PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



KATALOG
2021

Wszystkie produkty z katalogu dostępne są w naszych salonach sprzedaży SAS, u doradców handlowych oraz w Dziale Obsługi Klienta sklepu internetowego:

Zielona Góra

ul. Chmielna 15	68 320 80 70	sas@sas24.pl
Daniel	601 63 63 32	Gastronomia
Piotr	667 63 63 62	Gastronomia
Monika	697 63 63 74	Gastronomia / Chłodnictwo / Sklepy
Artur	601 63 63 65	Gastronomia / Sklepy
Magda	693 63 63 81	Gastronomia / Chłodnictwo / Sklepy
Ewa	601 63 63 02	Sklepy
Wiesław	601 63 63 44	Kawa / Biuro

Gorzów Wlkp.

ul. Okólna 29	95 732 06 93	gorzow@sas24.pl
Monika	669 63 63 66	Gastronomia / Sklepy
Daria	607 63 63 92	Gastronomia / Sklepy
Krystian	601 63 63 18	Gastronomia / Sklepy

Poznań

ul. Główna 31	61 872 40 20	poznan@sas24.pl
Przemek	605 43 28 32	Gastronomia / Projekty technologii
Adam	665 63 63 53	Gastronomia / Projekty technologii / Kawa
Agnieszka	601 63 65 20	Chłodnictwo / Sklepy

Sklep internetowy

www.sas24.pl	68 320 60 01	sklep@sas24.pl

stalgast
ekspert gastronomiczny

FIRMA RODZINNA

30 lat
doświadczenia



Szanowni Państwo,

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

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

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

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

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

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Spis treści

04–25 Piece konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

Piece Stalgast . . . . . 12 - 15
ClassicCook – sterowanie manualne . . . . . 12 - 15
SmartCook – sterowanie dotykowe . . . . . 16 - 21

Piece FM . . . . . 22 - 23
FM STGastro 20 GN . . . . . 22 - 23

Akcesoria do pieców gastronomicznych . . . . . 24 - 25

26–43 Piece konwekcyjno-parowe **COMPACT**

Piece FM . . . . . 34 - 41
STCompact - sterowanie elektroniczne . . . . . 34 - 37
STCompact - sterowanie dotykowe . . . . . 38 - 41

Akcesoria do pieców kompaktowych . . . . . 42 - 43

44–63 Piece konwekcyjno-parowe **PIEKARNICZE**

Piece FM . . . . . 52 - 61
STBakery - sterowanie manualne . . . . . 52 - 54
STBakery - sterowanie elektroniczne 60
STBakery - sterowanie dotykowe . . . . . 55 - 61

Akcesoria do pieców piekarniczych . . . . . 62 - 63

64–73 Piece konwekcyjne **ODPIEKOWE**

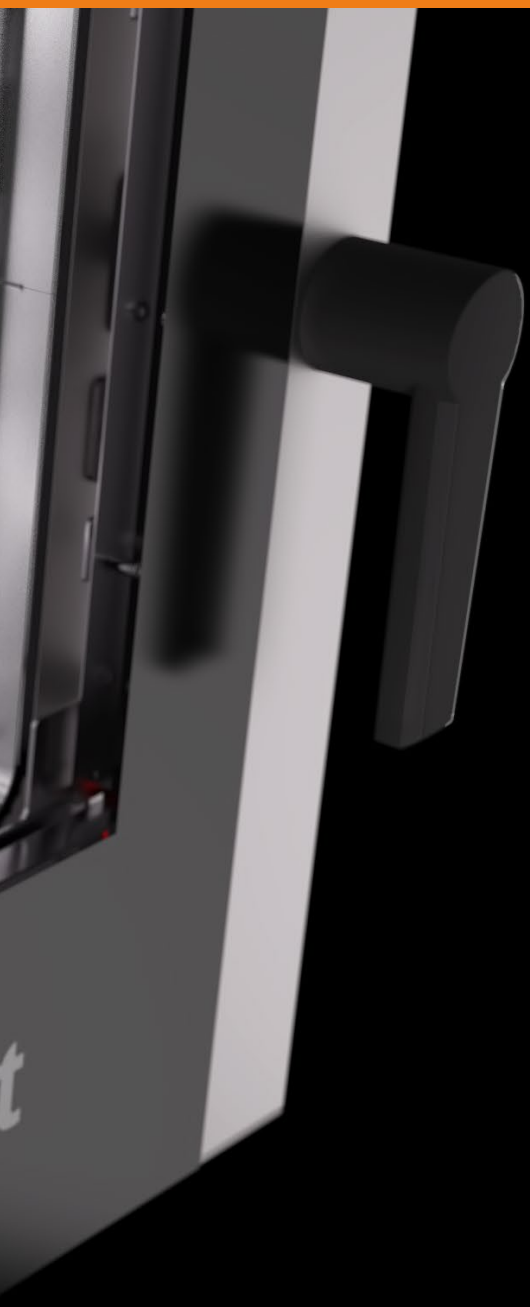
Piece Stalgast . . . . . 68 - 69
ShopCook - sterowanie manualne 68
ShopCook - sterowanie elektroniczne 69

Piece FM . . . . . 70 - 72
RX - sterowanie manualne . . . . . 70 - 71
RX - sterowanie elektroniczne . . . . . 71 - 72

Akcesoria do pieców odpiekowych . . . . . 72 - 73

74–75 Pozostałe akcesoria


13:35
Smart
Cook
stalgas



Piece konwekcyjno-parowe

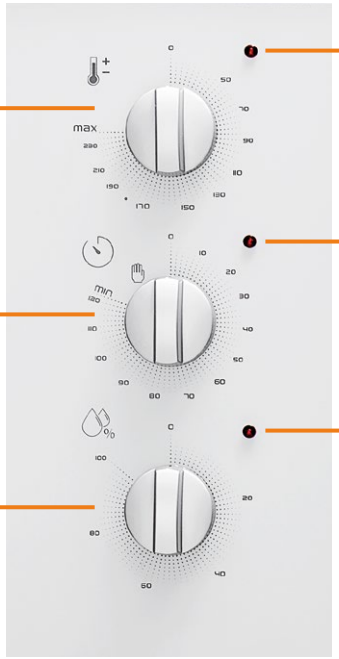
GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

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



Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9100565	FM



Wyświetlacz temperatury

Pokrętło regulacji temperatury

Wyświetlacz czasu

Pokrętło timera

Wyświetlacz poziomu wilgotności

Pokrętło regulacji poziomu wilgotności

Przycisk ręcznego wyrzutu pary

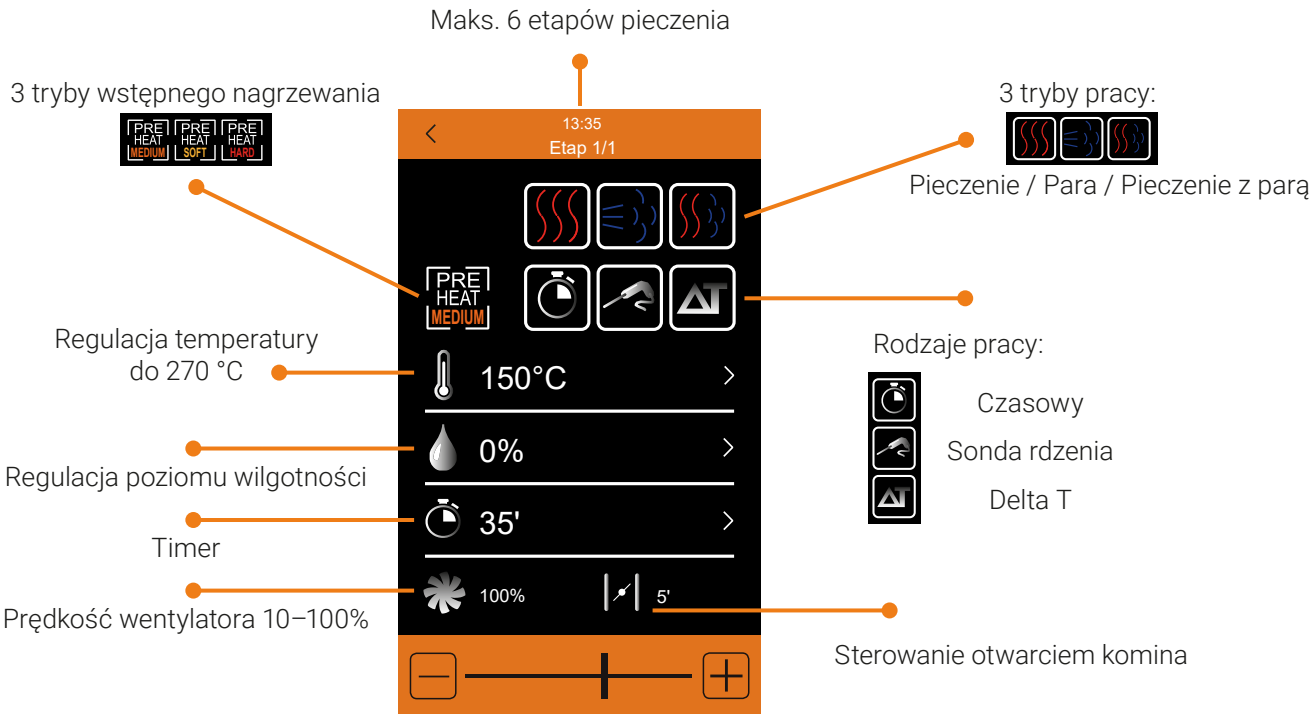
Przełącznik prędkości wentylatora

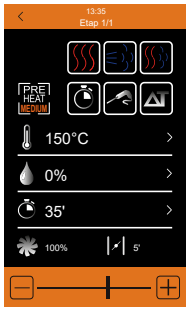
Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna, przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

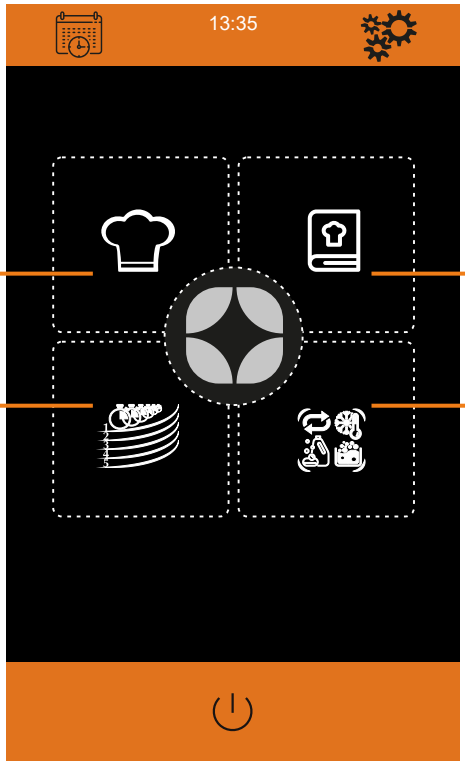
Występuje w piecach:

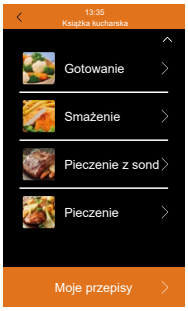
Nr katalogowy	Marka
9100044	Stalgast
9100047	Stalgast
9100048	Stalgast
9100051	Stalgast
9100052	Stalgast
9100053	Stalgast
9100054	Stalgast
9100055	Stalgast
9100056	Stalgast
9100566	FM
9100567	FM
9100572	FM





Ręczne ustawienie parametrów pracy





Książka kucharska

MultiCook / AllOnTime



Cykle specjalne



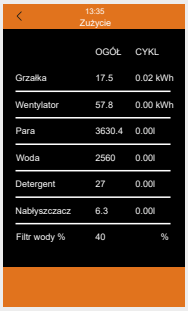


MultiWash



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

Zużycie



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

MultiCook

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

AllOnTime

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

Funkcje i wyposażenie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



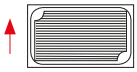
Piece Stalgast **ClassicCook**

sterowanie manualne

5 x GN 1/1

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

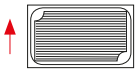


Poprzeczne położenie blachy 

7 x GN 1/1

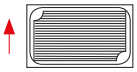
Nr kat.	**9100045**
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	78 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

7 x GN 1/1

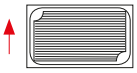
Nr kat.	**9100046**
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	125 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



11 x GN 1/1

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

Poprzeczne położenie blachy 



Piece Stalgast **ClassicCook**

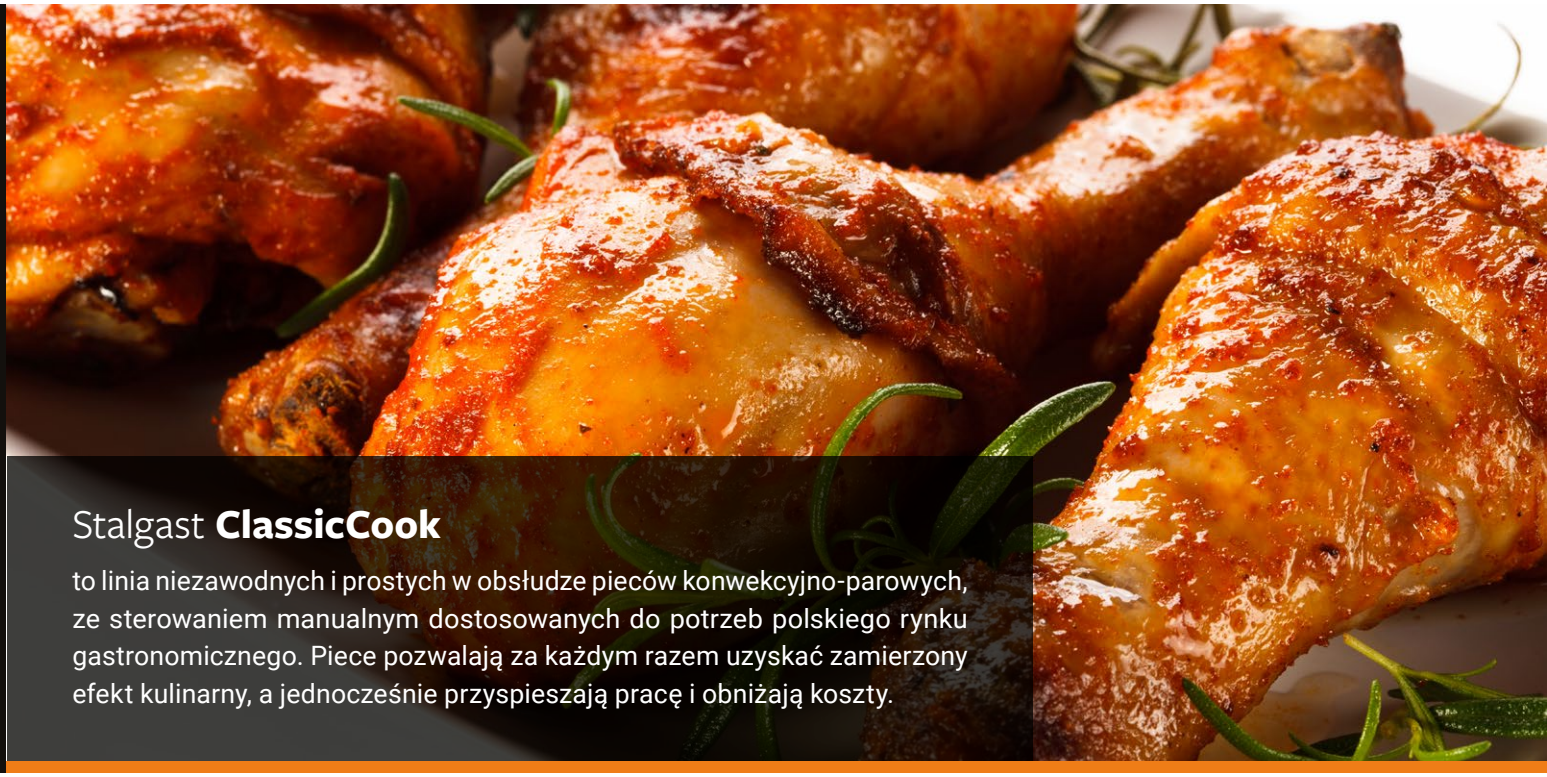
sterowanie manualne

11 x GN 1/1

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

Poprzeczne położenie blachy





Stalgast **ClassicCook**

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

Piece konwekcyjno-parowe
GASTRONOMICZNE



MANUALNE STEROWANIE KOMINEM



RYNIENKA OCIEKOWA



OŚWIETLENIE LED



TIMER 120 MIN.

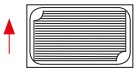


Piece Stalgast **SmartCook**
sterowanie dotykowe

5 x GN 1/1

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

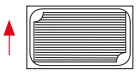


Poprzeczne położenie blachy 

7 x GN 1/1

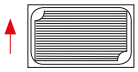
Nr kat.	**9100047**
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 830 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	78 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

7 x GN 1/1

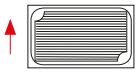
Nr kat.	**9100048**
Ilość półek	7
Odległość między prowadnicami	~ 65 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	125 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



11 x GN 1/1

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

Poprzeczne położenie blachy 



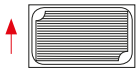
Piece Stalgast **SmartCook**

sterowanie dotykowe

11 x GN 1/1

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

Poprzeczne położenie blachy

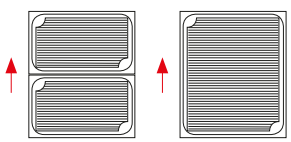




7 x GN 2/1

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

Poprzeczne położenie blachy

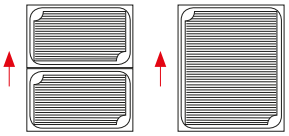




7 x GN 2/1

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

Poprzeczne położenie blachy

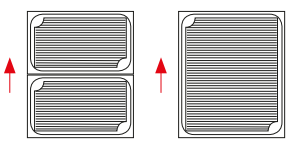




11 x GN 2/1

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

Poprzeczne położenie blachy





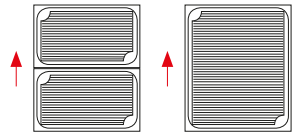
Piece Stalgast **SmartCook**

sterowanie dotykowe

11 x GN 2/1

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

Poprzeczne położenie blachy







Stalgast **SmartCook**

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

Piece konwekcyjno-parowe
GASTRONOMICZNE



SONDA RDZENIOWA



PODWÓJNA, OTWIERANA SZYBA



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY



BARDZO PRECYZYJNA KLAMKA

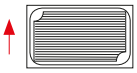


Piece FM **STG 20 GN**

sterowanie elektroniczne i dotykowe

20 x GN 1/1

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

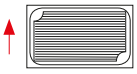
Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



20 x GN 1/1

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

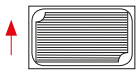
Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



20 x GN 1/1

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

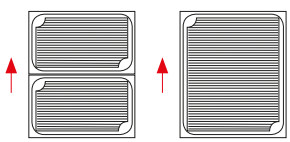
Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



20 x GN 2/1

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

Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



Akcesoria do pieców
GASTRONOMICZNYCH

6 x GN 1/1

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

Urządzenie regenerujące do potraw Sous-Vide



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

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

Akcesoria do pieców
GASTRONOMICZNYCH

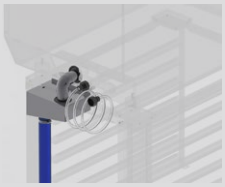
OKAPY



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

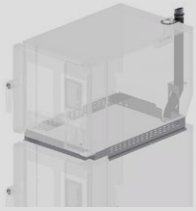
NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9100581	(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne
9100582	(W) 880 x (D) 1025 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piec 9100565 Piec 9100566
9100583	(W) 790 x (D) 1270 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piec 9100053 Piec 9100055
9100627	(W) 880 x (D) 1285 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piec 9100572
9100704	(W) 790 x (D) 840 x (H) 275 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Dwa piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne

ZESTAW INSTALACYJNY



NR KAT.	OPIS
9100434	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego** • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100671	**Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary** • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100708	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100709	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem**
9100710	**Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9100586	(W) 788 x (D) 758 x (H) 78 mm	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne

WÓZKI



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	WSAD
9100347	(W) 760 x (D) 595 x (H) 1765 mm	9100565 9100566 9100567	20 x GN 1/1
9100348	(W) 760 x (D) 765 x (H) 1765 mm	9100572	20 x GN 2/1


13:35
ST series
Compact

Piece konwekcyjno-parowe

COMPACT

Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9107457	FM
9107459	FM
9107460	FM
9107463	FM
9107464	FM
9107467	FM
9107468	FM



Wyświetlacz temperatury

Pokrętło regulacji temperatury

Wyświetlacz czasu

Pokrętło timera

Wyświetlacz poziomu wilgotności

Pokrętło regulacji poziomu wilgotności

Przycisk ręcznego wyrzutu pary

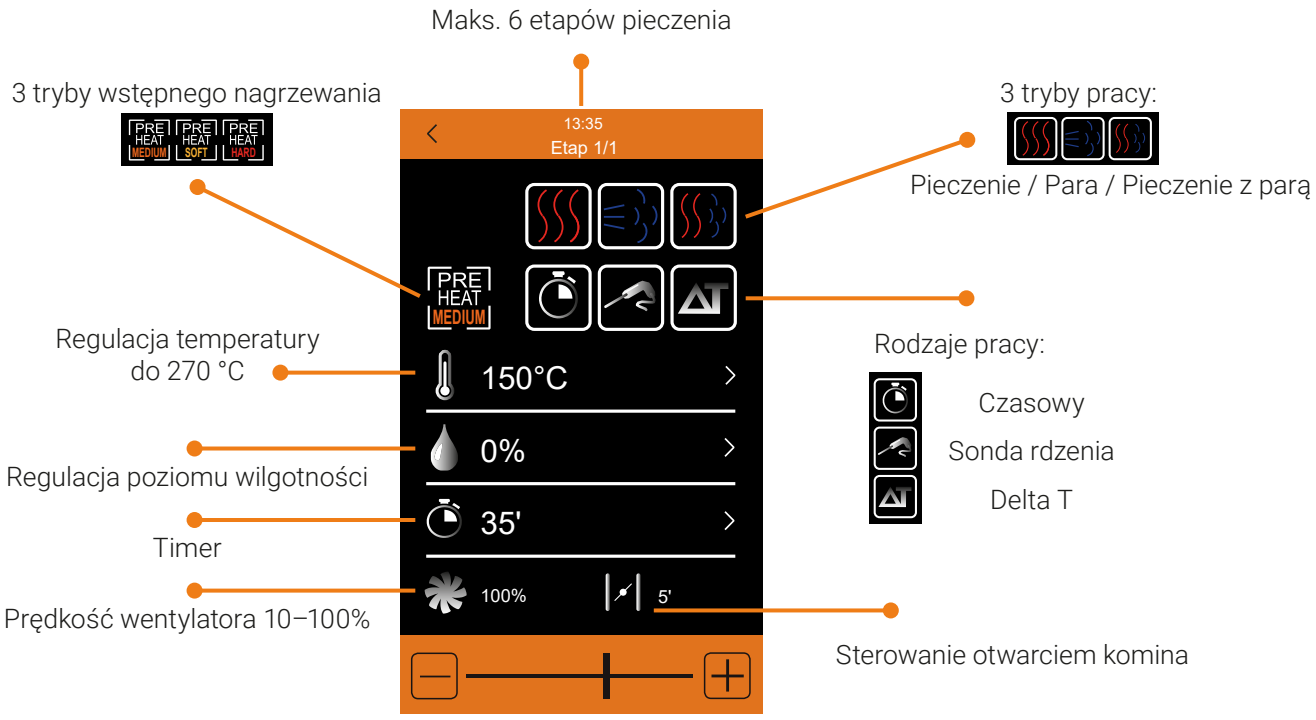
Przełącznik prędkości wentylatora

Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- ClimaControl – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9107458	FM
9107461	FM
9107462	FM
9107465	FM
9107466	FM
9107469	FM
9107470	FM



Funkcje i wyposażenie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MULTITRAY
Piece z linii Compact zostały wyposażone w specjalny system prowadnic MultiTray, który pozwala na załadowanie do pieca pojemników GN o różnych wysokościach. Mimo swoich kompaktowych wymiarów piec potrafi pomieścić bardzo duże ilości produktów.

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



Funkcje i wyposażenie



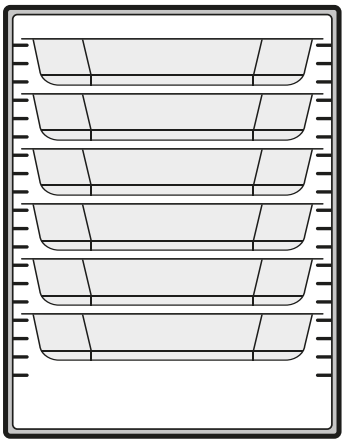
Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

Mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.

Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MultiTray**, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości.

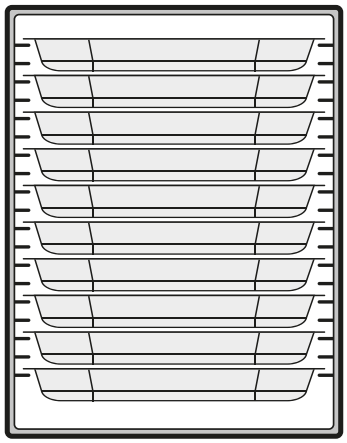
System prowadnic

Pojemność:
3 / 4 / 6
blach



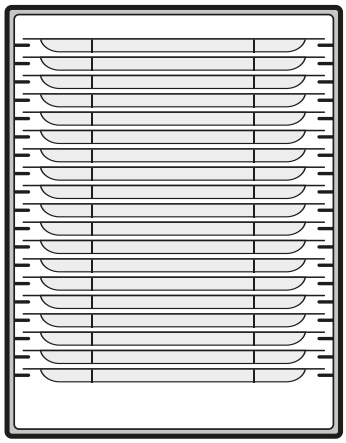
GN 65 mm

Pojemność:
4 / 6 / 10
blach



GN 40 mm

Pojemność:
8 / 11 / 19
blach



GN 20 mm

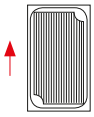
Piece FM
sterowanie elektroniczne

GN 2/3

Nr kat.	**9107457**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	50 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy

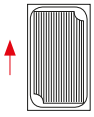


GN 1/1

Nr kat.	**9107459**
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	57 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



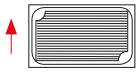
Wzdłużne położenie blachy



GN 1/1

Nr kat.	**9107460**
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	64 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

							
MULTITRAY	**9107457**	**9107459**	**9107460**	**9107463**	**9107464**	**9107467**	**9107468**
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

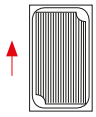
Piece FM
sterowanie elektroniczne

GN 1/1

Nr kat.	**9107463**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	65 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy

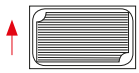


GN 1/1

Nr kat.	**9107464**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	68 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



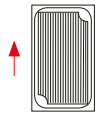
Poprzeczne położenie blachy



GN 1/1

Nr kat.	**9107467**
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	92 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Wzdłużne położenie blachy

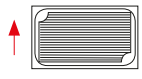




GN 1/1

Nr kat.	**9107468**
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	95 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy





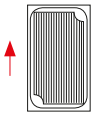
Piece FM
sterowanie dotykowe

GN 2/3

Nr kat.	**9107458**
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	50 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Wzdłużne położenie blachy

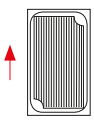


GN 1/1

Nr kat.	**9107461**
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	57 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



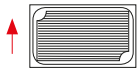
Wzdłużne położenie blachy



GN 1/1

Nr kat.	**9107462**
Pojemność 3 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 4 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 8 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	64 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

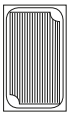
							
MULTITRAY	**9107458**	**9107461**	**9107462**	**9107465**	**9107466**	**9107469**	**9107470**
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Piece FM
sterowanie dotykowe

GN 1/1

Nr kat.	**9107465**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	65 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Wzdłużne położenie blachy

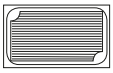




GN 1/1

Nr kat.	**9107466**
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	68 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy

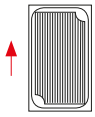




GN 1/1

Nr kat.	**9107469**
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	92 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Wzdłużne położenie blachy

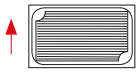




GN 1/1

Nr kat.	**9107470**
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65 mm
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40 mm
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20 mm
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	95 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy





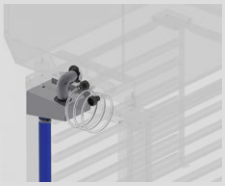
Akcesoria do pieców
KOMPAKTOWYCH

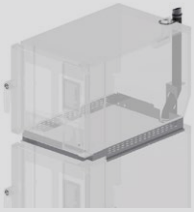
PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**9057112**	(W) 633 x (D) 482 x (H) 200 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
	**9057114**	(W) 633 x (D) 482 x (H) 400 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
	**9057116**	(W) 633 x (D) 482 x (H) 650 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
	**9057118**	(W) 633 x (D) 482 x (H) 850 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
	**9057162**	(W) 447 x (D) 658 x (H) 200 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	**9057164**	(W) 447 x (D) 658 x (H) 400 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	**9057166**	(W) 447 x (D) 658 x (H) 650 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	**9057168**	(W) 447 x (D) 658 x (H) 850 mm	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	**9057236**	(W) 447 x (D) 482 x (H) 650 mm	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy
	**9057238**	(W) 447 x (D) 482 x (H) 850 mm	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY	NR KAT.	OPIS
	**9100018**	• polecany do pieców kompaktowych • przyłącze 3⁄4 cala • reduktor ciśnienia wody 2 BAR

Akcesoria do pieców
KOMPAKTOWYCH

OKAPY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**9107481**	(W) 520 x (D) 860 x (H) 280 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	9107483	(W) 720 x (D) 750 x (H) 280 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy
W skład urządzenia wchodzą: - Silnik z wentylatorem wyciągowym - Kondenser pary	**9107702**	(W) 520 x (D) 860 x (H) 280 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	9107703	(W) 720 x (D) 750 x (H) 275 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy

ZESTAW INSTALACYJNY	NR KAT.	OPIS
	**9100434**	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego** • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9100708	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
	9100710	**Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

ZESTAW DO PIĘTROWANIA	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**9107484**	(W) 530 x (D) 795 x (H) 80 mm	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy
	9107486	(W) 720 x (D) 620 x (H) 80 mm	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy


PRE HEAT MEDIUM
150°C
5 s
35'
100%
5'
ST series
Bakery

Piece konwekcyjno-parowe

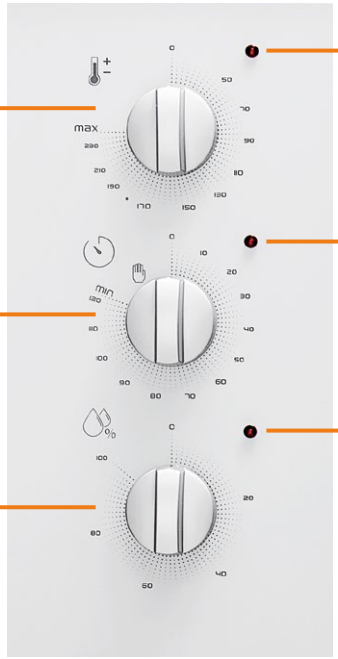
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody ¾”
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej

Występuje w piecach:

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



Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾”
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120499	FM



Wyświetlacz temperatury

Pokrętło regulacji temperatury

Wyświetlacz czasu

Pokrętło timera

Wyświetlacz poziomu wilgotności

Pokrętło regulacji poziomu wilgotności

Przycisk ręcznego wyrzutu pary

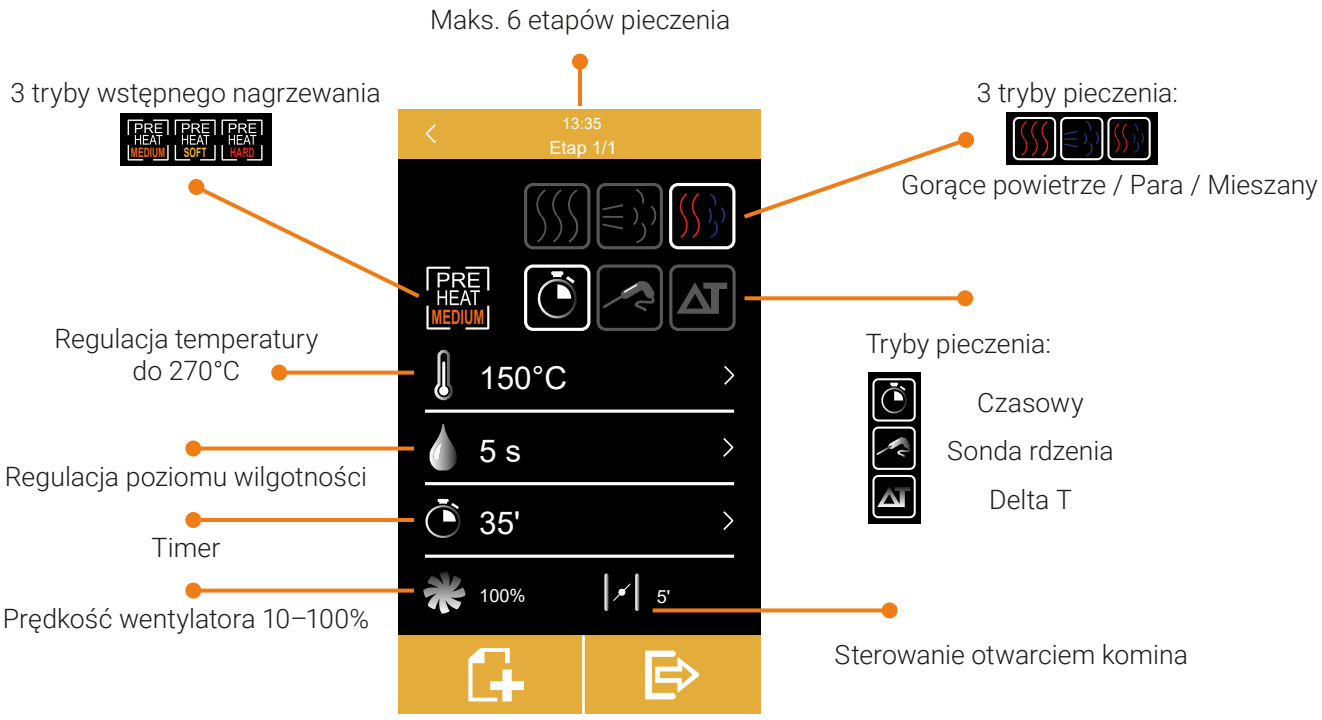
Przełącznik prędkości wentylatora

Sterowanie dotykowe

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

Występuje w piecach:

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

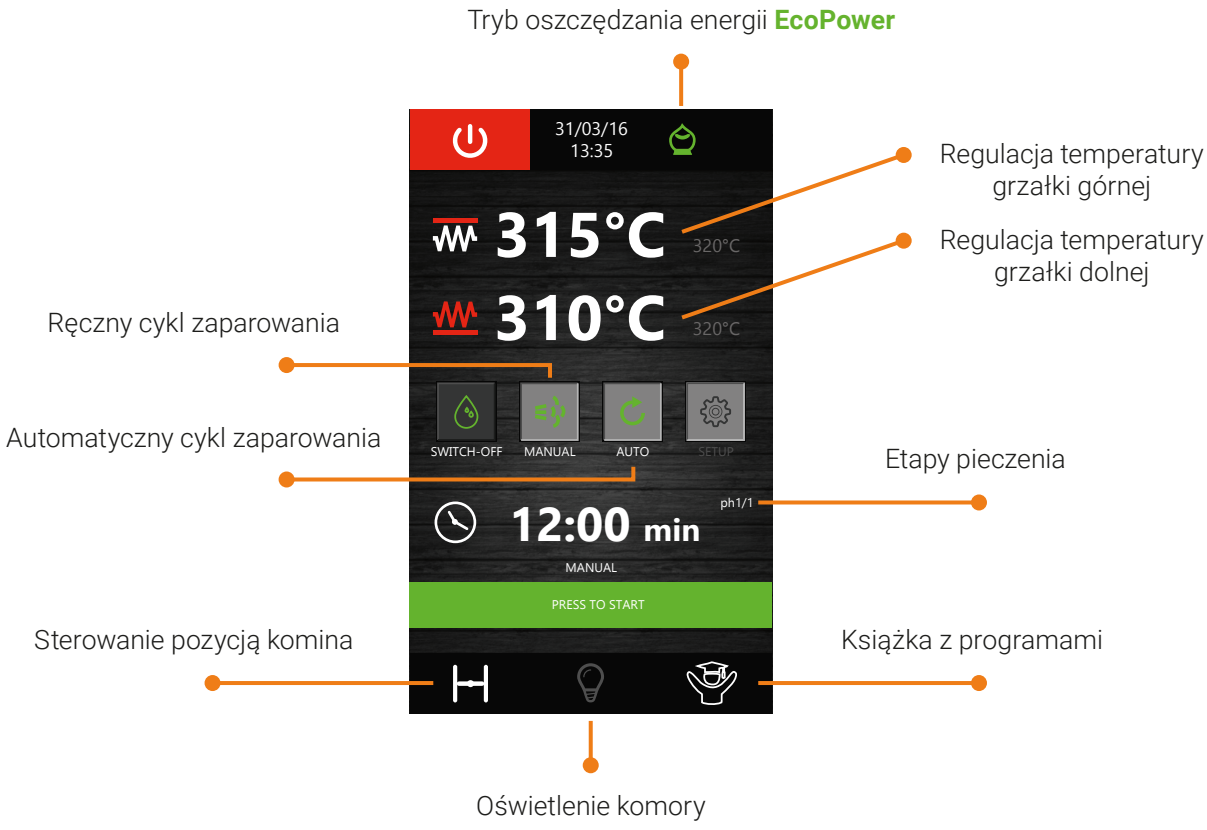


Sterowanie dotykowe - Piec statyczny

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

Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
9120580	FM
9120581	FM



Funkcje i wyposażenie

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

STEAM CONTROL
Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

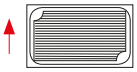


Piece FM
sterowanie manualne

4 x 600x400

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

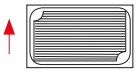


Poprzeczne położenie blachy 

6 x 600x400

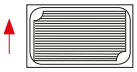
Nr kat.	**9120491**
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 850 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	108 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	10,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz



Poprzeczne położenie blachy 

6 x 600x400

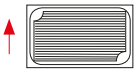
Nr kat.	**9120493**
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	130 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



10 x 600x400

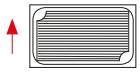
Nr kat.	**9120495**
Ilość półek	10
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	150 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



10 x 600x400

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

Poprzeczne położenie blachy 





ST *Bakery*

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

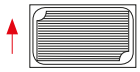

ST series
Bakery
fm

Piece FM
sterowanie dotykowe

4 x 600x400

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

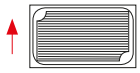


Poprzeczne położenie blachy 

6 x 600x400

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



Poprzeczne położenie blachy 

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120580

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

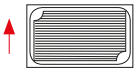
Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Piece FM
sterowanie dotykowe

6 x 600x400

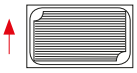
Nr kat.	**9120494**
Ilość półek	6
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	135 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	14 kW
Moc elektryczna	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



10 x 600x400

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

Poprzeczne położenie blachy 



10 x 600x400

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

Poprzeczne położenie blachy



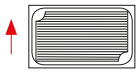


Piece FM **STB 16 600x400**

sterowanie elektroniczne i dotykowe

16 x 600x400

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

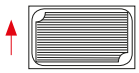
Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



16 x 600x400

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

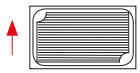
Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie



16 x 600x400

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

Poprzeczne położenie blachy 

Wózek w komplecie

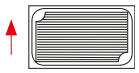




Akcesoria do pieców
PIEKARNICZYCH

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

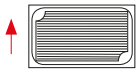
** Model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem*

Poprzeczne położenie blachy 

Piec statyczny



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

Poprzeczne położenie blachy 

Garownik / Komora wzrostowa



PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**9051203**	(W) 802 x (D) 745 x (H) 300 mm	Piece piekarnicze
	**9051206**	(W) 802 x (D) 745 x (H) 650 mm	Piece piekarnicze
	**9051208**	(W) 802 x (D) 745 x (H) 850 mm	Piece piekarnicze

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY	NR KAT.	OPIS
	**9100018**	• polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym • przyłącze 3/4 cala • reduktor ciśnienia wody 2 BAR

Akcesoria do pieców
PIEKARNICZYCH

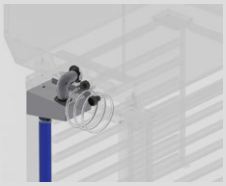
OKAPY



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

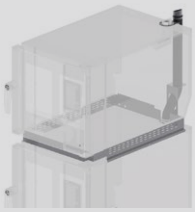
NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9120514	(W) 880 x (D) 1060 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne
9120515	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne
9120705	(W) 880 x (D) 1105 x (H) 345 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	Piec statyczny 9120580 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym

ZESTAW INSTALACYJNY



NR KAT.	OPIS
9100434	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego** • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100671	**Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary** • dedykowany tylko do 1 pieca • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100708	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9100709	**Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 16x 600x400 z wózkiem**
9100710	**Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary** • dedykowany tylko do 2 pieców • pasuje do wszystkich pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM
9120711	**Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap** • zestaw dedykowany do pieca statycznego 9120580

ZESTAW DO PIĘTROWANIA



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
9120519	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piece piekarnicze, elektryczne
9120632	(W) 880 x (D) 935 x (H) 80 mm	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, okap

WÓZKI



NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO	WSAD
9120346	(W) 760 x (D) 595 x (H) 1730 mm	9120499 9120500	16 x 600 x 400


250
220
200
180
160
140
°C
0
5
55
50
45
40
35

Piece konwekcyjne

ODPIEKOWE

Panele i funkcje

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912057	Stalgast
912058	Stalgast
912059	Stalgast

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

Panel Stalgast **ShopCook** - sterowanie elektroniczne

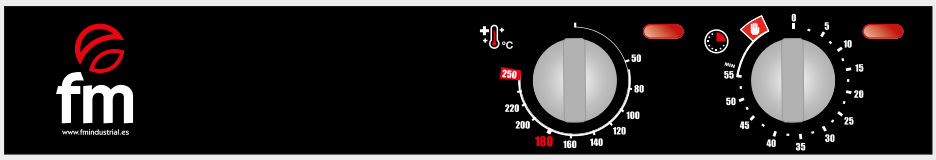


Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912060	Stalgast
912061	Stalgast

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

Panel FM **RX** - sterowanie manualne



Występuje w piecach:

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

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

Panel FM **RX** - sterowanie elektroniczne



Występuje w piecach:

Nr katalogowy	Marka
912544	FM
912545	FM

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

Piece Stalgast **ShopCook**

3 x 340x240 / 3 x GN 1/2

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

Poprzeczne położenie blachy



4 x 430x340 / 4 x GN 2/3

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

Poprzeczne położenie blachy



4 x 600x400 / 4 x GN 1/1

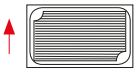
Nr kat.	**912059**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy



4 x 430x340 / 4 x GN 2/3

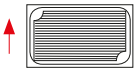
Nr kat.	**912060**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	40 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



4 x 600x400 / 4 x GN 1/1

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

Poprzeczne położenie blachy 

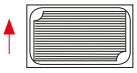




Piece FM **RX**

4 x 430x340 / 4 x GN 2/3

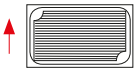
Nr kat.	**912522**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	35 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



3 x 600x400 / 3 x GN 1/1

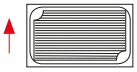
Nr kat.	**912527**
Ilość półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	45 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



3 x 600x400 / 3 x GN 1/1

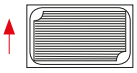
Nr kat.	**912528**
Ilość półek	3
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	45 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



4 x 600x400 / 4 x GN 1/1

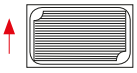
Nr kat.	**912529**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



4 x 600x400 / 4 x GN 1/1

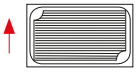
Nr kat.	**912541**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	55 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



4 x 430x340 / 4 x GN 2/3

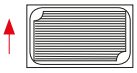
Nr kat.	**912544**
Ilość półek	4
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	40 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 



4 x 600x400 / 4 x GN 1/1

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

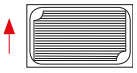
Poprzeczne położenie blachy 



8 x 600x400 / 8 x GN 1/1

Garownik / Komora wzrostowa

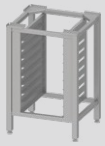
Nr kat.	**912604**
Ilość półek	8
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz

Poprzeczne położenie blachy 

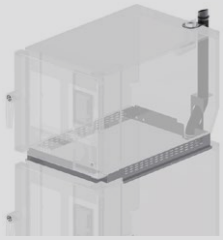




Akcesoria do pieców
ODPIEKOWYCH

PODSTAWY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**905123**	(W) 572 x (D) 514 x (H) 850 mm	Piece odpiekowe 430x340
	**905126**	(W) 802 x (D) 630 x (H) 850 mm	Piece odpiekowe 600x400

OKAP	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**912631**	(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	1 piec odpiekowy 600x400
W skład urządzenia wchodzą: - Silnik z wentylatorem wyciągowym - Kondenser pary	**912706**	(W) 820 x (D) 850 x (H) 275 mm *Króciec wylotu spalin ø 120 mm*	2 piece odpiekowe 600x400

ZESTAWY DO PIĘTROWANIA	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**912554**	(W) 590 x (D) 675 x (H) 40 mm	Piece odpiekowe 430x340
	912556	(W) 820 x (D) 800 x (H) 40 mm	Piece odpiekowe 600x400

KONDENSATORY PARY	NR KAT.	WYMIARY	PASUJE DO
	**912552**	(W) 720 x (D) 85 x (H) 450 mm	Piece odpiekowe *Zestaw do podłączenia z 1-piecem odpiekowym*
	912553	(W) 580 x (D) 120 x (H) 180 mm	Piece odpiekowe *Zestaw do podłączenia z 2-piecami odpiekowymi*



Blachy i ruszty



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

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



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

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



BLACHA ALUMINIOWA

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



BLACHA GRILLOWA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

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



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW GN 1/1

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



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

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



BLACHA WYPIEKOWA EMALIOWANA GN 1/1

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



RUSZT DO GRILLOWANIA GN 1/1

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

Pozostałe akcesoria



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647056	(V) 5 litrów



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647106	(V) 10 litrów



ZESTAW PRYSZNICA

NR KAT.	DŁUGOŚĆ WĘŻA
651202	(L) 2000 mm



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647105	(V) 10 litrów



PŁYN MYJĄCY

NR KAT.	POJEMNOŚĆ
647205	(V) 20 litrów



RĘKAWICE

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



TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

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

WSZYSTKIE AKCESORIA DOSTĘPNE NA:

stalgast.com

ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

ADAM
MARCINIAK



PIOTR
KOSMALA



MACIEJ
BIAŁAS



PAWEŁ
MŁYNARCZYK



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

BERNARD
MALINOWSKI



WSPARCIE DLA KLIENTÓW

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

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

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





Serwis Stalgast gwarancja bezpieczeństwa

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

Więcej informacji na: stalgast.com

MOBILNOŚĆ

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

SZYBKA REAKCJA

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

SPRZĘT ZASTĘPCZY

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

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ USŁUG

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

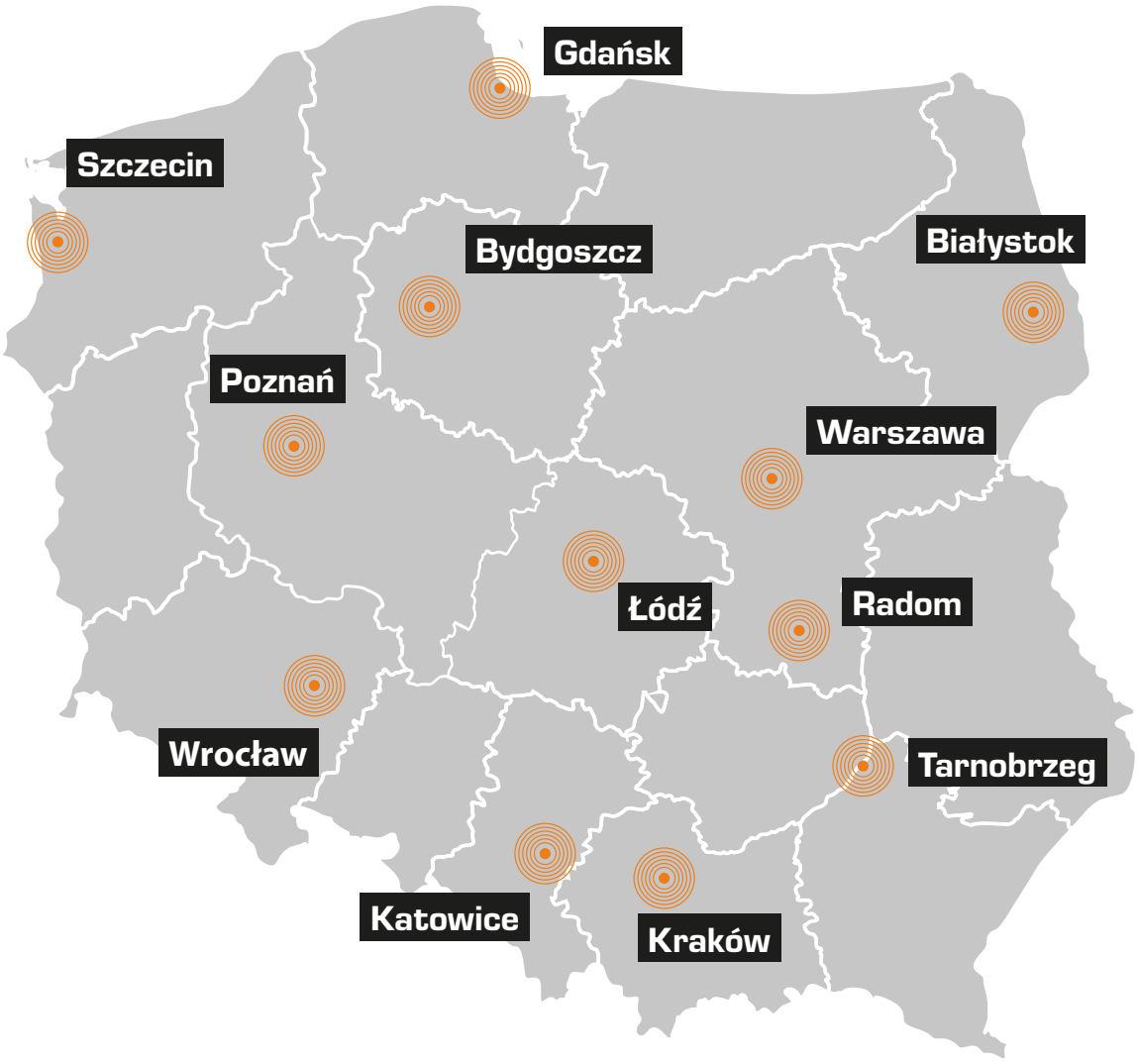
REJESTRACJA PIECA

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

stalgast.com/rejestracja



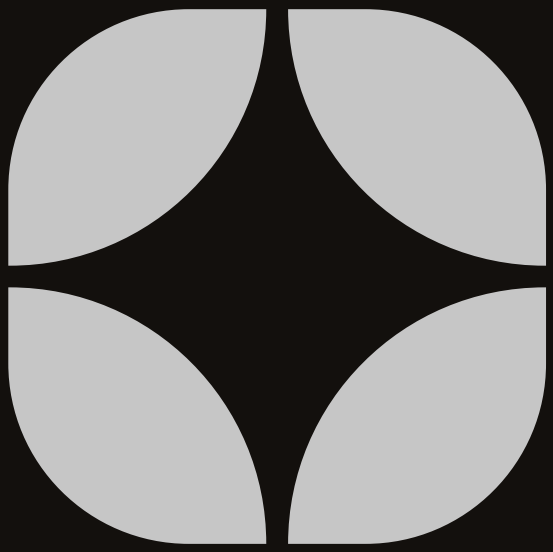
BAZY SERWISOWE
na terenie całego kraju



801 40 50 63

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

stalgast.com **serwis@stalgast.com**



stalgast
ekspert gastronomiczny

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

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

w0902f