CATÁLOGO

10/2026



POLISH QUALITY

stalgast



Apoyamos la gastronomía al estilo ECO

Fabricación polaca, calidad europea

>7.500 Productoos en venta continua

Espacio para 20.000 palets

>600 empleados

El 98% de Productoos 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 productoos disponibles
- 10 rampas

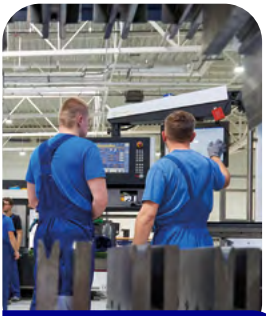
Centro logístico y fábrica modernos







stalgast



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 Productoos de este grupo.

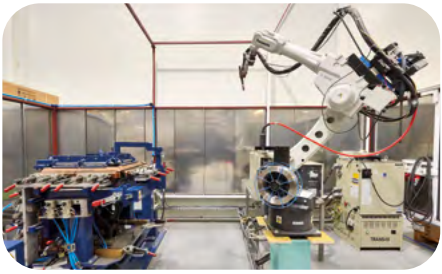
Como líder en el mercado, hemos introducido soluciones innovadoras y respetuosas con el medioambiente en la fabricación de muebles de acero inoxidable, gradualmente extendiéndolas a la fabricación de otros Productoos. Nuestro propio equipo de ingenieros y nuestro centro I+D trabajan continuamente sobre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

stalgast.es

info@stalgast.es

ACLARACIONES SOBRE LA ICONOGRAFÍA Y LAS ABREVIATURAS UTILIZADAS EN EL CATÁLOGO


alimentación eléctrica


entación de gas


puede utilizarse en inducción


no puede utilizarse en inducción


puede utilizarse en cocinas eléctricas


puede utilizarse en cocinas de gas


apto para lavavajillas


no apto para lavavajillas



capacidad de la cámara



acero inoxidable



de aluminio



de acero al cromo



de polietileno



de polipropileno



recubierto de teflón


para automontaje



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



iluminación LED



potencia del aparato



carga máxima


adecuado para lavar vidrio


adecuado para lavar platos


adecuado para lavar ollas


adecuado para lavar bandejas GN 1/1



altura máxima de la vajilla a lavar



cesta para lavavajillas 350x350 mm



cesta para lavavajillas 400x400 mm



cesta para lavavajillas 500x500 mm



cesta para lavavajillas 570x620 mm



producto polaco Stalgast Radom



nuevo producto

N° cat.	número de catálogo	L	longitud	N	velocidad de giro
N°	número	V	capacidad	S	rendimiento
Ø	diámetro	T	temperatura	K	número de unidades por caj
W	anchura	W (utilizable)	anchura utilizable	M	peso
D	profundidad	D (utilizable)	profundidad	P	potencia
H	altura	H (utilizable)	altura utilizable	U	alimentación

stalgast

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

45-48 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

54-65 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Recipientes para gastronomía GN 57
Recipientes gastronómicos GN de polipropileno 58-59
Termos de transporte de polietileno . . 60
Carrito de transporte para platos 63
Carritos de transporte 62-63
Carritos para camareros 64
Estantería de acero cromado 65
Estantería modular de aluminio 65

66-69 BAR EQUIPMENT

Batidoras de vaso para bar 67
Máquina de hielo 69

70-74 EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍAS, PASTELERÍAS Y PIZZERÍAS

Batidora mezcladora planetaria 71-73
Amasadora de espiral 74

75-81 TRATAMIENTO MECÁNICO

Peladora de patatas 76
Cortadora de fiambres y quesos 77
Cortadora de fiambres 77
Ablandadora de carne 78
Picadora de carne 79-80
Embutidoras de salchichas 81

82-92 TRATAMIENTO TÉRMICO

Parrillas de contacto 83
Freidoras 84
Placas de parrilla 84
Gofreras, creperas 85
Baño María regulable 85
Hornos microondas 86-87
Cocina de inducción 88-89
Termo dispensador 89
Calentador eléctrico 90
Calderos eléctricos para sopa 91-2

93-123 REFRIGERACIÓN

Armarios refrigerados y congeladores 95-99, 111-113
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas 100-107
Vitrinas de exposición 114-115
Base refrigerada 110
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas 120
Arcones congeladores 121-122

124-129 MUEBLES

Estante colgante ajustable 126
Estantería de almacén 126
Armario de almacén 127
Armario organizador con lavabo 127
Mesa para cafetera exprés 128
Armario sst 129

130-140 LIMPIEZA DE VAJILLA

Lavavajillas con escaldado con capota 131
Lavavajillas para ollas y bandejas . . . 133
Lavavajillas con escaldado 134-137
Escurreplatos 138
Cestas para lavavajillas 139-140



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700, DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

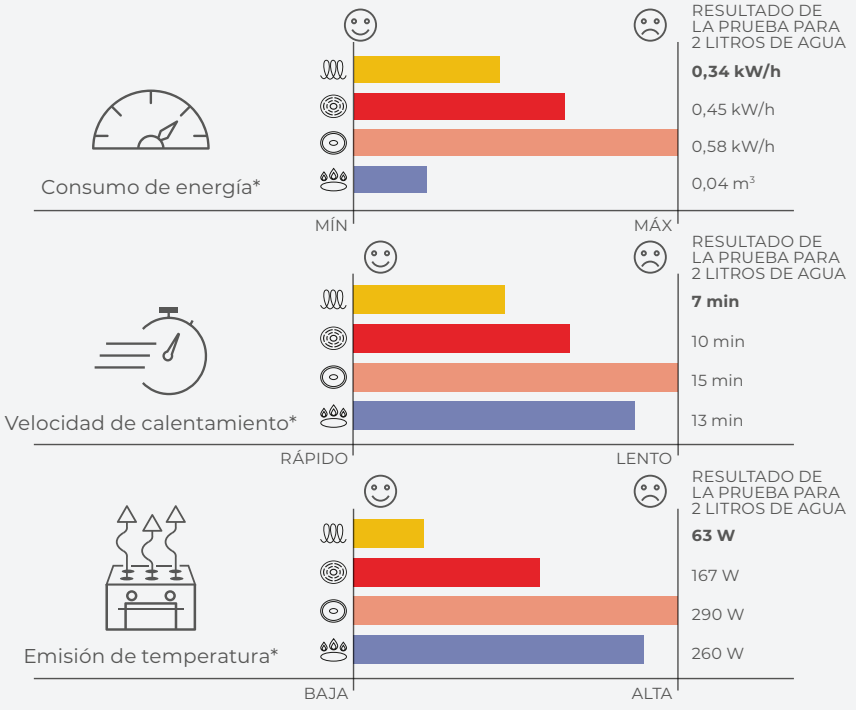
LÍNEA 700

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



*Resultado de la prueba de ebullición de 2 litros de agua en una superficie de calefacción.

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 lína 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

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO

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



N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9710110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	estático	**2349,00**
9710140	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	estático	**2349,00**
9710210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	estático	**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.

stalgast

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*





N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno	Precio (€)
9711110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	estático	**3210,00**
9711140	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	estático	**3210,00**
9711210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	estático	**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**

*función solo disponible para hornos eléctricos.

COCINAS DE GAS ECO

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- 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.

stalgast

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**

*función solo disponible para hornos eléctricos.

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



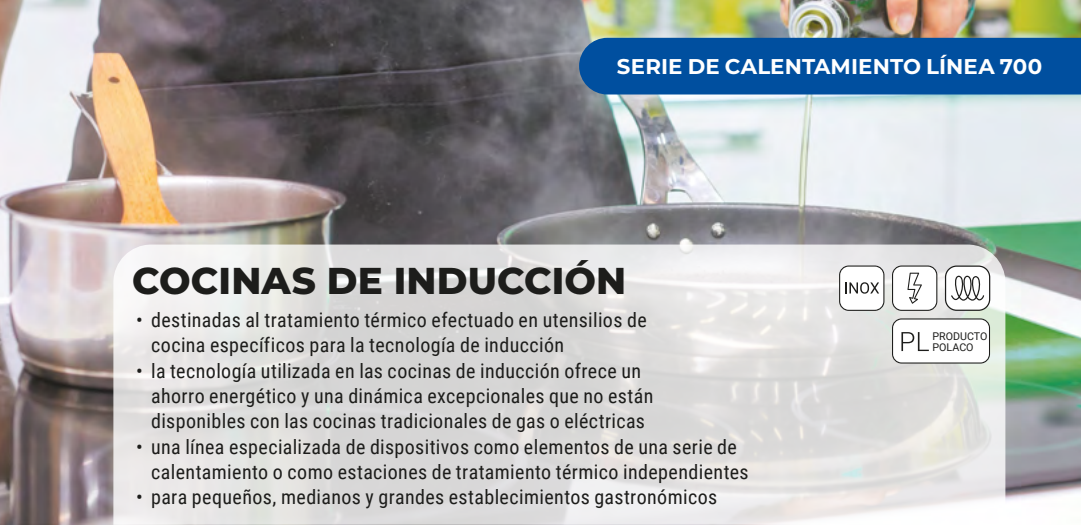


N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9705110	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**795,00**
9705140	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	**795,00**
9705210	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**800,00**
9705240	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	**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+3x5+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

stalgast



COCINAS DE INDUCCIÓN

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- 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







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

COCINAS INFRARED

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

INOX

PL PRODUCTO POLACO

COCINA DE CERÁMICA

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

Panel de control intuitivo



Placas vitrocerámicas





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

COCINAS ELÉCTRICAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- 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



N° 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





N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	Tipo horno	Precio (€)
9717000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	circuito de calor	**2830,00**
9718000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	estático	**2830,00**

COCINA ELÉCTRICA REGULABLE

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

Panel de control ergonómico



Bordes suaves





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

PARRILLAS

INOX | PL PRODUCTO POLACO

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

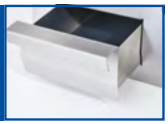
PLACA DE PARRILLA DE GAS

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



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9730110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	**1350,00**
9730140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	**1350,00**
9730210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20	**1370,00**
9730240	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30	**1370,00**
9731110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	**2405,00**
9731140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	**2405,00**
9731210	Estriada doble	800	700	250	13	G20	**2380,00**
9731240	Estriada doble	800	700	250	13	G30	**2380,00**
9731310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20	**2390,00**
9731340	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30	**2390,00**

Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA

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



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

stalgast

PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA CON TAPA

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



Termómetro



Sistema de control de la humedad



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

PARRILLA DE VAPOR DE AGUA

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



Panel de control ergonómico



Rejilla integrada con calentador



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

PARRILLAS CROMADAS

INOX | PL PRODUCTO POLACO

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

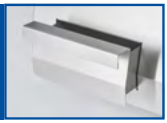
PLACA DE PARRILLA DE GAS, CROMADA

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

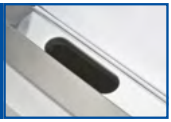


N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	**1650,00**
9736140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	**1650,00**
9736210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20	**1800,00**
9736240	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30	**1800,00**
9737110	Lisa doble	800	700	250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

Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



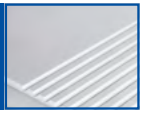
PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA, CROMADA

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



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

Placa lisa-estriada



Panel de control ergonómico



stalgast

PARRILLA DE LAVA

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



Rejilla tipo V ideal para asar carne y verduras



Piedras de lava incluidas



Rejilla en S ideal para asar pescado y marisco



Cajón para la ceniza



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

FREIDORAS

INOX | PL PRODUCTO POLACO

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

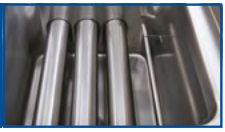
FREIDORA DE GAS

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

Contenedor con filtro de freidora



Eficiente sistema de quemadores de gas





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	**2900,00**
9725210	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20	**3999,00**
9725240	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30	**3999,00**

stalgast

FREIDORAS

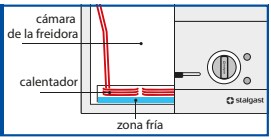
INOX PL PRODUCTO POLACO

- 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 e l 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**

stalgast

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: 100-250°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**

*volumen útil especificado

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**

*volumen útil especificado



WOK DE INDUCCIÓN

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

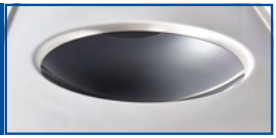
WOK

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

Visualizador



Cubeta de inducción





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



BAÑOS MARÍA

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

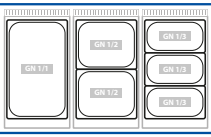
BAÑO MARÍA

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

Panel de control funcional



Ejemplo 3 configuraciones GN





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

stalgast



MÁQUINAS PARA PASTA

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

MÁQUINA PARA PASTA DE GAS

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







N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U	Precio (€)
9745110	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G20	**2140,00**
9745140	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G30	**2140,00**
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**170,00**
979993	Juego de cestas para pasta, 2 x GN 1/6	-	-	-	-	-	-	**199,00**

MÁQUINA PARA PASTA ELÉCTRICA

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

Panel de control ergonómico



Cestas para pasta





N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
9745000	Máquina para pasta	400	700	850	15	6	400	**1699,00**
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**170,00**
979993	Juego de cestas para pasta, 2 × GN 1/6	-	-	-	-	-	-	**199,00**
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-	**86,00**



ELEMENTOS NEUTROS

PL PRODUCTO POLACO | INOX

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

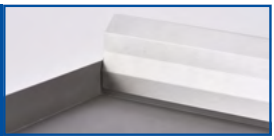
PUESTO NEUTRO

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

Cajón extraíble de serie GN



Posibilidad de utilizar salida de humos





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

BASES Y ACCESORIOS

PL PRODUCTO POLACO | INOX

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

BASES PARA DISPOSITIVOS

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



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



N°.	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
1.	**9700041**	Puerta 400 - izquierda	393	110	441	**100,00**
	9700042	Puerta 400 - derecha	393	110	441	**100,00**
2.	**9700061**	Puerta 600 - izquierda	593	110	441	**120,00**
	9700062	Puerta 600 - derecha	593	110	441	**120,00**

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**

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 REDUCTORA

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



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

CUBIERTA WOK

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



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

stalgast

BASE REFRIGERADA

INOX

- 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





N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	Precio (€)
1.	**887027**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**4900,00**
2.	**887037**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**5900,00**

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



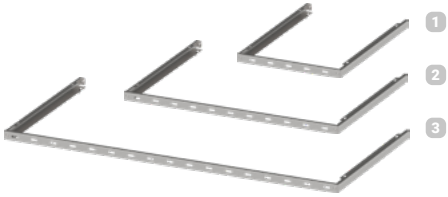




N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	Precio (€)
1.	**887127**	GN 1/1 h=150	1200	690	580	+2/+9	230	**7500,00**
2.	**887137**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**9000,00**
3.	**887237**	GN 1/1 h=150	1600	690	580	+2/+9	230	**8200,00**

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



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

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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



N° 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**

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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773052	340	340	340	5	G20	**346,50**
773054	340	340	340	5	G30	**356,50**



HORNILLOS DE INDUCCIÓN

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

HORNILLO DE INDUCCIÓN

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



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

HORNILLO DE INDUCCIÓN

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



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

stalgast



HORNILLO ELÉCTRICO

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

HORNILLO ELÉCTRICO

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



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



COCINAS DE GAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- 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



1

N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	**979511**	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**1460,00**
	979514	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**1460,00**
	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	**1475,00**
	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	**2110,00**
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

2



stalgast

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



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	**999511**	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	**1580,00**
	999514	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	**1580,00**
	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	**1580,00**
	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	**1610,00**
	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	**2220,00**
	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	**2240,00**
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





N° 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



stalgast



COCINAS ELÉCTRICAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

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

COCINA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

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



N° 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

INOX

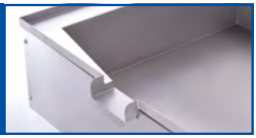
PL PRODUCTO POLACO

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**

stalgast



BATERÍAS DE COCINA

02

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

INOX



N° cat.	Precio (€)
020002	**230,00**

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



BATERÍA DE COCINA PROFESIONAL DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE PREMIUM LINE

- fritura eficiente gracias a una excelente conductividad térmica
- revestimiento antiadherente de alta calidad
- mangos y asas de acero inoxidable que no se calientan
- apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción

OLLA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V* litros	Precio (€)
016240	240	107	4,3	**26,00**
016280	280	120	7,8	**31,00**

CAZO

- orificio para colgar

N° cat.	Ø mm	Al mm	V* litros	Precio (€)
016160	160	80	1,7	**15,00**
016200	200	88	2,4	**19,00**



NOVEDAD

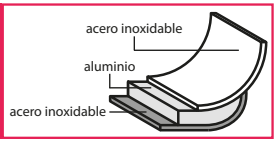
* capacidad total indicada en la tabla

stalgast

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

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

OLLA MEDIANA

- con tapa

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

POT BAJO

- con tapa

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



* capacidad total indicada en la tabla

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	**26,00**
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**

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

- 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**

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**

*en las condiciones especificadas en la tarjeta de garantía
**capacidad total indicada en la tabla



UTENSILIOS DE COCINA

03

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

HACCP · PP · PL STALGAST RADOM

Sistema de etiquetado HACCP:

- CARNE CRUDA
- PESCADO
- VERDURAS
- QUESOS
- CARNE DE AVE
- CARNE COCIDA FIAMBRE
- 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		450	300	13	**13,00**
341452		450	300	13	**13,00**
341453		450	300	13	**13,00**
341454		450	300	13	**13,00**
341455		450	300	13	**13,00**
341456		450	300	13	**13,00**
341458		450	300	13	**13,00**

stalgast



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

PP

PL STALGAST RADOM

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**



1



2

Tabla con ranura

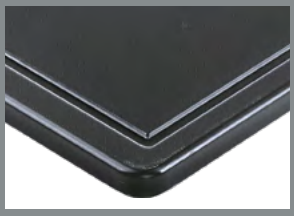


Tabla lisa de doble cara



TABLA DE CORTE

PP

- 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	**7,50**
340351	350	250	10	**15,50**

stalgast

BLOQUE DE CARNICERO

PE

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



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

ESTANTERÍA CON RECIPIENTES PARA ESPECIAS

INOX

- volumen 5xGN 1/9 65mm



N° 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
Carrito de transporte para platos..... 63
Carritos de transporte 62-63
Carritos para camareros..... 64
Estantería de acero cromado..... 65
Estantería modular de aluminio..... 65

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE PERFORADOS, ESTÁNDAR

+300 −40 INOX

- 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

EMALJA

- 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

+300 −40 INOX

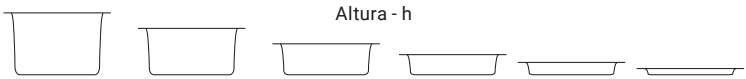
- especiales para su uso en hornos de convección-vapor
- barras de soporte ver pág. 136

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**



Altura - h



200 150 100 65 40 20

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE, ESTÁNDAR

+300 −40 INOX

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	**9,40**
115040	325	354	40	3,5	**11,80**
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	**9,00**
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



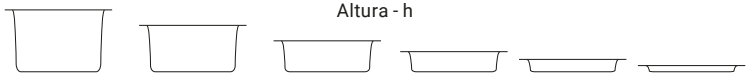
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
118040	162	530	40	1,75	**9,90**
118060	162	530	65	3,50	**12,10**
118100	162	530	100	5,50	**15,80**

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



stalgast



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	**8,00**
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	**21,00**
114014	GN 1/4	**18,30**
116014	GN 1/6	**13,50**

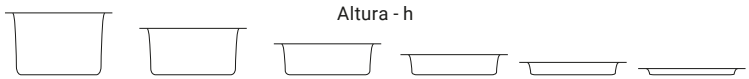
BARRA DE SOPORTE

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



N° cat.	L mm	Precio (€)
100321	325	**8,50**
100531	530	**8,00**

Altura - h



RECIPIENTES GASTRONÓMICOS GN DE POLIPROPILENO, BUFFET SAFE



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

RECIPIENTE GN 1/1



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**

RECIPIENTE GN 1/2



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**

RECIPIENTE GN 1/3



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



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**

RECIPIENTE GN 1/6



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**

RECIPIENTE GN 1/9



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

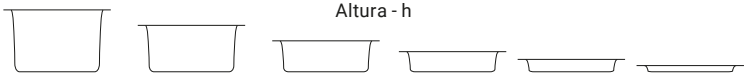
- tapa hermética, diseñada para los recipientes Bufet Safe



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



stalgast



RECIPIENTES GASTRONÓMICOS GN DE POLIPROPILENO, ESTÁNDARD

PL STALGAST RADOM | +70 / −5 | PP

- no utilizar en bandejas y hornos de convección-vapor

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	**6,60**
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



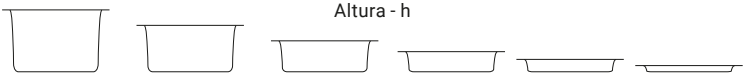
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
166062	176	162	65	1,0	**2,90**
166102	176	162	100	1,6	**3,10**
166152	176	162	150	2,0	**4,30**

TAPA GN



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

Altura - h



TERMOS DE TRANSPORTE DE POLIETILENO

PE

- 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
- poseeen una válvula de ventilación

Asas de transporte robustas

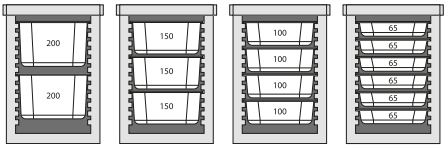


Válvula de ventilación



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





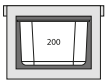
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
053870	650	450	625	86	**394,00**

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**

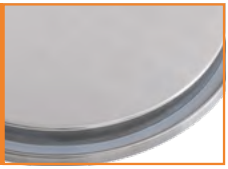
stalgast

TERMOS DE TRANSPORTE DE ACERO INOXIDABLE

INOX

- 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



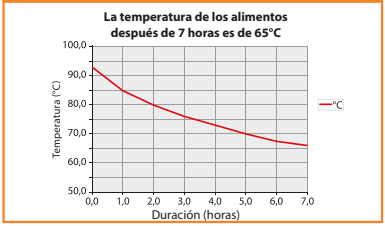
Doble pared y tapa aisladas con con espuma especial para mantener el calor hasta 8 horas



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



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



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
1.	**053100**	●	295	420	500	10	**273,00**
2.	**053200**	●	295	420	675	20	**308,00**

CARRITO DE PLATAFORMA

150kg

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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
059002	730	480	890	**136,00**

CARRITO DE PLATAFORMA

150kg INOX

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



N° 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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
064990	400	750	715	102	**299,00**

stalgast

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

INOX

- 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

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

INOX

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

CARRITO ESTÁNDAR PARA CAMAREROS

75kg



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



CARRITO PRÉMIUM PARA CAMAREROS

75kg

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

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

CARRITO PARA CAMAREROS

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



50kg

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

stalgast

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.





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**

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**



EQUIPAMIENTO DE BAR

05

Gama de módulos de barra con equipamiento completo, desde equipos hasta los accesorios imprescindibles para preparar excelentes combinados y cócteles.

Batidoras de vaso para bar 67
Máquina de hielo 69

BATIDORAS DE VASO PARA BAR

Batidoras de vaso profesionales para preparar cócteles, smoothies y frappés, así como para picar hielo. Su potente motor, sus cuchillas resistentes y su manejo intuitivo garantizan un funcionamiento rápido y eficiente. Ideales para bares, cafeterías y restaurantes.



BPA FREE



1

- regulación continua de la velocidad
- cuchillas de acero inoxidable
- parada automática al retirar la jarra
- botón «Pulse» para aumentar momentáneamente la velocidad durante el funcionamiento
- tapa con abertura
- acoplamiento metálico
- incluye empujador



2

- regulación continua de la velocidad
- cuchillas de acero inoxidable
- parada automática al retirar la jarra
- botón «Pulse» para aumentar momentáneamente la velocidad durante el funcionamiento
- temporizador incorporado de 1 a 5 minutos
- tapa con abertura
- acoplamiento metálico
- incluye empujador



3

- regulación continua de la velocidad
- cuchillas de acero inoxidable
- parada automática al retirar la jarra
- botón «Pulse» para aumentar momentáneamente la velocidad durante el funcionamiento
- temporizador incorporado de 1 a 5 minutos
- 3 programas de funcionamiento específicos
- tapa con abertura
- acoplamiento metálico
- incluye empujador

N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V	Precio (€)
1.	**484416**	Batidora de vaso	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**129,00**
2.	**484419**	Batidora de vaso	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**179,00**
3.	**484421**	Batidora de vaso	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**238,00**

JARRAS ESPECÍFICAS

N°	N° cat.	Producto	V litros	Precio (€)
4.	**484016**	Jarra	1,60	**45,00**
5.	**484020**	Jarra	2,00	**45,00**

BPA FREE

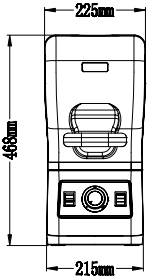


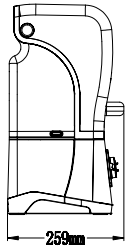
4 5

BATIDORA DE VASO PARA BAR

- para preparar cócteles o bebidas con hielo picado
- cubierta insonorizante
- función de pulsos
- regulación continua de la velocidad
- incluye empujador
- jarra adicional: ref. 484051









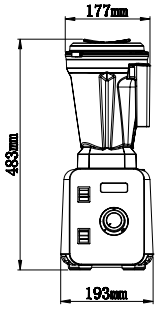
JARRA PARA BATIDORA DE VASO

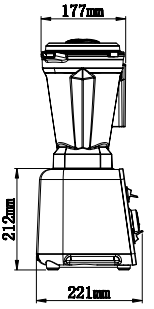
N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V	Precio (€)
484050	Batidora de vaso	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	**499,00**
484051	Jarra	-	-	-	1,6	-	-	-	**95,00**

BATIDORA DE VASO PARA BAR

- para preparar cócteles o bebidas con hielo picado
- función de pulsos
- regulación continua de la velocidad
- incluye empujador
- jarra adicional: ref. 484030









JARRA PARA BATIDORA DE VASO

N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V	Precio (€)
484730	Batidora de vaso	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	**267,00**
484030	Jarra	-	-	-	2,0	-	-	-	**85,00**

stalgast

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



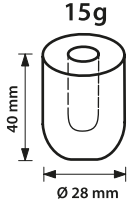
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
871101	305	380	380	0,13	230	**360,00**

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



INOX



hasta 26 kg/24h

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**



EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍAS, PASTELERÍAS Y PIZZERÍAS

Utensilios y equipos para profesionales de la pastelería y la panadería, diseñados para elaborar todo tipo de masas, pasteles, postres y otras especialidades dulces.

Batidora mezcladora planetaria 71-73
Amasadora de espiral 74

BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA

- para masas ligeras y montar claras a punto de nieve
- no se recomienda para elaborar masas densas
- modelo 783050: incluye un caldero de 5 litros de capacidad y 205 mm de diámetro
- modelo 783071: incluye un caldero de 7 litros de capacidad y 230 mm de diámetro
- diseño moderno con base de aluminio
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- caldero con protector de seguridad de policarbonato y abertura para facilitar la incorporación de ingredientes
- caldero extraíble
- mecanismo de elevación del cabezal asistido por muelle
- amplio rango de regulación continua de la velocidad.

NOVEDAD



Incluye 3 accesorios



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**680,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**700,00**

BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA

- para masas ligeras y montar claras a punto de nieve
- caldero de acero extraíble
- temporizador programable de 1 a 30 minutos, en intervalos de 30 segundos
- regulación electrónica continua de la velocidad con 5 niveles
- desconexión automática por sobrecarga
- protector del caldero con microinterruptor de seguridad
- aviso acústico

NOVEDAD



Panel de control



Incluye 3 accesorios



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	**950,00**

BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA MULTIFUNCIÓN

- equipo multifunción apto para trabajar con todo tipo de masas, incluidas las densas
- cantidad máxima de harina:
  783101: 2,5 kg
  783201: 5 kg
  783301: 7,5 kg
- tres controles independientes, uno para cada accesorio, con hasta 10 velocidades en cada nivel
- pantalla digital de tiempo y velocidad

NOVEDAD



Rango de revoluciones según el accesorio, con 10 velocidades para cada uno

Gancho amasador:	783101 od 52 do 242 RPM 783201 od 60 do 240 RPM 783301 od 60 do 240 RPM
Paleta mezcladora:	783101 od 52 do 323 RPM 783201 od 60 do 320 RPM 783301 od 60 do 320 RPM
Batidor de varillas:	783101 od 52 do 500 RPM 783201 od 60 do 503 RPM 783301 od 60 do 503 RPM





N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	**783101**	420	510	720	10	42	0,75	230	**1500,00**
2.	**783201**	490	600	820	20	63	1,10	230	**1900,00**
3.	**783301**	485	640	915	30	70	1,10	230	**2080,00**

Incluye 3 accesorios



stalgast

BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA

- incluye un caldero de 10 l de capacidad y un juego de tres accesorios
- tres velocidades
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- caldero montado sobre brazos móviles
- protector de seguridad
- diámetro del caldero: 260 mm
- caldero extraíble
- base con acabado de pintura en polvo

NOVEDAD



Juego de 3 accesorios incluido



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
783100	260	435	460	725	10	56	0,6	230	**1410,00**

BATIDORA MEZCLADORA PLANETARIA

- incluye un caldero de 25 l de capacidad y un juego de tres accesorios
- tres velocidades
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- caldero montado sobre brazos móviles
- protector de seguridad
- diámetro del caldero: 362 mm
- caldero extraíble
- base con acabado de pintura en polvo

NOVEDAD



Juego de 3 accesorios incluido



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
783250	362	450	550	900	25	83	1,5	230	**1938,00**

AMASADORA DE ESPIRAL

- para masas densas, como las de pizza o pierogi
- modelo 786100: capacidad máxima de amasado de 6,5 kg de masa
- modelo 786200: capacidad máxima de amasado de 15 kg de masa
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- cuba fija

NOVEDAD





N°	N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**939,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**1200,00**

NOVEDAD

AMASADORA DE ESPIRAL

- para masas densas
- panel de control digital para ajustar la velocidad y el tiempo de amasado
- 10 niveles de velocidad
- capacidad máxima de amasado: 5,2 kg de masa
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- protector metálico móvil de la cuba
- inversión del sentido de giro de la cuba
- aviso acústico



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	**1029,00**

AMASADORA DE ESPIRAL

NOVEDAD

- para masas densas
- panel de control digital para ajustar la velocidad y el tiempo de amasado
- 10 niveles de velocidad
- modelo 786023: capacidad máxima de amasado de 12 kg de masa
- modelo 786034: capacidad máxima de amasado de 18,7 kg de masa
- modelo 786045: capacidad máxima de amasado de 30 kg de masa
- piezas en contacto directo con los alimentos fabricadas en acero inoxidable
- protector metálico móvil de la cuba
- pies estabilizadores
- inversión del sentido de giro de la cuba
- aviso acústico
- regulación continua de la velocidad
- función de pausa



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V	Precio (€)
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	**1800,00**
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	**2300,00**
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	**2750,00**



TRATAMIENTO MECÁNICO

07

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

Peladora de patatas 76
Cortadora de fiambres y quesos 77
Cortadora de fiambres 77
Ablandadora de carne..... 78
Picadora de carne 79-80
Embutidoras de salchichas.....81

PELADORA DE PATATAS

PL STALGAST RADOM

- panel de control ergonómico con grabado láser
- capacidad de carga por ciclo de hasta 6 o 12 kg, según el modelo
- funcionamiento silencioso
- tapa con interruptor de seguridad
- temporizador regulable hasta 5 minutos
- separador de peladuras, ref. 786003, disponible por separado
- disco disponible por separado y también incluido en el kit de inicio
- disco compatible con los modelos 789061 y 789120

Nuevo diseño

Diseño mejorado del equipo

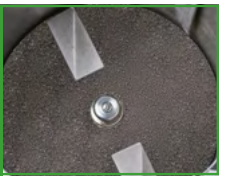




La nueva disposición inclinada del panel de control ofrece mayor comodidad y seguridad de uso



Disco abrasivo



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
1.	**789061**	Peladora de patatas	450	830	930	60	0,55	400	**1632,00**
2.	**789120**	Peladora de patatas	450	830	930	120	0,55	400	**2030,00**
3.	**789003**	Separador de peladuras	315	562	160	-	-	-	**160,00**
4.	**789001**	Disco para peladora de patatas	-	-	-	-	-	-	**190,00**

stalgast

CORTADORA DE FIAMBRES Y QUESOS

- cuerpo de aluminio anodizado
- carro desmontable para facilitar la limpieza
- afilador incorporado
- espesor de corte regulable de 0 a 10 mm
- protector de la cuchilla, placa de regulación del espesor de corte y cuchilla con revestimiento antiadherente



N° cat.	Ø mm (cuchilla)	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**689,00**
722221	220	380	440	340	14	0,28	230	**620,00**

CORTADORA DE FIAMBRES

- cuerpo de aluminio anodizado
- carro desmontable para facilitar la limpieza
- afilador incorporado
- espesor de corte regulable de 0 a 10 mm



N° cat.	Ø mm (cuchilla)	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**658,00**

ABLANDADORA DE CARNE

- recomendada para restaurantes, carnicerías, establecimientos de kebab y similares
- diseñada para ablandar y preparar carne para chuletas, escalopes, filetes y bistecs
- capacidad de producción de hasta 420 piezas por hora
- dimensiones de la boca de alimentación: 158 × 23 mm
- patas antideslizantes
- accesorio de cuchillas para ablandar la carne incluido de serie



Alta productividad



Fácil de limpiar



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
721570	500	310	500	0,37	230	**1999,00**

RODILLOS APLANADORES

- recomendados para preparar carne para escalopes y filetes
- sustituyen el aplanado tradicional de la carne con mazo
- compatibles con el modelo 721570
- no son aptos para procesar carne de ave



N° cat.	Precio (€)
721571	**275,00**

ABLANDADORA DE CARNE

- cuerpo de acero inoxidable
- dimensiones de la boca de alimentación: 180 × 30 mm
- rodillos de cuchillas incluidos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
721572	220	495	410	0,3	230	**1200,00**



PICADORA DE CARNE

- cuerpo de aluminio anodizado
- bandeja de alimentación de acero inoxidable
- cabezal y sinfín de aluminio anodizado
- placas y cuchilla de acero inoxidable
- empujador de polietileno
- marcha atrás
- placas: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016. Cuchilla: 721010
- rendimiento puntual: 125 kg/h
- incluye 3 placas con orificios de 3, 5 y 8 mm de diámetro
- diámetro de las placas: 68 mm
- protección contra sobrecargas
- patas antideslizantes
- incluye un embudo para embutir salchichas y un accesorio para rellenar empanadillas, destinado a pequeños establecimientos de restauración
- equipo no apto para funcionamiento continuo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
721129	410	190	350	85	0,25	230	**430,00**



ACCESORIOS PARA PICADORAS DE CARNE

- La tabla indica el diámetro de los orificios de las placas

N°	N° cat.	Ø mm	Compatible con	Precio (€)
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**11,10**
	721020	-	721221, 721224	**13,10**
2.	**721011**	2,5	721121, 721124, 721129	**28,70**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**28,10**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**25,80**
	721014	6	721121, 721124, 721129	**25,30**
	721015	8	721121, 721124, 721129	**24,80**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**25,80**
	721023	4,5	721221, 721224	**29,80**

PICADORA DE CARNE

- base de aluminio anodizado y acero inoxidable
- cabezal desmontable para facilitar la limpieza
- cabezal, sinfín y bandeja de acero inoxidable
- marcha atrás para facilitar el desmontaje de la placa
- protección contra sobrecargas
- patas antideslizantes
- funcionamiento continuo de hasta 8 horas
- placas incluidas de serie:
  Modelo 721121:
  orificios de 5 y 8 mm de diámetro
  Modelo 721221:
  orificios de 6 y 8 mm de diámetro

INOX


1


2

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
1.	**721121**	499	270	550	hasta 160	0,8	230	**1099,00**
2.	**721221**	530	270	500	hasta 300	1,1	230	**1150,00**

PICADORA DE CARNE

- base de aluminio anodizado y acero inoxidable
- tolva de alimentación de aleación de aluminio pulido
- bandeja de acero inoxidable
- boca de picado de hierro fundido
- sinfín de aleación especial de aluminio
- marcha atrás para facilitar el desmontaje de la placa
- funcionamiento continuo de hasta 8 horas
- patas antideslizantes
- placas incluidas:
  Modelo 721124:
  orificios de 5 y 8 mm de diámetro
  Modelo 721224:
  orificios de 6 y 8 mm de diámetro.

INOX


3


4

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
3.	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**799,00**
4.	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**1050,00**



EMBUTIDORAS DE SALCHICHAS

- Equipos de alta calidad diseñados para la elaboración de embutidos a pequeña escala, tanto en establecimientos de restauración como por aficionados a la charcutería.
- Su diseño sencillo y fiable permite un manejo fácil, intuitivo y cómodo. Los materiales de alta calidad garantizan un funcionamiento fiable y una larga vida útil.
- El cilindro puede montarse a ambos lados del cuerpo del equipo, lo que facilita su uso tanto a personas diestras como zurdas.

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

INOX

- construcción robusta y fiable de acero inoxidable
- todos los componentes desmontables son aptos para el lavado en lavavajillas
- pistón con válvula de purga de aire y junta flexible sustituible
- mecanismo de accionamiento con engranajes reductores y dos velocidades de trabajo
- incluye 4 embudos de acero intercambiables de 16, 22, 32 y 38 mm de diámetro
- el cilindro puede cargarse sin necesidad de desmontarlo por completo
- dosificación fácil y uniforme de la masa de embutido



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	Precio (€)
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**299,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**333,00**

MEZCLADORA DE CARNE

INOX

- cuba basculante
- accionamiento manual mediante manivela
- permite mezclar y amasar la carne
- componentes extraíbles para facilitar la limpieza y garantizar la higiene
- patas antideslizantes



N° cat.	Carga máxima kg	A mm	P mm	Al mm	V litros	Precio (€)
721410	6,5 - 7	390	250	370	10	**350,00**
721420	13 - 16	450	300	420	20	**410,00**
721430	20 - 25	480	330	420	30	**550,00**

MEZCLADORA DE CARNE

- diseñada para mezclar y amasar la carne
- 4 ruedas con freno para facilitar el desplazamiento
- cuba basculante para facilitar la descarga
- elementos de trabajo de acero inoxidable
- inversión del sentido de giro



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	M kg	P kW	U V	Precio (€)
721450	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	**3700,00**



TRATAMIENTO TÉRMICO

08

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

Parrillas de contacto..... 83
Freidoras..... 84
Placas de parrilla 84
Gofreras, creperas..... 85
Baño María regulable..... 85
Hornos microondas 86-87
Cocina de inducción..... 88-89
Termo dispensador..... 89
Calentador eléctrico..... 90
Calderos eléctricos para sopa 91



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



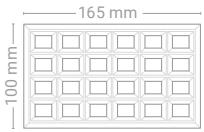
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
745104	720	460	240	3,5	230	**623,00**

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



Dimensiones

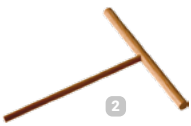


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
772326	320	380	240	1,5	230	**380,00**

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.





Lp.	N° cat.	Produkt	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
1.	**772284**	Máquina para hacer crepes	400	450	470	220	3	230	**365,00**
2.	**772289**	Espátula de madera para crepes	-	165	200	-	-	-	**17,00**

BAÑO MARÍA BÁSICO

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



Disponible versión con grifo



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Precio (€)
741155	Baño María regulable	340	570	242	0÷85	1,2	230	**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**

FREIDORA DE INDUCCIÓN

- cuerpo de acero inoxidable
- control preciso de la temperatura mediante pantalla digital
- calentamiento rápido y uniforme
- grifo de vaciado para un manejo seguro





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

PLACA CALIENTE

- superficie de vidrio resistente a la rotura con marco de aluminio de alta calidad
- vidrio cerámico de 5 mm de espesor
- temperatura de funcionamiento: de 60 a 105 °C
- regulación de la temperatura en incrementos de 5 °C
- carga máxima: 15 kg



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

MICROONDAS

- panel de control electrónico táctil con 5 niveles de potencia: 100 %, 70 %, 50 %, 20 % y 10 %
- dos magnetrones de alto rendimiento garantizan un calentamiento uniforme y una descongelación suave de los alimentos
- permite crear y memorizar 50 programas personalizados
- interior de fácil limpieza
- base de la cámara sin elementos móviles
- dimensiones interiores de la cámara: 370 × 370 × 190 mm
- iluminación LED



SAMSUNG

26l

1850w

INOX

2

N° cat.	Producto	A mm	D mm	Al mm	P W	U V	Precio (€)
775419	Panel de control electrónico	464	597	368	1850	230	**1500,00**

stalgast

MICROONDAS

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



N° cat.	Dimensiones de la cámara mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P W	U V	Precio (€)
775402	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**550,00**

MICROONDAS

900w | 25l

- 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



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

MICROONDAS

1000w | 25l

- 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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P W	U V	Precio (€)
775010	520	442	312	1000	230	**480,00**

COCINA DE INDUCCIÓN

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- 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:


Cazo esmaltado


Hervidor de acero y esmaltado


Cazo de hierro fundido


Olla de acero


Olla de acero inoxidable


Fuente de acero para asar


WOK de acero

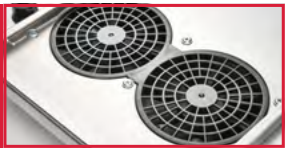
PANEL TÁCTIL DE CRISTAL CON TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

- 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**



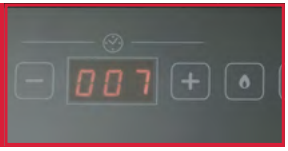
Eficaz sistema de ventilación adecuado para un funcionamiento continuo



La superficie de trabajo lisa facilita el mantenimiento de la limpieza



Panel táctil de cristal con temporizador independiente



Carcasa de acero inoxidable



stalgast

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	**1049,00**

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**

SUNNEX



CALENTADOR ELÉCTRICO GN 1/1

- barreño 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

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

SUNNEX



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**

SUNNEX



CALENTADOR ELÉCTRICO CON CALDEROS PARA SOPA

- barreño 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
- carcasa de acero pintado



Panel de control



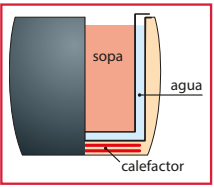
N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
432115	Caldero para sopa	395	340	9	0,4	230	**143,00**
432190	Inserto para el caldero - adicional	245	255	10	-	-	**43,30**



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

SUNNEX®

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**

stalgast



REFRIGERACIÓN

09

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 95-99, 111-113
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas 100-107
Vitrinas de exposición 114-115
Base refrigerada 110
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas 120
Arcones congeladores 121-122

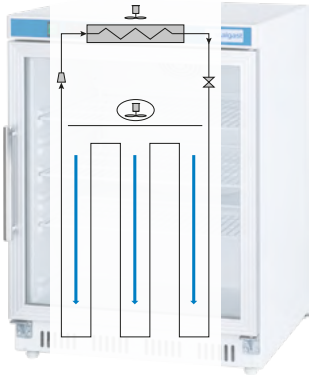
DESCRIPCIÓN DE LAS REFERENCIAS ADICIONALES PARA LA SECCIÓN DE REFRIGERACIÓN:

Dispositivo de refrigeración	Dispositivo congelador
o	y
Sistema estático	Sistema dinámico
600/400 Para bandejas de panadería/repostería	GN 1/1 Para recipientes de gastronomía
GN 2/1 Para recipientes de gastronomía	Vitrina con apertura por dos lados
Puertas batientes	Puertas correderas
LED Iluminación LED	

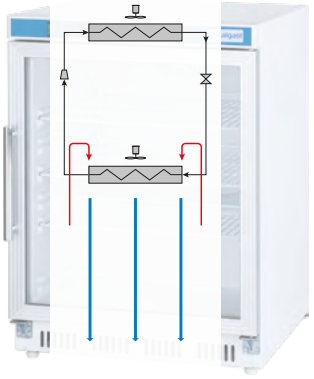
TIPOS DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN:

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

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



esquema del sistema estático



esquema del sistema dinámico

ARMARIOS REFRIGERADORES Y CONGELADORES – LINIA FROST

- 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

FROST Expert

ARMARIO REFRIGERADO

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



INOX GN 2/1

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 netto	Clase climática	Precio (€)
835622	740	840	2000	-2 / +8	124	0,195	230	A	303	460	4	**2500,00**

ARMARIO CONGELADOR

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



INOX GN 2/1

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	Clase climática	Precio (€)
835627	740	840	2000	-18 / -22	127	0,28	230	B	1092	460	460	4	**3050,00**

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

INOX GN 2/1

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

INOX GN 2/1

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**

stalgast

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





INOX GN 2/1

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



INOX GN 2/1

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



ARMARIO REFRIGERADO PARA MADURACIÓN DE CARNE

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

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



ARMARIO REFRIGERADO

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



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

ARMARIO REFRIGERADO-CONGELADOR

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





N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Precio (€)
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**2650,00**

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

FROST Expert

MESA REFRIGERADA

- 1 estante GN 1/1 estándar por cámara



INOX GN 1/1

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 netto	Clase climática	Precio (€)
835026	refrigerante	1360	700	850	+2 / +8	81	0,22	230	A	473	187	4	**2250,00**
835036	refrigerante	1795	700	850	+2 / +8	107	0,22	230	A	580	312	4	**2700,00**

MESA REFRIGERADA

- 1 estante GN 1/1 estándar por cámara



INOX GN 1/1

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 netto	Clase climática	Precio (€)
835029	refrigerante	903	700	876	+2 / +8	81	0,11	230	A	468	180	4	**1380,00**
835039	refrigerante	1368	700	876	+2 / +8	104	0,12	230	A	573	219	4	**1999,00**

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



INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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	**1640,00**
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



INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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	**2090,00**



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS

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

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

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





INOX GN 1/1

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





INOX GN 1/1

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**

stalgast

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





INOX GN 1/1

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



INOX GN 1/1

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	**1299,00**

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



INOX GN 1/1

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

INOX GN 1/1



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**

stalgast

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

INOX



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

INOX



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	**699,00**

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL

INOX



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

INOX



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

INOX

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

INOX

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

INOX 600/400



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

INOX

- 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

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


1


2


3

N°	N° 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	**4600,00**

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


4


6


5

N°	N° cat.	Tamaño GN	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
4.	**887126**	GN 1/1 h=150	1200	700	600	**5100,00**
5.	**887136**	GN 1/1 h=150	1600	700	600	**6300,00**
6.	**887146**	GN 1/1 h=150	2000	700	600	**7400,00**

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


7


8

N°	N° 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	**5500,00**
8.	**887246**	GN 1/1 h=150 y GN 2/1 h=150	2000	700	600	**6600,00**

stalgast



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 AxPxAl: 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	**1300,00**
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1390,00**

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 AxPxAl: 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	**1490,00**
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1560,00**



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	**1180,00**
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**1200,00**

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

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







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

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





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	**1650,00**

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



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	**2500,00**

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



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	**550,00**

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



1



2



3

LED

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

NEVERA PARA BAR

LED

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



1



3

2

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.	**882143**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**1230,00**
2.	**882243**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**1695,00**
3.	**882343**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**2240,00**

NEVERA PARA BAR

LED

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





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.	**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**

stalgast

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

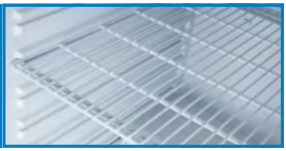


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	Precio (€)
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	**1705,00**

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	**1280,00**

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	**999,00**

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	**770,00**
2.	**852104**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**790,00**

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	**570,00**
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	**630,00**

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

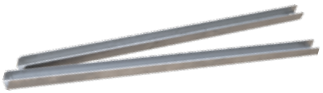




N°	N° cat.	Tamaño del cajón	Precio (€)
1.	**831000**	304x525x140 mm	**449,00**
2.	**831001**	304x525x90 mm	**530,00**

GUÍAS PARA ARMARIOS Y MESAS

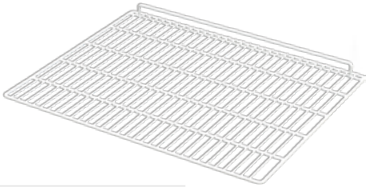
- las guías se venden por juegos (1 juego = 2 guías)
- precio por juego



N° 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



N° 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**



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



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	**699,00**
2.	**883411**	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	**899,00**
3.	**883511**	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	**999,00**

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	**1120,00**
2.	**883502**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**1200,00**
3.	**883602**	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	**1450,00**


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	**1045,00**
2.	**883395**	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	**1200,00**
3.	**883459**	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	**1310,00**



JUEGO DE RUEDASPARA ARCONES CONGELADORES

N° cat.	Precio (€)
883001	**55,00**



CESTA PLASTIFICADAPARA ARCONES CONGELADORES

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

REFRIGERADOR DE LECHE

- refrigerador de leche diseñado para cafeteras automáticas
- cuerpo de color negro
- diseño moderno
- frontal de cristal con pantalla y regulación de temperatura
- ref. 844108: capacidad máxima de leche de 4 l
- ref. 844110: capacidad máxima de leche de 6 l
- puede colocarse a ambos lados de la cafetera
- puerta con cerradura de llave
- ref. 844110: patas desmontables; dimensiones sin patas: 240 × 420 × 527 mm

NOVEDAD



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
1.	**844108**	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**899,00**
2.	**844110**	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**1199,00**

REFRIGERADOR DE LECHE CON ARMARIO CALIENTATAZAS

- equipo de doble función para ahorrar espacio
- recomendado para la cafetera 486812
- 2 niveles para calentar tazas
- refrigerador con una capacidad de 3,5 l

NOVEDAD



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V	Precio (€)
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	**2099,00**

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 126
Estantería de almacén 126
Armario de almacén. 127
Armario organizador con lavabo 127
Mesa para cafetera exprés. 128
Armario sst 129

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



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



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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
610305	1000	500	1800	**450,00**
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



N° 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



N° 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



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
617010	1000	500	2000	**1250,00**

MESA PARA CAFETERA EXPRÉS

INOX

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



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*

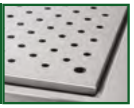
INOX

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

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**

*la mesa se vende sin grifo

stalgast

ESTANTE COLGANTE PARA EL DISPOSITIVO

INOX | PL PRODUCTO POLACO

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



N° cat.	Producto	Dimensiones del estante mm	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
616055	Estante de la estufa	550x569	550	600	300	**99,00**
617060	Estante de la estufa	600x669	600	700	300	**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: 330×300×150 mm
- Agujero para la grifería en el centro de la cuba, ø=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**



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 con escaldado con capota 131
Lavavajillas para ollas y bandejas. 133
Lavavajillas con escaldado 134-137
Escurreplatos. 138
Cestas para lavavajillas 139-140

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

INOX
415
6°dH
500

AQUA



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	**3159,00**
803028	Lavavajillas de capota	728	816	1505	10,8	400	**3099,00**

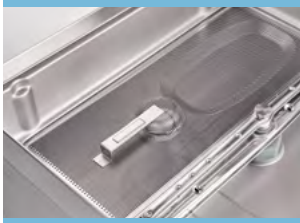
Brazos superiores de lavado y aclarado



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Filtro de superficie



Asa



Panel de control



Brazos superiores de lavado y aclarado



Cámara prensada



Guías para la cesta



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Asa de elevación de la puerta



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO CON CAPOTA

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

INOX

415

6°dH

500

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 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

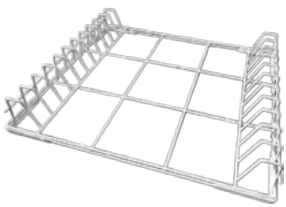
AQUA



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**

INOX

570

620

Brazos superiores para enjuagar



Cámara estampada



Panel de control



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Cesta universal incluida



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO STALGAST AQUA



AQUA

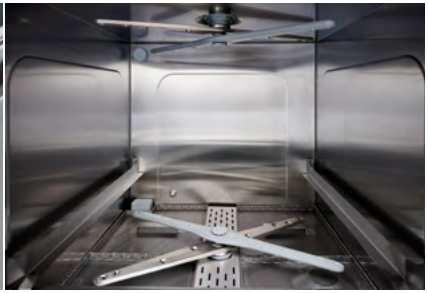
POLISH QUALITY

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**
801993	Filtro para Superficie para lavavajillas universal	552	540	100	-	-	**159,00**

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

POLISH QUALITY

INOX

320

500

Brazos superiores de lavado y aclarado



Calentador



Panel de control

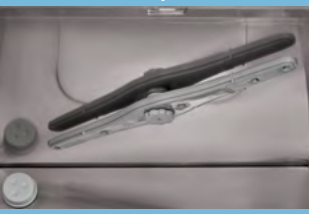


AQUA



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	**2020,00**
801507	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2185,00**
801516	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2285,00**
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	**2490,00**
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**
801021	Dosificador de liquido para lavavajillas	67	70	100	-	230	**110,00**
802010	Base para lavavajillas universal	575	560	450	-	-	**175,00**
801993	Filtro para Superficie para lavavajillas universal	552	540	100	-	-	**159,00**

Brazos superiores de lavado y aclarado



Indicadores luminosos de la temperatura



Panel de control



Brazos inferiores de lavado



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

POLISH QUALITY

INOX

350

400

AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
801350	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	415	530	680	2,77	230	**1257,00**
801351	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	415	530	680	2,77	230	**1345,00**
801352	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	415	530	680	2,77	230	**1215,00**
801353	Lavavajillas con bomba de vaciado	415	530	680	2,77	230	**1259,00**
801400	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	465	565	720	2,77	230	**1359,00**
801401	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	465	565	720	2,77	230	**1469,00**
801402	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	465	565	720	2,77	230	**1319,00**
801403	Lavavajillas con bomba de vaciado	465	565	720	2,77	230	**1379,00**
804012	Base para lavavasos	475	460	630	-	-	**175,00**

KIT DE LAVAVAJILLAS CON BASE

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

AQUA



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

ESCURRECUBIERTOS

INOX



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

ESCURRECUBIERTOS

PP



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

ESCURRECUBIERTOS

INOX



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

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

PL STALGAST RADOM

INOX

- recipiente sin escurrecubiertos



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 80kg



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

stalgast

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

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

PP



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

150kg



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.

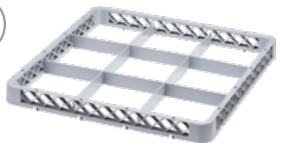


N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	Precio (€)
810900	9 elementos	500	500	104	**16,00**
811600	16 elementos	500	500	104	**19,80**
812500	25 elementos	500	500	104	**19,80**
813600	36 elementos	500	500	104	**19,80**
814900	49 elementos	500	500	104	**19,80**

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**

stalgast

N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página
010100	138	051204	61	115020	56	163204	58	341635	51
010404	48	051254	61	115040	56	164002	59	341636	51
010505	48	051304	61	115060	56	164004	58	341637	52
010606	48	051354	61	115100	56	164062	59	341638	51
011162	47	051504	61	115150	56	164064	58	432100	92
011202	47	052154	61	115200	56	164102	59	432101	92
011242	47	052204	61	116000	57	164104	58	432110	91
011282	47	052254	61	116014	57	164152	59	432115	91
011322	47	053100	62	116060	57	164154	58	432190	91
011342	47	053200	62	116100	57	166002	59	433241	90
011362	47	053870	60	116150	57	166004	58	435090	90
011402	47	054300	60	116200	57	166062	59	435130	90
011452	47	059001	62	117000	57	166064	58	484016	67
011502	47	059002	62	117020	56	166102	59	484020	67
012162	47	064990	62	117040	56	166104	58	484030	68
012202	47	100321	57	117060	56	166152	59	484050	68
012242	47	100531	57	117100	56	166154	58	484051	68
012282	47	101021	55	117150	56	169004	58	484416	67
012322	47	101041	55	117200	56	169064	58	484419	67
012362	47	101061	55	118000	57	169104	58	484421	67
012402	47	107061	55	118040	56	169154	58	484730	68
012452	47	110100	57	118060	56	191021	55	486700	128
012502	47	111000	57	118100	56	191041	55	486710	128
013202	47	111014	57	119000	57	340270	52	610001	129
013242	47	111020	56	119060	57	340351	52	610010	126
013282	47	111040	56	119100	57	341320	50	610020	126
013322	47	111060	56	119150	57	341321	51	610064	126
013362	47	111100	56	121024	55	341322	51	610084	126
013402	47	111150	56	121044	55	341323	51	610104	126
014203	48	111200	56	121064	55	341324	51	610105	126
014243	48	112000	57	121104	55	341325	51	610106	126
014244	48	112014	57	121154	55	341326	51	610125	126
014283	48	112020	56	121204	55	341327	52	610126	126
014284	48	112040	56	122064	55	341328	51	610305	126
014323	48	112060	56	122104	55	341450	50	610307	126
014324	48	112100	56	122154	55	341451	50	615055	129
014363	48	112150	56	125064	55	341452	50	615060	129
014403	48	112200	56	161004	58	341453	50	616050	129
015162	48	113000	57	161064	58	341454	50	616055	129
015164	48	113014	57	161104	58	341455	50	616065	129
015202	48	113020	56	161154	58	341456	50	617000	127
015204	48	113040	56	161204	58	341457	52	617010	127
015242	48	113060	56	162004	58	341458	50	617060	129
015244	48	113100	56	162064	58	341530	50	617106	127
015282	48	113150	56	162104	58	341531	51	661020	64
015284	48	113200	56	162154	58	341532	51	661030	64
016160	46	114000	57	162204	58	341533	51	661035	64
016200	46	114014	57	163002	59	341534	51	661040	64
016240	46	114020	57	163004	58	341535	51	661050	64
016280	46	114040	57	163062	59	341536	51	662001	129
016362	48	114060	57	163064	58	341537	52	662006	129
017202	48	114100	57	163102	59	341538	51	662111	63
017242	48	114150	57	163104	58	341631	51	662211	63
020002	46	114200	57	163152	59	341632	51	662461	63
051104	61	115000	57	163154	58	341633	51	664001	63
051154	61	115014	57	163202	59	341634	51	680062	65

N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página	N° cat.	Página
680092	65	751209	89	801502	137	815500	53	844108	123
680122	65	751220	89	801503	135	830130	97	844110	123
680152	65	770250	86	801505	135	830132	96	844486	123
680541	53	770351	88	801506	135	830145	97	850000	113
681062	65	770356	89	801507	135	830147	96	850045	114
681092	65	770361	89	801516	135	830590	97	850111	114
681102	65	772284	85	801517	135	830592	96	852103	119
681122	65	772289	85	801543	135	830620	97	852104	119
681152	65	772326	85	801545	135	830621	97	852120	119
681182	65	773000	36	801546	135	830622	96	852170	119
686091	65	773001	36	801547	135	830627	96	852171	119
686092	65	773004	36	801548	135	830644	120	852174	119
686151	65	773011	36	801549	135	830645	120	852180	118
686152	65	773014	36	801555	134	830700	99	852230	118
721010	79	773020	39	801556	134	831000	120	852400	98
721011	79	773025	38	801565	134	831001	120	871101	69
721012	79	773028	38	801566	134	831026	103	871120	69
721013	79	773034	37	801993	134, 135	831027	103	871126	69
721014	79	773035	37	802010	134, 135	831036	103	880173	112
721015	79	773052	37	803021	131	831037	103	880174	112
721016	79	773135	38	803023	131	831260	102	880175	113
721020	79	773138	38	803028	131	831360	102	880176	113
721023	79	773139	38	803035	132	831400	99	880245	120
721121	80	775002	87	803036	132	831443	120	880400	111
721124	80	775010	87	803037	132	831445	120	880401	111
721129	79	775402	87	804012	136	832029	101	880402	117
721221	80	775419	86	805025	133	832039	101	880405	112
721224	80	778002	44	810000	139	832041	102	880406	112
721305	81	782050	71	810025	133	832129	104	880600	111
721307	81	783070	71	810100	139	832139	104	880601	111
721410	81	783071	71	810120	138	832222	105	880602	112
721420	81	783100	73	810150	139	832232	105	880603	112
721430	81	783101	72	810210	139	832328	105	880604	117
721450	81	783201	72	810300	139	833029	107	880645	120
721570	78	783250	73	810350	139	833031	107	881120	115
721571	78	783301	72	810400	139	833037	106	881240	115
721572	78	786010	74	810501	139	833271	109	882133	115
722221	77	786023	74	810900	140	834141	108	882143	116
722252	77	786034	74	810910	140	834540	109	882213	115
722255	77	786045	74	811600	140	834541	108	882214	116
741155	85	786100	74	811610	140	834630	109, 107	882243	116
741156	85	786200	74	812500	140	834631	109	882323	115
741205	85	789001	76	812510	140	834641	109, 107	882324	116
742018	83	789003	76	812761	139	834730	108	882343	116
742028	83	789061	76	812762	139	834840	108	883001	122
742038	83	789120	76	813600	140	834930	108	883002	122
745104	84	801021	135	813610	140	835026	100	883295	122
746067	84	801350	136	814900	140	835029	100	883311	121
746068	84	801351	136	814910	140	835036	100	883395	122
746069	84	801352	136	815010	138	835039	100	883402	122
746079	84	801353	136	815020	138	835622	95	883411	121
746096	84	801400	136	815025	138	835627	95	883459	122
746097	84	801401	136	815100	138	840590	98	883502	122
746781	86	801402	136	815300	138	840602	99	883511	121
751102	89	801403	136	815360	138	842045	102	883602	122
751192	89	801501	137	815400	138	844100	123	887026	110

N° cat.	Página
887027	35
887036	110
887037	35
887046	110
887126	110
887127	35
887136	110
887137	35
887146	110
887236	110
887237	35
887246	110
970000	10, 11, 14, 34, 40, 41
9700020	14, 15, 16, 19, 20, 21, 28, 29, 30, 32, 33, 34
9700040	14, 15, 16, 19, 20, 21, 30, 33, 34
9700041	34
9700042	34
970005	10, 11, 14, 34, 40, 41
9700060	14, 19, 33, 34
9700061	34
9700062	34
9700071	34
9700072	34
9700073	34
9700081	34
9700082	34
9700092	35
9700094	35
9700096	35
9700200	33
9700210	33
9700400	33
9700410	33
9700600	33
9700610	33
9701200	34
9701400	34
9701600	34
9702200	34
9702400	34
9702600	34
9703100	34
9703200	34
9703300	34
9703400	34
9703500	34
9703600	34
9704005	29
9705000	19
9705100	15
9705110	14
9705140	14
9705210	14
9705240	14
9705500	16
9706000	19
9706100	15
9706110	14
9706140	14
9706210	14
9706240	14
9706310	14
9706340	14
9706500	16
9707000	19
9707110	14
9707140	14
9707210	14
9707240	14
9710110	10
9710140	10
9710210	10
9710240	10
9710310	10
9710340	10
9711110	11
9711140	11
9711210	11
9711240	11
9713610	12
9713640	12
9713710	12
9713740	12
9714310	13
9714340	13
9714410	13
9714440	13
9715000	17
9715110	10
9715140	10
9715210	10
9715240	10
9715310	10
9715340	10
9716000	17
9716110	10
9716140	10
9716210	10
9716240	10
9716310	10
9716340	10
9717000	18
9717110	11
9717140	11
9717210	11
9717240	11
9718000	18
9718110	11
9718140	11
9718210	11
9718240	11
9720000	30
9721000	30
9724500	26
9725000	25
9725110	24
9725140	24
9725210	24
9725240	24
9725500	25
9726000	25
9730100	20
9730110	20
9730140	20
9730200	20
9730210	20
9730240	20
9731100	20
9731110	20
9731140	20
9731190	21
9731200	20
9731210	20
9731240	20
9731290	21
9731300	20
9731310	20
9731340	20
9731390	21
9732000	21
9732010	23
9732040	23
9732110	23
9732140	23
9733000	21
9733010	23
9733040	23
9733110	23
9733140	23
9736100	22
9736110	22
9736140	22
9736200	22
9736210	22
9736240	22
9737100	22
9737110	22
9737140	22
9737200	22
9737210	22
9737240	22
9737300	22
9737310	22
9737340	22
973997	23
973998	23
973999	23
9740000	28
9740010	27
9740040	27
9741000	28
9745000	32
9745110	31
9745140	31
979500	43
979510	42
979511	40
979514	40
979521	40
979524	40
979531	40
979534	40
979600	43
979610	42
979611	40
979614	40
979621	40
979624	40
979991	25
979992	31, 32
979993	31, 32
999511	41
999514	41
999521	41
999524	41
999531	41
999534	41
999541	41
999544	41
999551	41
999554	41
999611	41
999614	41
999621	41
999624	41

A

Ablandadora de carne. 78
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas. 120
Accesorios para picadoras de carne 79
Amasadora de espiral. 74
Arcones congeladores 122
Arcón congelador 122
Arcón congelador con tapa de acero inoxidable 122
Armario congelador. 95
Armario de almacén (puertas batientes) 127
Armario organizador con lavabo 127
Armario refrigerado 95, 98
Armario refrigerado congelador sobre ruedas 96-97, 99
Armario refrigerado o congelador 111-113
Armario refrigerado para maduración de carne 98
Armario refrigerado-congelador 99
Armario refrigerador de vinos de una zona. 115
Armario refrigerador para vinos de dos zonas 115
Armario sst 129
Armarios refrigeradores y congeladores – linia frost 95
Armarios refrigerados y congeladores 96-97
Armarios, vitrinas refrigeradas y de congelación 111

B

Banda de conexión entre las encimeras de los dispositivos. 34
Baño maría 30
Baño maría básico 85
Baño maría regulable 85
Baño maría regulable con grifo. 85
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. 134-135
Base para lavavasos 136
Base refrigerada. 35, 110
Bases para dispositivos. 34
Bases y accesorios 34
Batidora de vaso para bar. 68
Batidora mezcladora planetaria 71, 73
Batidora mezcladora planetaria multifunción 72
Batidoras de vaso para bar 67
Bloque de carnicero. 53

C

Caldero eléctrico para sopa. 91-92
Caldero para sopa. 91
Calderos eléctricos para sopa 91
Calentador eléctrico con calderos para sopa 90
Calentador eléctrico gn 1/1. 90
Calentador para freidora 26
Carrito 2-baldas 64
Carrito 3-baldas 64
Carrito de plataforma 62
Carrito de transporte para platos 63
Carrito estándar para camareros 64
Carrito para camareros 64
Carrito para cestas 139
Carrito prémium para camareros 64
Carritos de transporte. 63
Carritos para camareros 64
Cazo 46, 48
Cazo para salsas 48
Cesta para bandejas gn 1/1. 139
Cesta para bandejas y recipientes gn 133
Cesta para cristalería 139-140
Cesta para cubiertos 138-139
Cesta para pasta (estándar gn 1/3) 31-32
Cesta para platos 139
Cesta plastificadapara arcones congeladores 122
Cesta universal 139
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 indocción 89
Cocina de inducción 15, 88
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 121
Congeladores horizontales 121
Contenedor, expositor para cubiertos 138
Cortadora de fiambres 77
Cortadora de fiambres y quesos 77
Crepera 85
Cubierta de reducción. 40-41
Cubierta protectora para cestas de cristal 139
Cubierta reductora 34, 41
Cubierta reductora para la rejilla 10-11, 14, 36
Cubierta wok 10-11, 14, 34, 40-41

D

Dosificador de liquido para lavavajillas 135

E

Elementos neutros 33
Embutidora de salchichas 81
Embutidoras de salchichas 81
Escurrecubiertos 138
Escurridor de platos. 138
Espátula de madera para crepes 85
Estante colgante ajustable 126
Estante colgante para el dispositivo 129
Estante de la estufa. 129
Estante para la salamandra. 129
Estante para los modelos
880173, 880175,880400, 880402, 880405 120
Estante para los modelos 880600, 880602, 880604 120
Estante para microondas 129
Estante plastificado para armarios gn 2/1 120
Estante plastificado para mesas gn 1/1 120
Estantería con recipientes para especias 53
Estantería de acero cromado 65
Estantería de almacén – estantes completos 126
Estantería de almacén – estantes perforados 126
Estantería de almacenamiento 65
Estantería modular de aluminio. 65
Estantes para armarios y mesas 120
Extensiones y mesas refrigeradas y de congelación. 106
Extensión superior para cesta 140

F

Filtro para superficie para lavavajillas universal 134-135
Freidora 84
Freidora de gas 24

Freidora de inducción 86
Freidora doble 24-25, 84
Freidora doble con grifo 84
Freidora doble horizontal 84
Freidora eléctrica 25
Freidora individual 24-25, 84
Freidora individual con grifo 84
Freidora individual horizontal 84
Freidora individual sobre base con puertas 25
Freidoras 24-25

G

Gn 1/1 h=150 . . . . . 35, 110
Gn 1/1 h=150 y gn 2/1 h=150 110
Gofrera 85
Guías para armario gn 2/1 120
Guías para armarios y mesas 120
Guías para mesas gn 1/1 120

H

Hornillo auxiliar standard line 37
Hornillo de inducción 38
Hornillo doble 36
Hornillo eléctrico 39
Hornillo individual 36
Hornillo top line power 37
Hornillos de gas 36
Hornillos de gas top line 36
Hornillos de inducción 38

I

Inserto para el caldero - adicional 91

J

Jarra para batidora de vaso 68
Jarras específicas 67
Juego de cestas para pasta, 2 × gn 1/6 31-32
Juego de ruedaspara arcones congeladores 122
Juego de tablas haccp 50
Juego de utensilios de cocina 46

K

Kit de dos cestas para 9725000, 9726000 25
Kit de lavavajillas con base 137

L

Lavabo empotrado 129
Lavavajillas con bomba de vaciado 136
Lavavajillas con escaldado 134
Lavavajillas con escaldado con capota 131-132
Lavavajillas con escaldado para cristalería 136
Lavavajillas con escaldado stalgast aqua 134
Lavavajillas con escaldado universal 135
Lavavajillas de capota 131
Lavavajillas de capota con bomba de vaciado 131
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido 131
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente . . . 132
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga 132
Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga 132
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente 136
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado 136
Lavavajillas para cristalería sin dosificadores 136
Lavavajillas para ollas y bandejas 133
Lavavajillas universal 135
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente . . 134
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado 134
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado 134
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado 134
Lavavajillas universal con base 137
Lavavajillas universal con bomba de vaciado 135
Lavavajillas universal con dosificador de detergente 135
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base . . . 137
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado 135
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado 135
Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado 135

M

Máquina de hielo 69
Máquina para pasta 31-32
Máquina para pasta de gas 31
Máquina para pasta eléctrica 32
Máquinas para pasta 31
Marco de montaje para la línea 700 35
Mesa de congelación 102
Mesa de congelación con borde 102
Mesa para cafetera exprés 128
Mesa para cafetera exprés* 128
Mesa refrigerada 100-102
Mesa refrigerada 600x400 109
Mesa refrigerada con ruedas para pizza 107
Mesa refrigerada de 3 puertas para pizza con extensión de cristal 106
Mesa refrigerada o de congelación 103
Mesa refrigerada o de congelación 103
Mesa refrigerada para ensaladas 104
Mesa refrigerada para ensaladas con extensión 105
Mesa refrigerada para pizza 107
Mesas refrigeradas – linia frost 100
Mesas refrigeradas para ensaladas 104
Mesas refrigeradas y de congelación 101
Mezcladora de carne 81
Microondas 86-87
Módulo de 2 cajones 120

N

Nevera para bar 115-116
Nevera para leche para el café 123

O

Olla 46, 48
Olla alta 47
Olla mediana 47
Ollas premium line 47

P

Parrilla de contacto 83
Parrilla de contacto panini 83
Parrilla de lava 23
Parrilla de lava (rejilla s) 23
Parrilla de lava (rejilla v) 23
Parrilla de vapor de agua 21
Parrillas 20
Parrillas cromadas 22
Parrillas de contacto 83
Peladora de patatas 76
Picadora de carne 79-80
Piedras de lava 23

stalgast

Placa caliente . . . 86
Placa de parrilla . . . 84
Placa de parrilla de gas . . . 20
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
Portaplatos para cestas . . . 138
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 escurrecubiertos . . . 138
Recipiente para productos a granel . . . 62
Recipientes gastronómicos gn de polipropileno, buffet safe . . . 58
Recipientes gastronómicos gn de polipropileno, estándard . . . 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 de leche . . . 123
Refrigerador de leche con armario calientatazas . . . 123
Refrigerador para muestras . . . 113
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 400 . . . 23
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 800 . . . 23
Rodillos aplanadores . . . 78

S

Salida de humo . . . 34
Salida de humo para módulos de 1200 mm . . . 14, 19, 33
Salida de humo para módulos de 400 mm . . . 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
Tabla de corte haccp gn 1/2 . . . 51
Tabla lisa . . . 52
Tabla para cortar haccp 450x300 . . . 50
Tablas con ranura . . . 51
Tablas de corte haccp . . . 50
Tapa gn . . . 57, 59
Tapa hermética . . . 57
Tapa hermética bufet safe . . . 58
Termo . . . 60-61
Termo con grifo . . . 61
Termo de plástico . . . 62
Termo dispensador . . . 89
Termo dispensador de doble pared . . . 89
Termos de transporte de acero inoxidable . . . 61
Termos de transporte de polietileno . . . 60

U

Universal power digital . . . 134

V

Vitrina refrigerada . . . 114, 117-119
Vitrina refrigerada ajustable con crista . . . 108
Vitrina refrigerada ajustable con cristal . . . 107-109
Vitrinas refrigeradas acristaladas por todos los lados . . . 118

W

Wok . . . 29
Wok de inducción . . . 29

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

KSES55_2026_10_26



stalgast.es