	200	7,3	6,70

RECIPIENTE GN 1/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
164062	265	162	65	1,7	3,20
164102	265	162	100	2,8	4,00
164152	265	162	150	3,6	3,90

RECIPIENTE GN 1/6

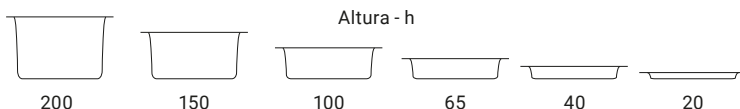


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
166062	176	162	65	1,0	2,90
166102	176	162	100	1,6	3,10
166152	176	162	150	2,0	4,30

TAPA GN



N° cat.	Descripción	Precio (€)
163002	GN 1/3	2,50
164002	GN 1/4	2,00
166002	GN 1/6	1,30





TERMOS DE TRANSPORTE DE POLIETILENO

- de polietileno
- muy resistentes gracias al grueso aislamiento de espuma de poliuretano
- adecuado para transportar alimentos fríos o calientes en recipientes GN de acero, policarbonato o polipropileno
- poseen una válvula de ventilación

Asas de transporte robustas

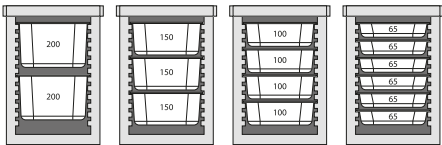


Válvula de ventilación



TERMO

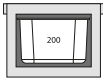
- guías especiales para recipientes GN
- dos asas de transporte ergonómicas
- junta de puerta reemplazable
- apertura de puerta de 270°
- con el termo se puede utilizar el carrito n° cat. 059002 pág. 150
- dimensiones internas (AxPxAl): 535 x 325 x 495 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
053870	650	450	625	86	394,00

TERMO

- tapa con cuatro cierres
- capacidad: GN 1/1 200 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
054300	645	445	315	26	270,00

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS Y DE TRANSPORTE DE POLIPROPILENO ESPUMADO



- material resistente con propiedades elásticas
- muy buenas propiedades termoaislantes
- fáciles de limpiar
- ligeros, aptos para el transporte de alimentos en recipientes GN

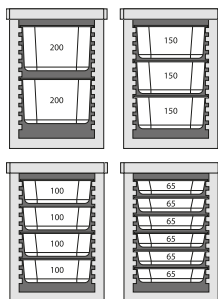
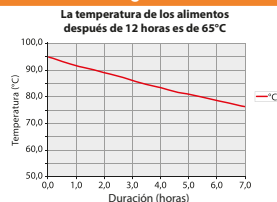
NOVEDAD

CONTENEDOR ISOTÉRMICO

- asas prácticas
- puertas con apertura de 270°
- cierre resistente de acero inoxidable
- posibilidad de retirar las puertas
- se deben utilizar recipientes GN con tapa hermética

Distribución de la temperatura de los alimentos en termos de acero en condiciones:

- temp. inicial de los alimentos +95°C
- temp. ambiente +20°C
- carga total



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
055106	645	445	625	93	383,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO GN 1/1

- diseño que facilita la apertura
- forma interior que facilita la extracción de los recipientes GN

NOVEDAD



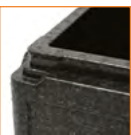
N° cat.	Color	Compatible con	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	53,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO GN 1/1

- diseño que facilita la apertura
- forma interior que facilita la extracción de los recipientes GN
- espacio para una placa que facilite la señalización

NOVEDAD

Diseño especial del cierre que sella la tapa



Asas ergonómicas que facilitan la apertura



Espacio para una placa que facilite el etiquetado



N° cat.	Compatible con	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	66,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	70,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	69,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	99,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO GN 1/1

- asas ergonómicas
- diseño que facilita la apertura
- forma interior que facilita la extracción de los recipientes GN

NOVEDAD



N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
058201	●	675	400	290	37	92,00
058251	●	675	400	335	45	101,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO CON ASA

- una cómoda y práctica correa de plástico para transporte
- recomendado para aplicaciones de catering exterior

NOVEDAD


Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
054201	360	285	365	20	70,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CUBETAS DE HELADO



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
054030	600	400	270	3x8	90,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO 600X400



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
056203	685	485	260	53	88,00
056303	685	485	360	80	105,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CAJAS DE PIZZA

- tamaño GN 2/3
- tapa hermética



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
057231	415	400	265	27	55,00

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CAJAS DE PIZZA

- fabricado con un material muy ligero



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
057301	410	410	330	32	62,00

TERMOS DE TRANSPORTE DE ACERO INOXIDABLE



- termos para el transporte de alimentos
- tapa con junta de silicona resistente a la abrasión, equipada con 6 cierres
- base de plástico flexible para evitar los daños mecánicos en el termo y en el suelo
- poseen una válvula de ventilación para eliminar la presión negativa
- el asa situada en la tapa se utiliza únicamente para transportar la tapa

Tapa doble con junta de silicona resistente a la abrasión



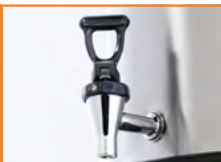
Seis cierres que sujetan la tapa



Doble pared y tapa aisladas con con espuma especial para mantener el calor hasta 8 horas

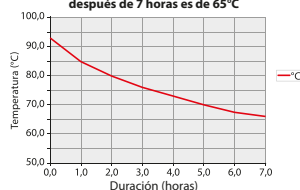


Termos para bebidas con grifo



Distribución de la temperatura de los alimentos en termos de acero en condiciones:
 - temp. inicial de los alimentos +95°C
 - temp. ambiente +20°C
 - carga total

La temperatura de los alimentos después de 7 horas es de 65°C



TERMO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
051104	330	235	10	195,00
051154	330	295	15	210,00
051204	330	365	20	243,00
051254	330	440	25	256,00
051304	330	475	30	274,00
051354	330	585	35	296,00
051504	480	400	50	320,00

TERMO CON GRIFO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	Precio (€)
052154	330	295	15	225,00
052204	330	365	20	262,00
052254	330	585	25	272,00

TERMO DE PLÁSTICO

- fabricado con polietileno de baja densidad indicado para entrar en contacto con alimentos
- doble pared
- construcción "monobloque"
- resistente a los impactos
- reciclable
- grifo antigoteo



Nº	Nº cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
1.	053100	■	295	420	500	10	260,00
2.	053200	■	295	420	675	20	299,00

CARRITO DE PLATAFORMA

- puntos antideslizantes en la superficie
- dimensiones de la superficie de trabajo 660 x 485 mm



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
059002	730	480	890	136,00

CARRITO DE PLATAFORMA

- plegable
- dimensiones de la superficie de trabajo 650x475 mm
- no dispone de bloqueo de ruedas



INOX



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
059001	740	480	870	321,00

RECIPIENTE PARA PRODUCTOS A GRANEL

- la superficie lisa y los bordes redondeados facilitan la limpieza
- la ventana transparente permite identificar rápidamente el contenido
- ruedas de 80 mm de diámetro
- tapa abatible de dos piezas
- El recipiente tiene capacidad para unos 56 kg de harina o 73 kg de azúcar

NOVEDAD

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
064990	400	750	715	102	299,00



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 ESTÁNDAR PARA CAMAREROS



Nº 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

Nº 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

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
661035	860	425	910	149,00



ESTANTERÍA DE ACERO CROMADO

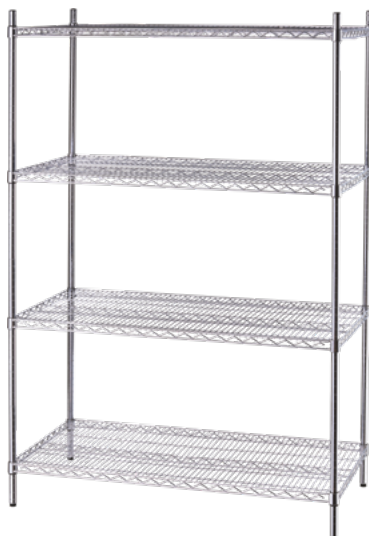
- fijación de estantes con altura regulable
- la capacidad de carga de un estante es de hasta 200 kg
- para su uso en almacenes, tiendas, etc.

Fijación de estantes con altura regulable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
680062	610	455	1800	179,00
680092	910	455	1800	221,00
680122	1220	455	1800	276,00
680152	1525	455	1800	311,00
681062	610	610	1800	208,00
681092	910	610	1800	250,00
681102	1060	610	1800	299,00
681122	1220	610	1800	332,00
681152	1525	610	1800	391,00
681182	1825	610	1800	450,00

NOVEDAD



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	540,00
686092	900	560	1680	629,00
686151	1510	460	1680	710,00
686152	1510	560	1680	779,00



TRATAMIENTO MECÁNICO

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

Mandolina 70

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



Nº 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.....	73	Hornos microondas.....	75
Parrillas de contacto.....	72	Cocina de inducción.....	76-77
Placas de parrilla.....	73	Termo dispensador.....	77
Gofreras, creperas.....	74	Calentador eléctrico.....	78
Baño María regulable.....	74	Calderos eléctricos para sopa.....	79-80

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

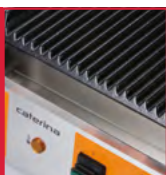
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
742018	310	360	200	1,8	230	275,00



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

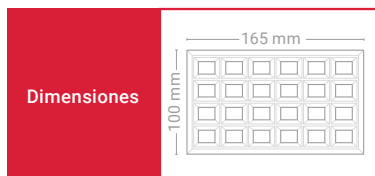
- placa de calentamiento
2/3 lisa; 1/3 estriada
- 2 zonas de calentamiento
- mango giratorio para regulación
de temperatura 50-300°C
- proceso de calentamiento
rápido de la placa
- interruptor de funcionamiento
e indicador luminoso de
- la temperatura fijada
- reborde de seguridad
- cajón extraíble para 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	380,00


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



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	155,00
741156	Baño María regulable con grifo	340	590	242	0-85	1,2	230	173,00
741205	Baño María regulable con grifo	340	590	280	0-85	1,2	230	199,00

MICROONDAS

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



Nº 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	520,00

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



Nº 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	550,00

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]



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P W	U V	Precio (€)
775002	483	420	281	900	230	230,00

MICROONDAS

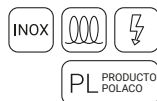
- control electrónico
- 3 niveles de potencia
- 20 programas memorizables en 3 pasos
- Temporizador de 1h 40min
- posibilidad de utilizar para descongelar GN de policarbonato 1/2 h= 65÷150 mm
- cámara y carcasa de acero inoxidable
- dimensiones internas de la cámara: 335x364x212 mm

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:



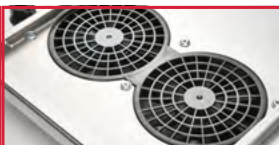
PANEL TÁCTIL DE CRISTAL CON TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

- 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



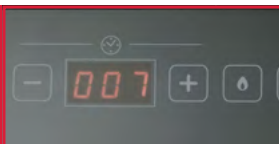
Eficaz sistema de ventilación adecuado para un funcionamiento continuo



La superficie de trabajo lisa facilita el mantenimiento de la limpieza



Panel táctil de cristal con temporizador independiente



Carcasa de acero inoxidable



COCINA DE INDOCCIÓN

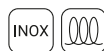
- vitrocerámica
- carcasa de acero inoxidable
- rango de temperatura 60°C-240°C
- Regulación de la temperatura en incrementos de 20°C
- 10 niveles de potencia
- pantalla LCD
- mando giratorio



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

- 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	1099,00

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°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



CALENTADOR ELÉCTRICO GN 1/1

- barreno de material resistente a las altas temperaturas
- el resto de componentes fabricados con acero inoxidable
- elemento calefactor con termostato
- en el kit se incluye: recipiente GN 1/1 100 mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
435130	620	480	300	13	2,0	230	261,00

CALENTADOR ELÉCTRICO GN 1/1

- barreno fabricado con un material resistente a las altas temperaturas
- calentador con termostato
- en el kit se incluye: recipiente GN 1/1 65 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
435090	570	350	285	8	0,76	230	199,00



CALENTADOR ELÉCTRICO CON CALDEROS PARA SOPA

- barreno de material resistente a las altas temperaturas
- el resto de componentes de acero inoxidable
- elemento calefactor con termostato
- en el kit se incluye: 2 calderos, 2 tapas, 2 cucharones

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	295,00

CALDEROS ELÉCTRICOS PARA SOPA

CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- provisto de una tapa con un orificio para una cuchara
- carcasa de acero pintado
- elemento calefactor con termostato



capacidad 5,7 l

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
432110	280	340	5,7	0,3	230	112,00



CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- panel de control electrónico con indicación de temperatura
- regulación de la temperatura 65-95°C en niveles de 1°C
- provisto de una tapa con un orificio con solapa para una cuchara
- una cuchara
- carcasa de acero pintado



Panel de control

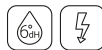


N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
432115	Caldero para sopa	395	340	9	0,4	230	143,00
432190	Inserto para el caldero - adicional	245	255	10	-	-	43,30

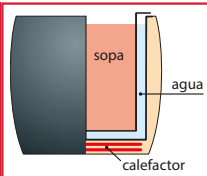


CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- provisto de una tapa con un orificio para cuchara
- carcasa de acero pintado
- elemento calefactor con termostato



Calentamiento
uniforme
mediante
camisa de agua



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
432100	340	370	8,5	0,4	230	110,00

CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recipiente para sopa, tapa y recipiente para agua de acero inoxidable
- tapa con orificio para cuchara
- carcasa de material de alto impacto
- elemento calefactor con termostato
- cuchara incluida en el kit



Recipiente para
sopa de acero
inoxidable



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
432101	350	360	10	0,4	230	220,00



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.....	83-87, 99-101
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas.....	88-95
Vitrinas de exposición	96-97
Base refrigerada	98

Nevera para bar	103-104
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas.....	108
Enfriadores-congeladores ultrarrápidos.....	109
Arcones congeladores.....	111
Máquina de hielo.....	112

DESCRIPCIÓN DE LAS REFERENCIAS ADICIONALES PARA LA SECCIÓN DE REFRIGERACIÓN:



Dispositivo de refrigeración



o



Sistema estático



Para bandejas de panadería/repostería



Para recipientes de gastronomía



Puertas batientes



Iluminación LED



Dispositivo congelador



y



Sistema dinámico



Para recipientes de gastronomía



Vitrina con apertura por dos lados

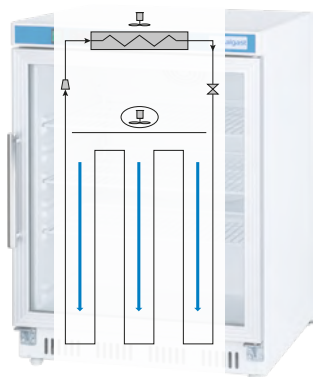


Puertas correderas

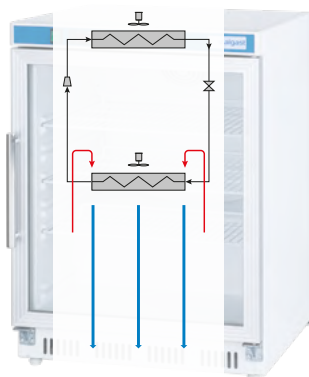
TIPOS DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN:

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 REFRIGERADORES Y CONGELADORES – LINIA FROST



FROST
Expert

- aparatos con baja clasificación energética
- el refrigerante R290
- carcasa de acero inoxidable
- circulación forzada del aire
- descongelación automática
- controlador electrónico con pantalla de temperatura
- puertas con cierre automático
- patas regulables (+45 mm)
- tirador perfilado para abrir la puerta
- puerta con cerradura
- iluminación LED

NOVEDAD

ARMARIO REFRIGERADO

- 4 bandejas GN 2/1 estándar
- bandejas específicas - n.º de cat. 830645
- calentador en el marco



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
835622	740	840	2000	-2 / +8	124	0,195	230	A	303	460	4	1450,00



ARMARIO CONGELADOR

- 4 bandejas GN 2/1 estándar
- bandejas específicas - n.º de cat. 830645
- calentador en el marco



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros netto	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
835627	740	840	2000	-18 / -22	127	0,28	230	B	1092	460	460	4	2350,00



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 - 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

Nº 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



Nº 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 – LINIA FROST



- aparatos con baja clasificación energética
- refrigerante R290
- carcasa de acero inoxidable
- descongelación automática
- control electrónico con pantalla de temperatura
- puerta con cierre automático
- patas regulables

NOVEDAD
FROST
Expert

MESA REFRIGERADA

- 1 estante GN 1/1 estándar por cámara



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros neto	Clase climática	Precio (€)
835026	refrigerante	1360	700	850	+2 / +8	81	0,22	230	A	473	187	4	1800,00
835036	refrigerante	1795	700	850	+2 / +8	107	0,22	230	A	580	312	4	2250,00

MESA REFRIGERADA

- 1 estante GN 1/1 estándar por cámara



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros neto	Clase climática	Precio (€)
835029	refrigerante	903	700	876	+2 / +8	81	0,11	230	A	468	180	4	1200,00
835039	refrigerante	1368	700	876	+2 / +8	104	0,12	230	A	573	219	4	1400,00

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 automática 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 (€)
832232	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	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



- 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

NOVEDAD

BASE REFRIGERADA

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



Nº	Nº cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	887026	GN 1/1 h=150	1200	700	600	3600,00
2.	887036	GN 1/1 h=150	1600	700	600	4200,00
3.	887046	GN 1/1 h=150	2000	700	600	4700,00

BASE REFRIGERADA

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



Nº	Nº cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
4.	887126	GN 1/1 h=150	1200	700	600	4900,00
5.	887136	GN 1/1 h=150	1600	700	600	6600,00
6.	887146	GN 1/1 h=150	2000	700	600	7100,00

BASE REFRIGERADA

- dispositivos con módulo de cajones
- cajones de extracción total, capacidad de carga de hasta 50 kg
- compatible con contenedores de tamaño GN 1/1 h=150 mm y GN 2/1 h=150 mm



Nº	Nº cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
7.	887236	GN 1/1 h=150 y GN 2/1 h=150	1600	700	600	5400,00
8.	887246	GN 1/1 h=150 y GN 2/1 h=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 A l: 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 A l: 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 refrigerador
- 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

REFRIGERADOR PARA MUESTRAS

- carcasa de acero inoxidable
- interior de plástico
- circulación dinámica del aire
- iluminación LED del interior de la cámara
- termostato digital con pantalla LCD
- cerradura con llave
- 6 niveles de guías, 3 estantes incluidos
- cassettes para muestras incluidos

NOVEDAD



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	Clase climática	Precio (€)
850000	595	638	860	+2 / +8	0,09	230	B	214	140	4	1100,00

VITRINA REFRIGERADA

- puerta acristalada con cerradura
- puerta triple templada con calefacción
- pantalla publicitaria iluminada
- refrigerante R290
- circulación de aire forzada
- iluminación LED
- controlador electrónico de temperatura
- pantalla de temperatura
- descongelación automática
- 4 ruedas, 2 con freno

NOVEDAD



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	U V	V litros	Clase climática	Precio (€)
850111	626	640	2025	-18	96	230	329	4	1900,00

VITRINA REFRIGERADA

- pantalla electrónica de temperatura
- puerta de cristal sin marco con cerradura
- doble cristal templado
- circulación de aire forzada
- patas para nivelar
- iluminación LED
- factor R600a

NOVEDAD



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	M kg	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática	Precio (€)
850045	495	450	495	+4 / +12	22,5	230	C	219	45	45	4	580,00

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

- 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

LED



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

- 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

LED



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

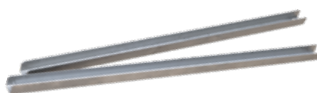


Nº	Nº cat.	Tamaño del cajón	Precio (€)
1.	831000	304x525x140 mm	449,00
2.	831001	304x525x90 mm	530,00

GUÍAS PARA ARMARIOS Y MESAS

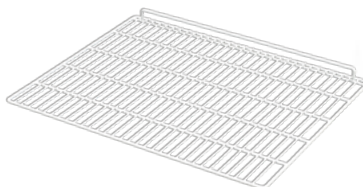
- las guías se venden por juegos (1 juego = 2 guías)
- precio por juego

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

Nº 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
849073	750	750	1260	7	1,49	230	8200,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	7350,00

ENFRIADOR-CONGELADOR ULTRARRÁPIDO

- circulación forzada de aire
- controlador con pantalla electrónica
- ajuste de temperatura en un rango de +10 °C a -40 °C
- 4 ciclos programados disponibles y posibilidad de personalizar los ajustes
- alarma visual y acústica al final del ciclo de trabajo
- transición automática al modo de almacenamiento
- cámara con dimensiones internas de 639x595x372 mm que contiene
- 5 pares de guías
- sonda de aguja incluida en el equipamiento básico

FROST
Expert



NOVEDAD

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Capacidad GN	M kg	P kW	U V	Precio (€)
849055	760	730	850	5	80	0,76	230	3300,00

CONGELADORES HORIZONTALES



- se ha utilizado el refrigerante R600a
- carcasa pintada con pintura en polvo (blanca)
- controlador manual con regulación de la potencia de refrigeración de 1 a 7
- iluminación LED de la cámara
- 1 cesta incluida y 1 separador
- paredes aislantes gruesas
- descongelación manual
- asa de la tapa equipada con cierre
- dimensiones indicadas de los aparatos junto con el asa y la bisagra

NOVEDAD



1



2



3

CONGELADOR HORIZONTAL

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	N° ruedas cd.	Precio (€)
1.	883311	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	1300,00
2.	883411	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	1600,00
3.	883511	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	1800,00



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 el kit y 1 tabique separador)
- tapa con cerradura de llave



1



2



3

ARCÓN CONGELADOR

N°	N° 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

N°	N° 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

N° cat.	Precio (€)
883001	55,00



CESTA PLASTIFICADA PARA ARCONES CONGELADORES

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
883002	200	510	130	23,00

MÁQUINA DE HIELO

- máquina de hielo auxiliar
- rellenado 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



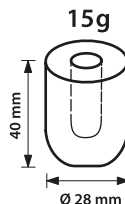
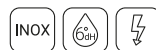
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
871101	305	380	380	0,13	230	360,00



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



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.

Estante colgante ajustable.....	115
Estantería de almacén	115
Armario de almacén.....	116
Armario organizador con lavabo	116
Mesa para cafetera exprés.....	109
Armario sst	118

Lámpara suspendida de calefacción.....	118
--	-----

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 AJUSTABLE

- profundidad del estante: 270 mm

NOVEDAD


N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610010	individual	1200	300	400	70,00
610020	doble	1200	300	660	120,00

ESTANTERÍA DE ALMACÉN - ESTANTES COMPLETOS

- patas fabricadas con perfiles de 30 x 30 mm
- patas unidas a las baldas mediante tornillos
- carga máxima por balda: 70 kg/m²

NOVEDAD


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610064	600	400	1800	220,00
610084	800	400	1800	285,00
610104	1000	400	1800	340,00
610105	1000	500	1800	400,00
610125	1200	500	1800	450,00
610106	1000	600	1800	440,00
610126	1200	600	1800	499,00

ESTANTERÍA DE ALMACÉN - ESTANTES PERFORADOS

- patas fabricadas con perfiles de 30 x 30 mm
- patas unidas a las baldas mediante tornillos
- carga máxima por balda: 70 kg/m²

NOVEDAD


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610305	1000	500	1800	420,00
610307	1000	700	1800	490,00

ARMARIO DE ALMACÉN (PUERTAS BATIENTES)

- tres estantes ajustables
- puertas equipadas con tiradores empotrados de ABS
- tres estantes, el central fijo y los otros dos ajustables

NOVEDAD

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
617106	1000	600	1800	1200,00

**ARMARIO ORGANIZADOR CON LAVABO**

- cámara del lavabo cerrada por tres lados
- dimensiones de la cámara: 320 x 300 x 150 mm
- orificios de ventilación
- estante ajustable
- posibilidad de cambiar la puerta
- puerta equipada con tiradores empotrados de ABS

NOVEDAD

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
617000	500	500	2000	790,00

**ARMARIO ORGANIZADOR CON LAVABO**

- cámara cerrada por tres lados
- dimensiones de la cámara: 330 x 300 x 150 mm
- orificios de ventilación
- estante ajustable
- posibilidad de cambiar la puerta de un armario de una sola hoja

NOVEDAD

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
617010	1000	500	2000	1250,00



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

ESTANTE COLGANTE PARA EL DISPOSITIVO

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

INOX
PL PRODUCTO POLACO

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	110,00
615060	Estante para la salamandra	600x469	600	500	300	90,00
616065	Estante para la salamandra	650x569	650	600	300	120,00
616050	Estante para microondas	500x569	500	600	300	86,00
615055	Estante para microondas	550x469	550	500	300	82,00


LAVABO EMPOTRADO

- Cuba cerrada por tres lados
- Dimensiones de la cuba: 330x300x150 mm
- Agujero para la grifería en el centro de la cuba, $\varnothing=33$ mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610001	400	410	240	90,00


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



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 SUSPENDIDA 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
- 3 niveles de potencia

INOX


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





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.....120
Lavavajillas con escaldado con capota....122
Lavavajillas con escaldado123-126
Escurreplatos.....127

Cestas para lavavajillas 128-129

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

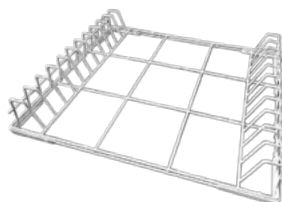


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
805025	690	830	1700	12,2	400	5350,00

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
803023	Lavavajillas de capota con bomba de vaciado	728	816	1505	10,8	400	3133,00
803028	Lavavajillas de capota	728	816	1505	10,8	400	3074,00

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, cubtería 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 cubtería 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

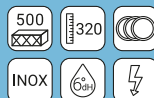


AQUA



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

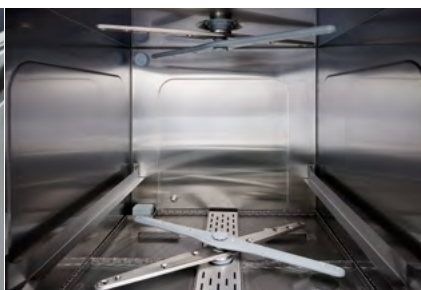


AQUA



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



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 Stalgast garantizan un funcionamiento correcto



AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801503	Lavavajillas universal con bomba de vaciado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	1880,00
801505	Lavavajillas universal	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	1866,00
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	2173,00
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
801543	Lavavajillas universal con bomba de vaciado	565	685	835	3,4	230	1880,00
801545	Lavavajillas universal	565	685	835	3,4	230	1820,00
801546	Lavavajillas universal con dosificador de detergente	565	685	835	3,4	230	1970,00
801547	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	3,4	230	2131,00
801548	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	3,4	230	2225,00
801549	Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	3,4	230	2426,00
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


AQUA

Brazos superiores de lavado y aclarado

Indicadores luminosos de la temperatura

Panel de control

Brazos inferiores de lavado


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
801353	Lavavajillas con bomba de vaciado	415	530	665	2,77	230	1249,00
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
801403	Lavavajillas con bomba de vaciado	465	565	700	2,77	230	1365,00

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



Nº 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

PORTAPLATOS PARA CESTAS

PP

- 12 compartimentos
- para la cesta 810150



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

RECIPIENTE PARA ESCURRECUBIERTOS

- recipiente sin escurrecubiertos

PL STALGAST
RADOM

INOX



1



2

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	815300	385	150	180	56,90
2.	815400	265	305	200	70,00

CONTENEDOR, EXPOSITOR PARA CUBIERTOS

- vendido sin recipientes
- compatibles con los recipientes 815020, 815010
- fabricado en plástico ABS resistente y resistente a los arañazos
- diámetro del orificio 97 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
815360	350	290	405	99,00

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

80mm



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

- apta para lavar cristalería en el lavavajillas

PP



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

PL STALGAST
RADOM

PP

9elem.



16elem.



25elem.



36elem.



49elem.



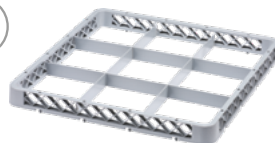
N° cat.	Descripción	A mm.	P mm.	Al mm.	Precio (€)
810900	9 elementos	500	500	104	16,00
811600	16 elementos	500	500	104	19,80
812500	25 elementos	500	500	104	19,80
813600	36 elementos	500	500	104	19,80
814900	49 elementos	500	500	104	19,80

EXTENSIÓN SUPERIOR
PARA CESTA

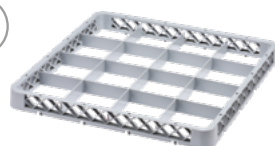
PL STALGAST
RADOM

PP

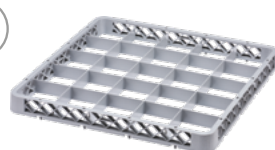
9elem.



16elem.



25elem.



36elem.



49elem.



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

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	127	051504	64	114000	57	162204	58	341533	51
010404	48	052154	64	114014	57	163002	59	341534	51
010505	48	052204	64	114020	57	163004	58	341535	51
010606	48	052254	64	114040	57	163062	59	341536	51
011162	47	053100	65	114060	57	163064	58	341537	52
011202	47	053200	65	114100	57	163102	59	341538	51
011242	47	053870	60	114150	57	163104	58	341631	51
011282	47	054030	63	114200	57	163152	59	341632	51
011322	47	054201	63	115000	57	163154	58	341633	51
011342	47	054300	60	115014	57	163202	59	341634	51
011362	47	055106	61	115020	56	163204	58	341635	51
011402	47	056151	62	115040	56	164002	59	341636	51
011452	47	056201	62	115060	56	164004	58	341637	52
011502	47	056203	63	115100	56	164062	59	341638	51
012162	47	056231	61	115150	56	164064	58	432100	80
012202	47	056251	62	115200	56	164102	59	432101	80
012242	47	056301	62	116000	57	164104	58	432110	79
012282	47	056303	63	116014	57	164152	59	432115	79
012322	47	057231	63	116060	57	164154	58	432190	79
012362	47	057301	63	116100	57	166002	59	433241	78
012402	47	058201	62	116150	57	166004	58	435090	78
012452	47	058251	62	116200	57	166062	59	435130	78
012502	47	059001	65	117000	57	166064	58	486700	117
013202	47	059002	65	117020	56	166102	59	486710	117
013242	47	064990	65	117040	56	166104	58	610001	118
013282	47	100321	57	117060	56	166152	59	610010	115
013322	47	100531	57	117100	56	166154	58	610020	115
013362	47	101021	55	117150	56	169004	58	610064	115
013402	47	101041	55	117200	56	169064	58	610084	115
014203	48	101061	55	118000	57	169104	58	610104	115
014243	48	107061	55	118040	56	169154	58	610105	115
014244	48	110100	57	118060	56	191021	55	610106	115
014283	48	111000	57	118100	56	191041	55	610125	115
014284	48	111014	57	119000	57	340270	52	610126	115
014323	48	111020	56	119060	57	340351	52	610305	115
014324	48	111040	56	119100	57	341320	50	610307	115
014363	48	111060	56	119150	57	341321	51	615055	118
014403	48	111100	56	121024	55	341322	51	615060	118
015162	48	111150	56	121044	55	341323	51	616050	118
015164	48	111200	56	121064	55	341324	51	616055	118
015202	48	112000	57	121104	55	341325	51	616065	118
015204	48	112014	57	121154	55	341326	51	617000	116
015242	48	112020	56	121204	55	341327	52	617010	116
015244	48	112040	56	122064	55	341328	51	617060	118
015282	48	112060	56	122104	55	341450	50	617106	116
015284	48	112100	56	122154	55	341451	50	661020	67
016362	48	112150	56	125064	55	341452	50	661030	67
017202	48	112200	56	161004	58	341453	50	661035	67
017242	48	113000	57	161064	58	341454	50	661040	67
020002	46	113014	57	161104	58	341455	50	661050	67
051104	64	113020	56	161154	58	341456	50	662001	118
051154	64	113040	56	161204	58	341457	52	662006	118
051204	64	113060	56	162004	58	341458	50	662111	66
051254	64	113100	56	162064	58	341530	50	662211	66
051304	64	113150	56	162104	58	341531	51	662461	66
051354	64	113200	56	162154	58	341532	51	664001	66

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
680062	68	775010	75	813600	129	834930	96	882343	104
680092	68	775303	75	813610	129	835026	88	883001	111
680122	68	775402	75	814900	129	835029	88	883002	111
680152	68	778002	44	814910	129	835036	88	883295	111
680541	53	801350	125	815010	127	835039	88	883311	110
681062	68	801351	125	815020	127	835622	83	883395	111
681092	68	801352	125	815025	127	835627	83	883402	111
681102	68	801353	125	815100	127	840590	86	883411	110
681122	68	801400	125	815300	127	840602	87	883459	111
681152	68	801401	125	815360	127	842045	90	883502	111
681182	68	801402	125	815400	127	844100	112	883511	110
686091	68	801403	125	815500	53	849033	109	883602	111
686092	68	801501	126	830130	85	849053	109	887026	98
686151	68	801502	126	830132	84	849055	109	887027	35
686152	68	801503	124	830145	85	849073	109	887036	98
692311	118	801505	124	830147	84	849103	109	887037	35
713003	70	801506	124	830590	85	850000	101	887046	98
741155	74	801507	124	830592	84	850045	102	887126	98
741156	74	801516	124	830620	85	850111	102	887127	35
741205	74	801517	124	830621	85	852103	107	887136	98
742018	72	801543	124	830622	84	852104	107	887137	35
742028	72	801545	124	830627	84	852120	107	887146	98
742038	72	801546	124	830644	108	852170	107	887236	98
745104	73	801547	124	830645	108	852171	107	887237	35
746067	73	801548	124	830700	87	852174	107	887246	98
746068	73	801549	124	831000	108	852180	106	970000	10, 11, 14, 34, 40, 41
746069	73	801555	123	831001	108	852230	106		
746079	73	801556	123	831026	91	852400	86	9700020	14, 15, 16, 19, 20, 21, 28, 29, 30, 32, 33, 34
746096	73	801565	123	831027	91	871101	112		
746097	73	801566	123	831036	91	871120	112		
751102	77	802010	123	831037	91	871126	112		
751192	77	803021	121	831260	90	880173	100	9700040	14, 15, 16, 19, 20, 21, 30, 33, 34
751209	77	803023	121	831360	90	880174	100		
751220	77	803028	121	831400	87	880175	101		
770351	76	803035	122	831443	108	880176	101	9700041	34
770356	77	803036	122	831445	108	880245	108	9700042	34
770361	77	803037	122	832029	89	880400	99	970005	10, 11, 14, 34, 40, 41
772284	74	805025	120	832039	89	880401	99		
772326	74	810000	128	832041	90	880402	105	9700060	14, 19, 33, 34
773000	36	810025	120	832129	92	880405	100		
773001	36	810100	128	832139	92	880406	100	9700061	34
773004	36	810120	127	832222	93	880600	99	9700062	34
773011	36	810150	128	832232	93	880601	99	9700071	34
773014	36	810210	128	832328	93	880602	100	9700072	34
773020	39	810300	128	833029	95	880603	100	9700073	34
773025	38	810350	128	833031	95	880604	105	9700081	34
773028	38	810400	128	833037	94	880645	108	9700082	34
773034	37	810501	128	833271	97	881120	103	9700092	35
773035	37	810900	129	834141	96	881240	103	9700094	35
773036	37	810910	129	834540	97	882133	103	9700096	35
773051	37	811600	129	834541	96	882143	104	9700200	33
773052	37	811610	129	834630	97, 95	882213	103	9700210	33
773135	38	812500	129	834631	97	882214	104	9700400	33
773138	38	812510	129	834641	97, 95	882243	104	9700410	33
773139	38	812761	128	834730	96	882323	103	9700600	33
775002	75	812762	128	834840	96	882324	104	9700610	33

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9701200	34	9715240	10	9733110	23	999624	41
9701400	34	9715310	10	9733140	23		
9701600	34	9715340	10	9736100	22		
9702200	34	9716000	17	9736110	22		
9702400	34	9716110	10	9736140	22		
9702600	34	9716140	10	9736200	22		
9703100	34	9716210	10	9736210	22		
9703200	34	9716240	10	9736240	22		
9703300	34	9716310	10	9737100	22		
9703400	34	9716340	10	9737110	22		
9703500	34	9717000	18	9737140	22		
9703600	34	9717110	11	9737200	22		
9704005	29	9717140	11	9737210	22		
9705000	19	9717210	11	9737240	22		
9705100	15	9717240	11	9737300	22		
9705110	14	9718000	18	9737310	22		
9705140	14	9718110	11	9737340	22		
9705210	14	9718140	11	973997	23		
9705240	14	9718210	11	973998	23		
9705500	16	9718240	11	973999	23		
9706000	19	9720000	30	9740000	28		
9706100	15	9721000	30	9740010	27		
9706110	14	9724500	26	9740040	27		
9706140	14	9725000	25	9741000	28		
9706210	14	9725110	24	9745000	32		
9706240	14	9725140	24	9745110	31		
9706310	14	9725210	24	9745140	31		
9706340	14	9725240	24	979500	43		
9706500	16	9725500	25	979510	42		
9707000	19	9726000	25	979511	40		
9707110	14	9730100	20	979514	40		
9707140	14	9730110	20	979521	40		
9707210	14	9730140	20	979524	40		
9707240	14	9730200	20	979531	40		
9710110	10	9730210	20	979534	40		
9710140	10	9730240	20	979600	43		
9710210	10	9731100	20	979610	42		
9710240	10	9731110	20	979611	40		
9710310	10	9731140	20	979614	40		
9710340	10	9731190	21	979621	40		
9711110	11	9731200	20	979624	40		
9711140	11	9731210	20	979991	25		
9711210	11	9731240	20	979992	31, 32		
9711240	11	9731290	21	999511	41		
9713610	12	9731300	20	999514	41		
9713640	12	9731310	20	999521	41		
9713710	12	9731340	20	999524	41		
9713740	12	9731390	21	999531	41		
9714310	13	9732000	21	999534	41		
9714340	13	9732010	23	999541	41		
9714410	13	9732040	23	999544	41		
9714440	13	9732110	23	999551	41		
9715000	17	9732140	23	999554	41		
9715110	10	9733000	21	999611	41		
9715140	10	9733010	23	999614	41		
9715210	10	9733040	23	999621	41		

A

Accesorios para armarios y mesas refrigeradas	108
Arcones congeladores	111
Arcón congelador	111
Arcón congelador con tapa de acero inoxidable	111
Armario congelador	83
Armario de almacén (puertas batientes)	116
Armario organizador con lavabo	116
Armario refrigerado	83, 86
Armario refrigerado congelador sobre ruedas	84-85, 87
Armario refrigerado o congelador	99-101
Armario refrigerado para maduración de carne	86
Armario refrigerado-congelador	87
Armario refrigerador de vinos de una zona	103
Armario refrigerador para vinos de dos zonas	103
Armario sst	118
Armarios refrigeradores y congeladores - Frost Line	83
Armarios refrigerados y congeladores	84-85
Armarios, vitrinas refrigeradas y de congelación	99

B

Banda de conexión entre las encimeras de los dispositivos.	34
Baño maría	30
Baño maría básico	74
Baño maría regulable	74
Baño maría regulable con grifo	74
Baños maría	30
Barra de soporte	57
Base abierta	34
Base con cajones	34
Base con puerta	34
Base de marco	34
Base para lavavajillas universal	123-124
Base refrigerada	35, 98
Bases para dispositivos	34
Bases y accesorios	34
Bloque de camicero	53

C

Caldero eléctrico para sopa	79-80
Caldero para sopa	79
Calderos eléctricos para sopa	79
Calentador eléctrico con calderos para sopa	78
Calentador eléctrico gn 1/1	78
Calentador para freidora	26
Carrito 2-baldas	67
Carrito 3-baldas	67
Carrito de plataforma	65
Carrito de transporte para platos	66
Carrito estándar para camareros	67
Carrito para camareros	67
Carrito para cestas	128
Carrito prémium para camareros	67
Carritos de transporte	66
Carritos para camareros	67
Cazo	48
Cazo para salsas	48
Cesta para bandejas gn 1/1	128
Cesta para bandejas y recipientes gn	120
Cesta para cristalería	128-129
Cesta para cubiertos	127-128
Cesta para pasta (estándar gn 1/3)	31-32
Cesta para platos	128
Cesta plastificada para arcones congeladores	111
Cesta universal	128

Cocina de 4 quemadores con horno	10
Cocina de 4 quemadores con horno, eco.	12
Cocina de 6 quemadores con horno	11
Cocina de 6 quemadores con horno, eco.	13
Cocina de cerámica	16
Cocina de gas ajustable	14
Cocina de gas independiente	40-41
Cocina de inducción	77
Cocina de inducción	15, 76
Cocina de inducción independiente	42
Cocina eléctrica 4 quemadores con horno	17
Cocina eléctrica 6 quemadores con horno	18
Cocina eléctrica independiente	43
Cocina eléctrica regulable	19
Cocinas de gas	10, 40
Cocinas de gas eco	12
Cocinas de inducción	15, 42
Cocinas eléctricas	17, 43
Cocinas infrared	16
Comparación de tecnologías de calentamiento	7
Congelador horizontal	110
Congeladores horizontales	110
Contenedor isotérmico	61
Contenedor isotérmico 600x400	63
Contenedor isotérmico con asa	63
Contenedor isotérmico gn 1/1	61-62
Contenedor isotérmico para cajas de pizza	63
Contenedor isotérmico para cubetas de helado	63
Contenedor, expositor para cubiertos	127
Contenedores isotérmicos y de transporte de polipropileno espumado	61
Crepiera	74
Cubierta de reducción	40-41
Cubierta protectora para cestas de cristal	128
Cubierta reductora	34, 41
Cubierta reductora para la rejilla	10-11, 14, 36
Cubierta wok	10-11, 14, 34, 40-41

E

Elementos neutros	33
Enfriador-congelador ultrarrápido	109
Enfriadores-congeladores ultrarrápidos	109
Escurrecubiertos	127
Escurreidor de platos	127
Estante colgante ajustable	115
Estante colgante para el dispositivo	118
Estante de la estufa	118
Estante para la salamandra	118
Estante para los modelos 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 108	108
Estante para los modelos 880600, 880602, 880604	108
Estante para microondas	118
Estante plastificado para armarios gn 2/1	108
Estante plastificado para mesas gn 1/1	108
Estantería con recipientes para especias	53
Estantería de acero cromado	68
Estantería de almacén - estantes completos	115
Estantería de almacén - estantes perforados	115
Estantería de almacenamiento	68
Estantería modular de aluminio	68
Estantes para armarios y mesas	108
Extensiones y mesas refrigeradas y de congelación	94
Extensión superior para cesta	129

F

Freidora	73
Freidora de gas	24

Freidora doble	24-25, 73
Freidora doble con grifo73
Freidora doble horizontal73
Freidora eléctrica25
Freidora individual	24-25, 73
Freidora individual con grifo73
Freidora individual horizontal73
Freidora individual sobre base con puertas25
Freidoras	24-25

G

Gn 1/1 h=15035, 98
Gn 1/1 h=150 y gn 2/1 h=15098
Gofrera74
Guías para armario gn 2/1	108
Guías para armarios y mesas	108
Guías para mesas gn 1/1	108

H

Hornillo auxiliar standard line37
Hornillo de inducción38
Hornillo doble36
Hornillo eléctrico39
Hornillo individual36
Hornillo top line power37
Hornillos de gas36
Hornillos de gas top line36
Hornillos de inducción38

I

Inserto para el caldero - adicional79
---	-----

J

Juego de ruedas para arcones congeladores	111
Juego de tablas haccp50
Juego de utensilios de cocina46

K

Kit de dos cestas para 9725000, 972600025
Kit de lavavajillas con base	126

L

Lámpara suspendida de calefacción	118
Lavavajillas con bomba de vaciado	125
Lavavajillas con escaldado	123
Lavavajillas con escaldado con capota	121-122
Lavavajillas con escaldado para cristalería	125
Lavavajillas con escaldado stalgal aqua	123
Lavavajillas con escaldado universal	124
Lavavajillas de capota	121
Lavavajillas de capota con bomba de vaciado	121
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido	121
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente	122
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y bomba que facilita el aclarado	122
Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga	122
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	125
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	125
Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	125
Lavavajillas para ollas y bandejas	120
Lavavajillas universal	124

Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente	123
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado	123
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	123
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	123
Lavavajillas universal con base	126
Lavavajillas universal con bomba de vaciado	124
Lavavajillas universal con dosificador de detergente	124
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base	126
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	124
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	124
Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	124

M

Mandolina70
Mandolina con juego de 5 discos70
Máquina de hielo	112
Máquina para pasta	31-32
Máquina para pasta de gas31
Máquina para pasta eléctrica32
Máquinas para pasta31
Marco de montaje para la línea 70035
Mesa de congelación90
Mesa de congelación con borde90
Mesa para cafetera exprés	117
Mesa para cafetera exprés*	117
Mesa refrigerada	88-90
Mesa refrigerada 600x40097
Mesa refrigerada con ruedas para pizza95
Mesa refrigerada de 3 puertas para pizza con extensión de cristal 94	91
Mesa refrigerada o de congelación91
Mesa refrigerada o de congelación91
Mesa refrigerada para ensaladas92
Mesa refrigerada para ensaladas con extensión93
Mesa refrigerada para pizza95
Mesas refrigeradas - línea frost88
Mesas refrigeradas para ensaladas92
Mesas refrigeradas y de congelación89
Microondas75
Módulo de 2 cajones	108

N

Nevera para bar	103-104
Nevera para leche para el café	112

O

Olla48
Olla alta47
Olla mediana47
Ollas premium line47

P

Parrilla de contacto72
Parrilla de contacto panini72
Parrilla de lava23
Parrilla de lava (rejilla s)23
Parrilla de lava (rejilla v)23
Parrilla de vapor de agua21
Parrillas20
Parrillas cromadas22

Parrillas de contacto	72
Piedras de lava	23
Placa de parrilla	73
Placa de parrilla de gas, cromada	22
Placa de parrilla eléctrica	20
Placa de parrilla eléctrica con tapa	21
Placa de parrilla eléctrica, cromada	22
Placa de parrilla de gas	20
Portaplatos para cestas	127
Pot bajo	47
Puerta 400 - derecha	34
Puerta 400 - izquierda	34
Puerta 600 - derecha	34
Puerta 600 - izquierda	34
Puertas para las bases	34
Puesto neutro	33
Puesto neutro con 2 cajones	33
Puesto neutro con cajón	33

R

Recipiente gn 1/1	55-56, 58
Recipiente gn 1/1 antiadherente	55
Recipiente gn 1/12	57
Recipiente gn 1/2	55-56, 58
Recipiente gn 1/3	56, 58-59
Recipiente gn 1/4	57-59
Recipiente gn 1/6	57-59
Recipiente gn 1/9	57-58
Recipiente gn 2/1	55-56
Recipiente gn 2/3	55-56
Recipiente gn 2/4	56
Recipiente para escurrir cubiertos	127
Recipiente para productos a granel	65
Recipientes gastronómicos gn de polipropileno, buffet safe	58
Recipientes gastronómicos gn de polipropileno, estándar	59
Recipientes para gastronomía gn de acero inoxidable perforados, estándar	55

Recipientes para gastronomía gn de acero inoxidable, estándar	56
Recipientes para gastronomía gn de acero, estándar	55
Recipientes para gastronomía gn y bandejas	55
Refrigerador para muestras	101
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 400	23
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 800	23

S

Salida de humo	34
Salida de humo para módulos de 1200 mm	14, 19, 33
Salida de humo para módulos de 400 mm 14-16, 19-21, 28-30, 32-33	
Salida de humo para módulos de 800 mm	14-16, 19-21, 30, 33
Sartén	28, 44
Sartén antiadherente	48
Sartén basculante	44
Sartén basculante de gas	27
Sartén basculante eléctrica	28
Sartén eléctrica	44
Sartén multifunción	28
Sartenes	27, 48
Soporte para la olla	48

T

Tabla con ranura	52
Tabla con ranura gn 1/1	52
Tabla con ranura gn 1/2	52
Tabla de corte	52
Tabla de corte haccp 600x400	51
Tabla de corte haccp gn 1/1	51



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@stalgast.es

KSES54_2026_02_02

