



Finalista del concurso BUEN DISEÑO



2018



Cocinas industriales  
**Línea 700**



**Tecnologías respetuosas con la naturaleza**



**Fabricación polaca,**  
calidad europea



**>7000 productos**  
en venta continua



**29 000**  
espacios para pallets



**más de 500**  
empleados



**98% de productos disponibles**

**Durante 30 años apoyamos el negocio gastronómico de nuestros clientes,** ya que su éxito es nuestro éxito. Conformamos un equipo de especialistas en multitud de sectores: diseñadores de tecnología gastronómica, vendedores profesionales, que son al mismo tiempo asesores de productos, expertos culinarios, instaladores y técnicos. Contamos con una visión empresarial de la gastronomía y entendemos la necesidad del éxito, por lo que no sólo asesoramos, sino que también apoyamos, cooperamos y, sobre todo, establecemos relaciones de colaboración con nuestros clientes. Identificamos las mejores soluciones, ofrecemos los equipos más fiables y nos preocupamos por garantizar la seguridad de los clientes desde el mismo momento de concepción de la idea hasta el éxito del negocio gastronómico. **La gastronomía es nuestra pasión.** En cooperación con los mejores especialistas, fabricamos equipos gastronómicos y seleccionamos productos de fabricantes de fama mundial. Contamos con una dilatada experiencia en el sector gastronómico, así como con conocimientos que estamos encantados de poder compartir.

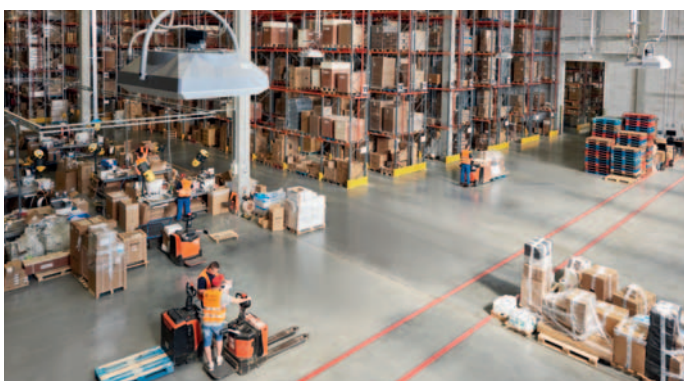


**NUESTRAS INVERSIONES**  
Moderno Centro Logístico y de Fabricación

En el año 2018 pusimos en marcha el Centro Logístico más moderno del sector, en el que se organiza la distribución a clientes nacionales y extranjeros utilizando los últimos procesos y tecnologías.

- 29 000 espacios para pallets
- Envío de mercancías el día del pedido
- >7000 productos disponibles

En agosto de 2019, comienza la producción en la nueva Fábrica Stalcast de Radom.







## Moderna Fábrica de Dispositivos para gastronomía en Radom.

En la Fábrica de Radom, inaugurada en 2008, fabricamos muebles gastronómicos de acero inoxidable y bajo pedido, lavavajillas y cocinas industriales, líneas de servicio y pequeños dispositivos ajustables.

Somos la única empresa del país en fabricar accesorios gastronómicos de plástico, que incluyen cestas de lavavajillas y tablas de cortar. Desarrollamos continuamente nuestra oferta añadiendo nuevos productos de este grupo.

Como líder del mercado, hemos introducido soluciones innovadoras y respetuosas con la naturaleza en la fabricación de muebles de acero inoxidable, ampliando gradualmente dicho proceso a la fabricación de otros dispositivos.

- Parque de máquinas de última generación
- Los procedimientos de control de calidad más rigurosos
- Un experimentado equipo de diseñadores I+D
- Diseño de formato mundial



En agosto de 2019 inauguramos una nueva fábrica, donde fabricamos cocinas de la línea 700 y lavavajillas industriales.



**COOPERAMOS CON 300  
CLIENTES DE 34 PAÍSES**



más en: [stalcast.eu](http://stalcast.eu)

e-mail: [export@stalcast.com](mailto:export@stalcast.com)

teléfono: **+48 22 517 32 47**

**+48 22 509 30 93**

# línea 700

Ergonomía, seguridad,  
diseño moderno

Puerta de horno  
acristalada



- control del proceso de preparación de los alimentos
- diseño de la puerta con protección anti quemaduras

Puerta con asa  
ergonómica



- uso cómodo y seguro
- fácil de limpiar

Chimeneas  
más altas en  
dispositivos a gas



- aumento del rendimiento del dispositivo
- garantía de seguridad y ergonomía de uso

Diseño que  
proporciona  
comodidad de uso



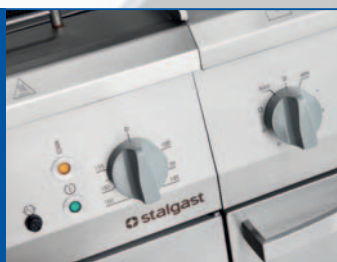
- garantía de un alto nivel de higiene en el trabajo
- fácil de limpiar



La nueva línea 700 ha sido creada como equipamiento integral en instalaciones de cocina, teniendo en cuenta las necesidades particulares del cliente y del inversor.

- Soluciones de diseño innovador que garantizan un funcionamiento cómodo y seguro para los usuarios
- Su preciso sistema de unión proporciona flexibilidad para configurar sus elementos en sistemas lineales o en isla
- Su moderno diseño la convierte en una solución ideal para locales con cocinas abiertas o semiabiertas
- Elementos procedentes de empresas líderes a nivel mundial: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS garantizan fiabilidad y seguridad de uso de los dispositivos
- Los dispositivos de la línea 700 han sido diseñados pensando en el ahorro energético y en la ecología

Sistema de control intuitivo



- señalización clara y permanente de las funciones y parámetros de funcionamiento mediante grabado láser
- panel abatible que garantiza ergonomía de uso

# línea 700

## Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- los hornos polivalentes utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios utilizando gas o energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

DISEÑO MODERNO

PANEL DELANTERO GRABADO  
CON LÁSER

HORNO CON CONTROL  
DE HUMEDAD\*

PUERTA DE HORNO ACRISTALADA

ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA  
DEL HORNO\*

AMPLIA GAMA  
DE HORNOS



Finalista del concurso BUEN DISEÑO



2018



# Cocina de 4 quemadores con horno



## Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Cocción superior
- Cocción inferior
- Cocción superior e inferior



## Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Cocción superior
- Cocción superior e inferior
- Cocción superior, inferior con ventilador



## horno estático a gas



## Horno con asa ergonómica



## Sistema de control de humedad disponible en hornos eléctricos



## Sistema de control intuitivo

- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)**
- vertedero bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- parrillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección anti retorno
- dimensiones del horno eléctrico de circulación térmica 600x400/GN 1/1:660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN2/1:660x545x285 mm (AxPxAL)
- tres niveles de carriles guía
- parrilla para horno incluida
- patas ajustables (45mm)

**Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.**

**En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).**

| Nº cat. | Descripción                       | Ø mm | A mm | P mm | AL mm | P kW cocina/horno | T cocina/horno | tipo de horno | Precio € neto |
|---------|-----------------------------------|------|------|------|-------|-------------------|----------------|---------------|---------------|
| 9710110 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 6          | G20            | estático      | 1920,00       |
| 9710130 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 6          | G30            | estático      | 1920,00       |
| 9710210 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 6          | G20            | estático      | 1920,00       |
| 9710230 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 6          | G30            | estático      | 1920,00       |
| 9710310 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 6          | G20            | estático      | 1920,00       |
| 9710330 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 6          | G30            | estático      | 1920,00       |
| 9715110 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 7          | G20 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9715130 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 7          | G30 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9715210 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 7          | G20 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9715230 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 7          | G30 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9715310 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 7          | G20 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9715330 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 7          | G30 / 400      | convección    | 2210,00       |
| 9716110 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 7          | G20 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 9716130 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 / 7          | G30 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 9716210 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 7          | G20 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 9716230 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)          | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 / 7          | G30 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 9716310 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 7          | G20 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 9716330 | 4 quemadores (2x5+2x7)            | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 / 7          | G30 / 400      | estático      | 2210,00       |
| 990998  | Parrilla para horno 600x400       | -    | 600  | 400  | -     | -                 | -              | -             | 35,00         |
| 990999  | Parrilla para horno GN2/1         | -    | 650  | 530  | -     | -                 | -              | -             | 45,00         |
| 970000  | Extensión reductora para parrilla | -    | 200  | 200  | -     | -                 | -              | -             | 10,00         |
| 970000  | Extensión WOK                     | 225  | -    | -    | 35    | -                 | -              | -             | 10,00         |

# línea 700

## Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- los hornos polivalentes utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios utilizando gas o energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**DISEÑO MODERNO**

**PANEL DELANTERO GRABADO  
CON LÁSER**

**HORNO CON CONTROL  
DE HUMEDAD\***

**PUERTA DE HORNO  
ACRISTALADA**

**ILUMINACIÓN  
DE LA CÁMARA DEL HORNO\***

**AMPLIA GAMA  
DE HORNOS**

**ARMARIO DE APOYO  
CON PUERTAS**





# Cocina a gas de 6 quemadores con horno



## Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor inferior
- calefactor superior e inferior



## Horno eléctrico con circulación térmica y función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor superior e inferior
- calefactor superior, inferior y de ventilador



## Horno a gas estático



## Horno con asa ergonómica



## Sistema de control de humedad disponible en hornos eléctricos



## Sistema de control intuitivo

- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)
- vertedero bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- parrillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección anti retorno
- dimensiones del horno eléctrico con circulación térmica 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (AxPxAL)
- tres niveles de carriles guía
- parrilla para horno incluida
- patas ajustables (45mm)

**Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.**

**En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).**

| Nº cat. | Descripción                       | Ø mm | A mm | P mm | AL mm | P kW cocina/horno | T cocina/horno | tipo de horno | Precio € neto |
|---------|-----------------------------------|------|------|------|-------|-------------------|----------------|---------------|---------------|
| 9711110 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 6          | G20            | estático      | 2710,00       |
| 9711130 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 6          | G30            | estático      | 2710,00       |
| 9711210 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 6          | G20            | estático      | 2710,00       |
| 9711230 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 6          | G30            | estático      | 2710,00       |
| 9717110 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 7          | G20 / 400      | circulación   | 2850,00       |
| 9717130 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 7          | G30 / 400      | circulación   | 2850,00       |
| 9717210 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 7          | G20 / 400      | circulación   | 2850,00       |
| 9717230 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 7          | G30 / 400      | circulación   | 2850,00       |
| 9718110 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 7          | G20 / 400      | estático      | 2750,00       |
| 9718130 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)        | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 / 7          | G30 / 400      | estático      | 2750,00       |
| 9718210 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 7          | G20 / 400      | estático      | 2750,00       |
| 9718230 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)      | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 / 7          | G30 / 400      | estático      | 2750,00       |
| 990998  | Parrilla para horno 600x400       | -    | 600  | 400  | -     | -                 | -              | -             | 35,00         |
| 990999  | Parrilla para horno 2/1           | -    | 650  | 530  | -     | -                 | -              | -             | 45,00         |
| 970000  | Extensión reductora para parrilla | -    | 200  | 200  | -     | -                 | -              | -             | 10,00         |
| 970005  | Extensión WOK                     | 225  | -    | -    | 35    | -                 | -              | -             | 100,00        |

# línea 700

## Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**DISEÑO MODERNO**

**PANEL GRABADO CON LÁSER**

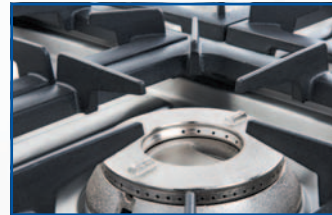
**ELEMENTOS PROCEDENTES DE  
EMPRESAS LÍDERES A NIVEL MUNDIAL**



# Cocinas a gas de sobremesa



**Vertedero de gran capacidad bajo quemadores extraíble**

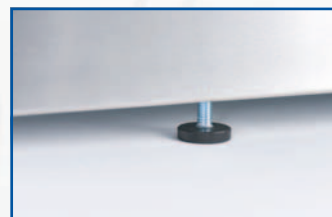


**Parrillas de hierro fundido**

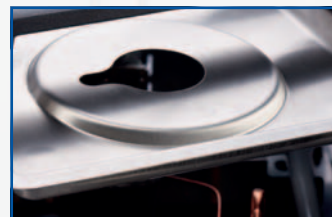
- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)**
- vertedero bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- parrillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección anti retorno
- pueden montarse sobre una base bastidor abierta o sobre una base de apoyo con puertas
- **los dispositivos sin rejilla de ventilación de escape permiten trabajar con vajillas de mayor diámetro**
- puede utilizarse una rejilla de ventilación como accesorio opcional
- patas ajustables (20 mm)



**La extensión reductora**  
permite trabajar con vajilla de pequeño tamaño, recomendada para quemadores de 3,5kW y 5kW



**Patas ajustables**



**Posibilidad de lavar los vertederos bajo quemadores en el lavavajillas**

**Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.**

**En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).**

| Nº cat. | Descripción                                 | Ø mm | A mm | P mm | AL mm | P kW | T   | Precio € neto |
|---------|---|------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 9705110 | 2 quemadores (3,5+5)                        | -    | 400  | 700  | 250   | 8,5  | G20 | 670,00        |
| 9705130 | 2 quemadores (3,5+5)                        | -    | 400  | 700  | 250   | 8,5  | G30 | 670,00        |
| 9705210 | 2 quemadores (3,5+7)                        | -    | 400  | 700  | 250   | 10,5 | G20 | 670,00        |
| 9705230 | 2 quemadores (3,5+7)                        | -    | 400  | 700  | 250   | 10,5 | G30 | 670,00        |
| 9706110 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)                    | -    | 800  | 700  | 250   | 20,5 | G20 | 1110,00       |
| 9706130 | 4 quemadores (3,5+2x5+7)                    | -    | 800  | 700  | 250   | 20,5 | G30 | 1110,00       |
| 9706210 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)                    | -    | 800  | 700  | 250   | 22,5 | G20 | 1110,00       |
| 9706230 | 4 quemadores (3,5+5+2x7)                    | -    | 800  | 700  | 250   | 22,5 | G30 | 1110,00       |
| 9706310 | 4 quemadores (2x5+2x7)                      | -    | 800  | 700  | 250   | 24,0 | G20 | 1110,00       |
| 9706330 | 4 quemadores (2x5+2x7)                      | -    | 800  | 700  | 250   | 24,0 | G30 | 1110,00       |
| 9707110 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)                  | -    | 1200 | 700  | 250   | 32,5 | G20 | 1440,00       |
| 9707130 | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)                  | -    | 1200 | 700  | 250   | 32,5 | G30 | 1440,00       |
| 9707210 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)                | -    | 1200 | 700  | 250   | 36,5 | G20 | 1440,00       |
| 9707230 | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)                | -    | 1200 | 700  | 250   | 36,5 | G30 | 1440,00       |
| 970000  | Extensión reductora para parrilla           | -    | 200  | 200  | -     | -    | -   | 10,00         |
| 9700020 | rejilla de ventilación para módulos 400 mm  | -    | -    | -    | -     | -    | -   | 65,00         |
| 9700040 | rejilla de ventilación para módulos 800 mm  | -    | -    | -    | -     | -    | -   | 75,00         |
| 9700060 | rejilla de ventilación para módulos 1200 mm | -    | -    | -    | -     | -    | -   | 90,00         |
| 970005  | Extensión WOK                               | 225  | -    | -    | 35    | -    | -   | 100,00        |

# línea 700

## Cocinas de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en vajillas adaptadas a la tecnología de inducción.
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción permite un extraordinario ahorro de electricidad y aprovechar una dinámica de trabajo no disponible en dispositivos tradicionales a gas o electricidad
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**DISEÑO MODERNO**

**PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER**

**CAMPO DE INDUCCIÓN CON  
UNA POTENCIA DE 3,5 KW**

**MANDO DE AJUSTE  
DE POTENCIA DE 9 NIVELES**

**INDICADOR DE CALOR  
RESIDUAL**

**SISTEMA DE ENFRIAMIENTO  
EFICIENTE**

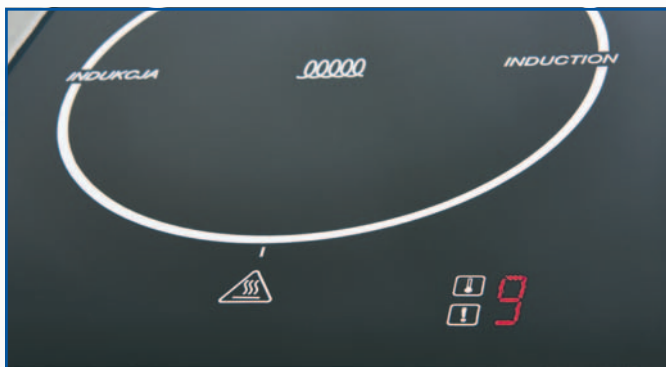




# Cocina de inducción

- mandos ergonómicos
- placas inductivas de cerámica de gran resistencia
- **campos de inducción con un diámetro de 250 mm**
- sistema de reconocimiento de vajilla
- sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento

- pantalla con parámetros de funcionamiento
- **los dispositivos sin rejilla de ventilación de escape permiten trabajar con vajillas de mayor diámetro**
- **puede utilizarse una sin rejilla de ventilación como accesorio opcional**
- patas ajustables (45mm)



Pantalla



Placa inductiva de cerámica de gran resistencia



Mandos ergonómicos



Patas ajustables

| Nº cat. | Descripción                                | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | P<br>kW | T<br>V | Precio €<br>neto |
|---------|--|---------|---------|----------|---------|--------|------------------|
| 9705100 | 2 campos de calentamiento                  | 400     | 700     | 850      | 7       | 400    | 2499,00          |
| 9706100 | 4 campos de calentamiento                  | 800     | 700     | 850      | 14,0    | 400    | 4399,00          |
| 9700020 | rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -       | -       | -        | -       | -      | 65,00            |
| 9700040 | rejilla de ventilación para módulos 800 mm | -       | -       | -        | -       | -      | 75,00            |

línea 700

# Cocinas por infrarrojos

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía eléctrica
- la tecnología utilizada en las cocinas infrarrojas permite ahorrar electricidad y aprovechar una dinámica de trabajo no disponible en dispositivos con campos eléctricos de hierro fundido
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



infrarrojos



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**PANEL GRABADO CON LÁSER**

**DISEÑO MODERNO**

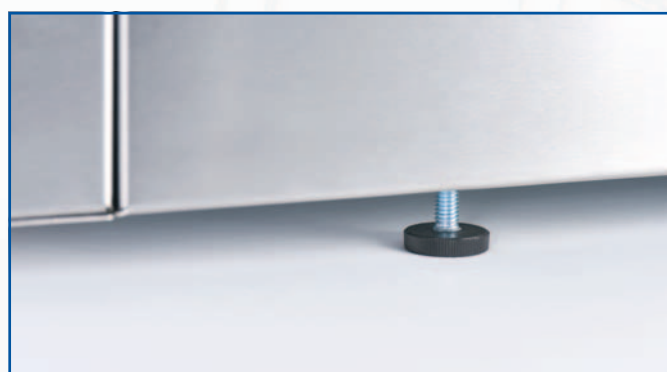
**CAMPOS DE CALENTAMIENTO TIPO HIGHLIGHT**

**ZONAS DE CALENTAMIENTO CON FUNCIÓN TURBO**



# Cocina vitrocerámica

- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento
- campos de calentamiento con un diámetro de 225 mm y una potencia de 2,5 KW
- sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento
- ajuste fluido de potencia
- **los dispositivos sin rejilla de ventilación de escape permiten trabajar con vajillas de mayor diámetro**
- **puede utilizarse una rejilla de ventilación como accesorio opcional**
- patas ajustables (20mm)



Patatas ajustables



Placas calefactoras de cerámica de gran resistencia



Panel de control intuitivo

| Nº cat. | Descripción                                | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | P<br>kW | T<br>V | Precio €<br>neto |
|---------|--|---------|---------|----------|---------|--------|------------------|
| 9705500 | 2 campos de calentamiento                  | 400     | 700     | 250      | 5       | 400    | <b>670,00</b>    |
| 9706500 | 4 campos de calentamiento                  | 800     | 700     | 250      | 10      | 400    | <b>1150,00</b>   |
| 9700020 | rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -       | -       | -        | -       | -      | <b>65,00</b>     |
| 9700040 | rejilla de ventilación para módulos 800 mm | -       | -       | -        | -       | -      | <b>75,00</b>     |

# línea 700

## Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía eléctrica
- los hornos polivalentes utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios utilizando energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**DISEÑO MODERNO**

**PLACA BAJO QUEMADORES Prensada**

**HORNO CON CONTROL DE HUMEDAD**

**PUERTA DE HORNO ACRISTALADA**

**ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DEL HORNO**





# Cocina eléctrica

## 4 Placas de calentamiento con horno

- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- placas de calentamiento fabricadas de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 KW
- rango de ajuste de potencia de seis niveles
- placa superior prensada
- dimensiones del horno eléctrico con circulación térmica 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (AxPxAL)
- tres niveles de carriles guía
- parrilla para horno incluida
- patas ajustables (45mm)



**Horno eléctrico estático con función de control de humedad**

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor inferior
- calefactor superior e inferior



**Horno eléctrico de convección con función de control de humedad**

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor superior e inferior
- calefactor superior, inferior y de ventilador



**Vertedero bajo quemadores prensado**



**Sistema de control de humedad**

| Nº cat. | Descripción                 | A mm | P mm | AL mm | P kW cocina/horno | T V | tipo de horno | Precio € neto  |
|---------|-----------------------------|------|------|-------|-------------------|-----|---------------|----------------|
| 9715000 | 4 placas de calentamiento   | 800  | 700  | 850   | 10,4 / 7          | 400 | circulación   | <b>1998,00</b> |
| 9716000 | 4 placas de calentamiento   | 800  | 700  | 850   | 10,4 / 7          | 400 | estático      | <b>1950,00</b> |
| 990998  | Parrilla para horno 600x400 | 600  | 400  | -     | -                 | -   |               | <b>35,00</b>   |
| 990999  | Parrilla para horno GN 2/1  | 650  | 530  | -     | -                 | -   |               | <b>45,00</b>   |

# línea 700

## Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía eléctrica
- los hornos polivalentes utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios utilizando energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO**

**DISEÑO MODERNO**

**PLACA BAJO QUEMADORES Prensada**

**HORNO CON CONTROL DE HUMEDAD**

**PUERTA DE HORNO ACRISTALADA**

**ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DEL HORNO**

**ARMARIO AUXILIAR**





# Cocina eléctrica

## 6 Placas de calentamiento con horno



### Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor inferior
- calefactor superior e inferior



### Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- calefactor superior
- calefactor superior e inferior
- calefactor superior, inferior y de ventilador



### Sistema de control intuitivo



### Horno con asa ergonómica



### Sistema de control de humedad disponible en hornos eléctricos



### Armario auxiliar

- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- placas de calentamiento hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 KW
- rango de ajuste de potencia de seis niveles
- dimensiones del horno eléctrico con circulación térmica 600x400/GN 1/1: 660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (AxPxAL)
- tres niveles de carriles guía
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- parrilla para horno incluida
- patas ajustables (45mm)

| Nº cat. | Descripción                 | A mm | P mm | AL mm | P kw cocina/horno | T V | tipo de horno | Precio € neto |
|---------|-----------------------------|------|------|-------|-------------------|-----|---------------|---------------|
| 9717000 | 6 placas de calentamiento   | 1200 | 700  | 850   | 15,6 / 7          | 400 | circulación   | 2360,00       |
| 9718000 | 6 placas calefactoras       | 1200 | 700  | 850   | 15,6 / 7          | 400 | estático      | 2270,00       |
| 990998  | Parrilla para horno 600x400 | 600  | 400  | -     | -                 | -   | -             | 35,00         |
| 990999  | Parrilla para horno GN 2/1  | 650  | 530  | -     | -                 | -   | -             | 45,00         |

# Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseño para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

- indicadores de funcionamiento y alimentación
- Posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertas
- **los dispositivos sin rejilla de ventilación de escape permiten trabajar con vajillas de mayor diámetro**
- **puede utilizarse una rejilla de ventilación como accesorio opcional**
- patas ajustables (20 mm)



Placa bajo quemadores  
prensada

## PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

## PANEL GRABADO CON LÁSER

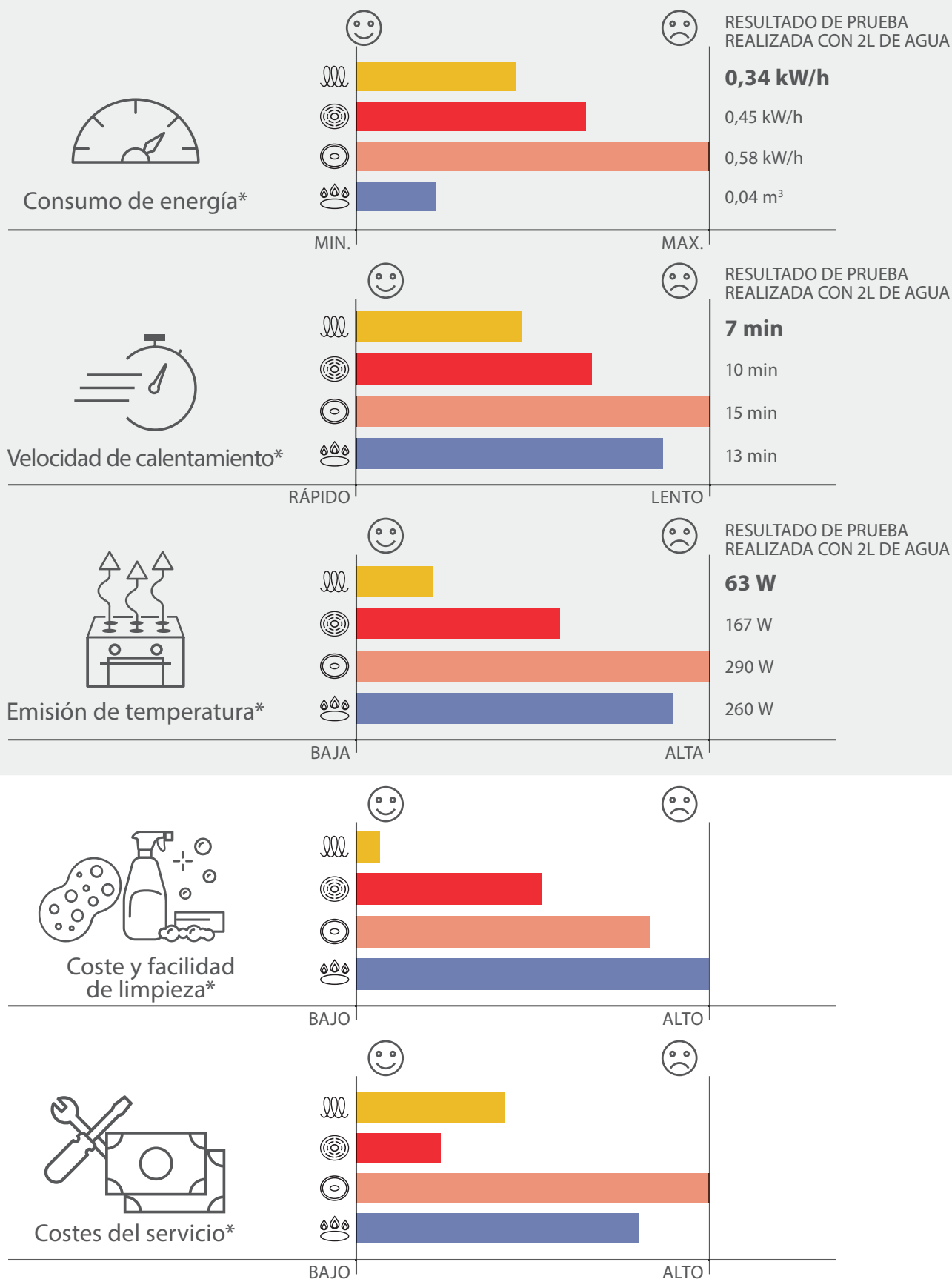
## PLACAS DE CALENTAMIENTO FABRICADAS DE HIERRO FUNDIDO CON UN DIÁMETRO DE 220 MM Y UNA POTENCIA DE 2,6 KW

## RANGO DE AJUSTE DE POTENCIA DE SEIS NIVELES

| Nº cat. | Descripción                                 | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio €<br>neto |
|---------|---|------|------|-------|------|-----|------------------|
| 9705000 | 2 placas de calentamiento                   | 400  | 700  | 250   | 5,2  | 400 | 500,00           |
| 9706000 | 4 placas de calentamiento                   | 800  | 700  | 250   | 10,4 | 400 | 760,00           |
| 9707000 | 6 placas de calentamiento                   | 1200 | 700  | 250   | 15,6 | 400 | 998,00           |
| 9700020 | rejilla de ventilación para módulos 400 mm  | -    | -    | -     | -    | -   | 65,00            |
| 9700040 | rejilla de ventilación para módulos 800 mm  | -    | -    | -     | -    | -   | 75,00            |
| 9700060 | rejilla de ventilación para módulos 1200 mm | -    | -    | -     | -    | -   | 90,00            |



# Comparación de tecnología de calefacción



\* Resultado de prueba de hervido de 2 litros de agua en un campo calefactor.  
Se asumen los costes medios de electricidad y gas de Polonia. Los costes incluyen el consumo de energía, los costes de mano de obra y los consumibles.

# línea 700 Barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PARRILLA LISAS O RANURADA**

**BORDES  
CON LATERALES ALTOS**

**CAJÓN PARA DESPERDICIOS Y GRASA**

**SUPERFICIE DE TRABAJO 2200/4400 CM<sup>2</sup>**



# Barbacoa a gas

- panel delantero grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- rango de temperatura de trabajo hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes
- orificio para desperdicios y grasa
- recipiente para la grasa
- generador de chispa con alimentación 230 V
- tapa opcional disponible para parrilla de 800 mm (973100)
- la tapa 973100 permite reducir el consumo de energía hasta en un 30%
- patas ajustables (20 mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



| Nº cat. | Descripción         | A mm | P mm | AL mm | P kW | T   | Precio € neto  |
|---------|---------------------|------|------|-------|------|-----|----------------|
| 9730110 | Lisa simple         | 400  | 700  | 250   | 6,5  | G20 | <b>1100,00</b> |
| 9730130 | Lisa simple         | 400  | 700  | 250   | 6,5  | G30 | <b>1100,00</b> |
| 9730210 | Ranurada simple     | 400  | 700  | 250   | 6,5  | G20 | <b>1110,00</b> |
| 9730230 | Ranurada simple     | 400  | 700  | 250   | 6,5  | G30 | <b>1110,00</b> |
| 9731110 | Lisa doble          | 800  | 700  | 250   | 13   | G20 | <b>1870,00</b> |
| 9731130 | Lisa doble          | 800  | 700  | 250   | 13   | G30 | <b>1870,00</b> |
| 9731210 | Ranurada doble      | 800  | 700  | 250   | 13   | G20 | <b>1990,00</b> |
| 9731230 | Ranurada doble      | 800  | 700  | 250   | 13   | G30 | <b>1990,00</b> |
| 9731310 | Lisa-ranurada doble | 800  | 700  | 250   | 13   | G20 | <b>1920,00</b> |
| 9731330 | Lisa-ranurada doble | 800  | 700  | 250   | 13   | G30 | <b>1920,00</b> |
| 973100  | Tapa                | 786  | 623  | 185   | -    | -   | <b>440,00</b>  |

# línea 700 Barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación eléctrica



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PARRILLA LISAS O RANURADA**

**BORDES LATERALES BORDES  
CON LATERALES ALTOS**

**CAJÓN PARA DESPERDICIOS Y GRASA**

**SUPERFICIE DE TRABAJO 2200 / 4400 CM<sup>2</sup>**



# Barbacoa eléctrica

- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura de trabajo hasta 300°C
- dos zonas de calentamiento independientes
- orificio para desperdicios y grasa
- recipiente para la grasa
- bordes laterales y traseros de gran altura
- Posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertapoyo con puertas
- **tapa opcional disponible para parrilla de 800 mm (973100)**
- **la tapa 973100 permite reducir el consumo de energía hasta en un 30%**
- patas ajustables (20 mm)



Tapa opcional disponible para placas de 800 mm



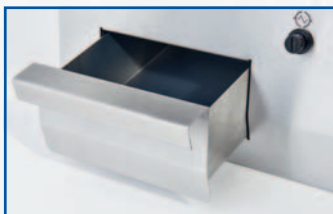
Panel de control ergonómico



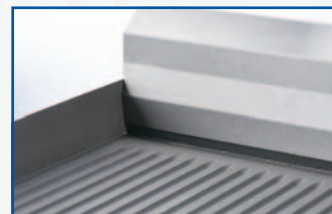
Superficie fácil de limpiar



Placa lisa-ranurada



Cajón para desperdicios y grasa



Sus bordes son altos facilitan la comodidad e higiene durante el trabajo

| Nº cat. | Descripción                                | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto  |
|---------|--|------|------|-------|------|-----|----------------|
| 9730100 | Lisa simple                                | 400  | 700  | 250   | 4,0  | 400 | <b>960,00</b>  |
| 9730200 | Ranurada simple                            | 400  | 700  | 250   | 4,0  | 400 | <b>880,00</b>  |
| 9731100 | Lisa doble                                 | 800  | 700  | 250   | 8,1  | 400 | <b>1410,00</b> |
| 9731200 | Ranurada doble                             | 800  | 700  | 250   | 8,1  | 400 | <b>1510,00</b> |
| 9731300 | Lisa-ranurada doble                        | 800  | 700  | 250   | 8,1  | 400 | <b>1510,00</b> |
| 973100  | Tapa                                       | 786  | 623  | 185   | -    | -   | <b>440,00</b>  |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -    | -    | -     | -    | -   | <b>65,00</b>   |
| 9700040 | Rejilla de ventilación para módulos 800 mm | -    | -    | -     | -    | -   | <b>75,00</b>   |

# línea 700 Barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**  
**AHORRO DEL CONSUMO DE ENERGÍA EN UN 30%**  
**TAPA DE SERIE**  
**PARRILLA LISAS O RANURADA**

**BORDES LATERALES DE GRAN ALTURA**  
**CAJÓN PARA DESPERDICIOS Y GRASA**  
**SUPERFICIE DE TRABAJO 2200 / 4400 CM<sup>2</sup>**



# Barbacoa grill eléctrica con tapa

- mejora el efecto culinario de los productos a la parrilla
- **reduce el consumo de energía en aprox. un 30%**
- construcción de la tapa en acero inoxidable
- **cuenta con vidrio, termómetro y portezuela**
- altura de la parrilla con tapa abierta aprox. 920 mm
- diseño moderno
- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- recipiente para la grasa
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura de trabajo hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes
- orificio para desperdicios y grasa
- bordes de gran altura para facilitar la comodidad de trabajo
- Posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertas
- patas ajustables (20 mm)



Panel de control ergonómico



Fijación estable de la tapa



Termómetro



Placa lisa-ranurada



Cajón para desperdicios y grasa



Sistema de control de humedad

| Nº cat. | Descripción   | A mm | P mm | AL mm | T V | P kW | Precio € neto |
|---------|---------------|------|------|-------|-----|------|---------------|
| 9731190 | Lisa          | 800  | 700  | 430   | 400 | 8,1  | 1600,00       |
| 9731290 | Ranurada      | 800  | 700  | 430   | 400 | 8,1  | 1740,00       |
| 9731390 | Lisa-ranurada | 800  | 700  | 430   | 400 | 8,1  | 1680,00       |

# línea 700 Barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



dureza del agua



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PARILLA INTEGRADA CON RESISTENCIA**

**POSIBILIDAD DE COCINA  
A LA PARRILLA AL VAPOR**

**FÁCIL LIMPIEZA MANUAL**

**FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA**



# Barbacoa de agua

- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- ajuste fluido de temperatura
- **parilla especial integrada con Resistencia para alcanzar rápidamente la temperatura de trabajo**
- depósito fácil de limpiar
- **el sistema de cocina a la parrilla al vapor hace que los alimentos queden más jugosos y tiernos**
- la grasa y el condensado fluyen a un depósito de agua especial
- posee función de auto limpieza
- rascador especial para limpieza incluido
- **posibilidad de utilizar una de instalación rejilla de ventilación**
- patas ajustables (20mm)



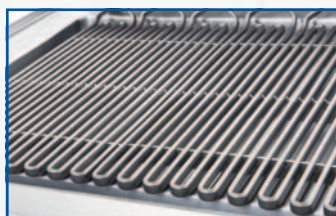
Patas ajustables



Panel de control ergonómico



Resistencia abatible



Parilla integrada con Resistencia



Palanca de la válvula de vaciado

| Nº cat. | Descripción                                | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|--|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 9732000 | Barbacoa de agua                           | 400  | 700  | 250   | 4,1  | 400 | 1410,00       |
| 9733000 | Barbacoa de agua                           | 800  | 700  | 250   | 8,2  | 400 | 2300,00       |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -    | -    | -     | -    | -   | 65,00         |
| 9700040 | Rejilla de ventilación para módulos 800 mm | -    | -    | -     | -    | -   | 75,00         |

# línea 700 Lava-grill

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación a gas

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PARRILLA TIPO S O V**

**AJUSTE FLUIDO  
DE TEMPERATURA**

**CAJÓN PARA CENIZAS**

**SISTEMA DE COCINA A LA  
PARRILLA SOBRE LAVA  
VOLCÁNICA**





# Barbacoa de piedra de lava

- panel delantero grabado con láser
- quemador con protección anti retorno
- llama piloto del quemador

- generador de chispa con alimentación 230 V
- **ajuste fluido de temperatura en un rango de 120-300°C**
- patas ajustables (45mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



Generador de chispa con alimentación 230 V



Patas ajustables



Palanca para levantar la rejilla



Cajón para cenizas



Rejilla tipo V ideal para cocinar a la parrilla carnes y verduras



Incluye piedra de lava



Rejilla tipo S ideal para cocinar a la parrilla pescados y mariscos

| Nº cat. | Descripción                                       | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|---|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 9732010 | Lava-grill (rejilla V)                            | 400  | 700  | 850   | 6,5  | G20 | 1500,00       |
| 9732030 | Lava-grill (rejilla V)                            | 400  | 700  | 850   | 6,5  | G30 | 1500,00       |
| 9732110 | Lava-grill (rejilla S)                            | 400  | 700  | 850   | 6,5  | G20 | 1500,00       |
| 9732130 | Lava-grill (rejilla S)                            | 400  | 700  | 850   | 6,5  | G30 | 1500,00       |
| 9733010 | Lava-grill (rejilla V)                            | 800  | 700  | 850   | 13   | G20 | 1750,00       |
| 9733030 | Lava-grill (rejilla V)                            | 800  | 700  | 850   | 13   | G30 | 1750,00       |
| 9733110 | Lava-grill (rejilla S)                            | 800  | 700  | 850   | 13   | G20 | 1750,00       |
| 9733130 | Lava-grill (rejilla S)                            | 800  | 700  | 850   | 13   | G30 | 1750,00       |
| 973997  | Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 400 | -    | -    | -     | -    | -   | 140,00        |
| 973998  | Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 800 | -    | -    | -     | -    | -   | 270,00        |
| 973999  | Piedra de lava                                    | -    | -    | -     | -    | -   | 10,00         |

# línea 700

## Freidoras

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado a la parrilla o fritura; procesos realizados mediante el uso de energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**CAPACIDAD DE COMPARTIMENTO HASTA 17 LITROS**

**SISTEMA DE ZONA FRÍA**

**RECIPIENTE CON FILTRO PARA FRITURA**

**DESAGÜE DIRECTO DE FRITURA  
AL RECIPIENTE**



# Freidora a gas

- quemador con protección anti retorno
- llama piloto del quemador
- regulación de temperatura en un rango de 90-190°C
- sistema de „zona fría”
- **desagüe de fritura al recipiente**
- **generador de chispa con alimentación 230 V**
- freidoras 9725110 y 9725130 equipadas con cesta 310x300x120 mm
- freidoras 9725210 y 9725230 equipadas con cestas 130x300x120 mm
- **el conjunto incluye recipiente con filtro fritura**
- patas ajustables ~ 45 mm

**Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.**

**En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).**



**Recipiente con filtro para fritura**



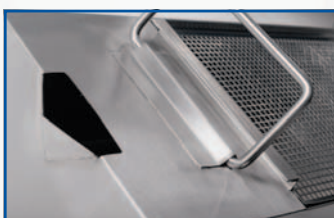
**Eficaz sistema de quemadores de gas**



**2 cestas incluidas en el modelo 9725210, 9725230**



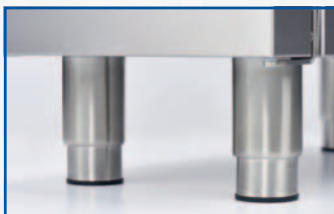
**Desagüe de aceite al recipiente**



**Vertedero de aceite perfilado**



**Generador de chispa con alimentación 230 V**



**Patas ajustables**



**Fijación de la cesta**

| Nº cat. | Producto        | A mm | P mm | AL mm | V l | P kW | T V | Precio € neto  |
|---------|-----------------|------|------|-------|-----|------|-----|----------------|
| 9725110 | Freidora simple | 400  | 700  | 850   | 17  | 15   | G20 | <b>1870,00</b> |
| 9725130 | Freidora simple | 400  | 700  | 850   | 17  | 15   | G30 | <b>1870,00</b> |
| 9725210 | Freidora doble  | 400  | 700  | 850   | 2x7 | 12   | G20 | <b>2690,00</b> |
| 9725230 | Freidora doble  | 400  | 700  | 850   | 2x7 | 12   | G30 | <b>2690,00</b> |



# línea 700

## Freidoras

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en la fritura; procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**CAPACIDAD DE COMPARTIMENTO  
HASTA 15 LITROS**

**SISTEMA DE ZONA FRÍA**

**FÁCIL LIMPIEZA**

**OPCIÓN DE DOS CESTAS EN UN VANO**

# Freidora eléctrica

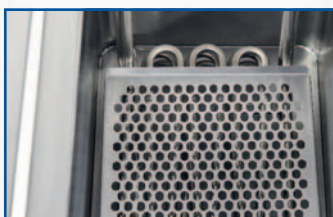
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura de hasta 190°C
- sistema de „zona fría”
- protección de corte de electricidad al quitar el calefactor
- elementos de resistencia móviles para facilitar la limpieza
- desagüe de fritura seguro
- posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertas
- **equipada con cesta 210x350x110 mm**
- **posibilidad de colocar dos cestas en un vano (2x - 105x350x110 mm)**
- patas ajustables (20 mm)



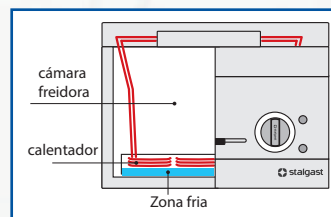
**Palanca de la válvula de vaciado**



**Sistema de protección accesible desde el panel de control**



**Vano fácil de limpiar**



**Zona fría**



**Posibilidad de colocar dos cestas en un vano**



**Indicador de nivel de aceite**

| Nº cat. | Producto                                  | A mm | P mm | AL mm | V l  | P kW | T V | Precio € neto  |
|---------|---|------|------|-------|------|------|-----|----------------|
| 9725000 | Freidora simple                           | 400  | 700  | 250   | 10   | 9    | 400 | <b>1260,00</b> |
| 9725500 | Freidora simple                           | 400  | 700  | 850   | 15   | 15   | 400 | <b>1450,00</b> |
| 9726000 | Freidora doble                            | 800  | 700  | 250   | 2x10 | 18   | 400 | <b>1980,00</b> |
| 979991  | Juego de dos cestas para 9725000, 9726000 | 105  | 350  | 110   | -    | -    | -   | <b>170,00</b>  |

# línea 700 Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en el rehogado, cocinado, fritura o cocina a la parrilla
- procesos realizados mediante el uso de energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**MECÁNISMO PRECISO DE VUELCO DE LA CAZOLETA**

**SALIDA DE AGUA**

**RECIPIENTE DE 60 L CON UNA SUPERFICIE DE 0,35 M<sup>2</sup>**

**AJUSTE FLUIDO DEL NIVEL DE APERTURA DE LA TAPA**





# Sartén basculante a gas

- destinada a rehogar, cocinar y freír
- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- generador de chispa con alimentación 230 V
- **desagüe estrecho de la cazoleta**
- válvula de llenado de agua
- posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua
- ajuste de temperatura en un rango de 100-300°C
- patas ajustables (45mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



Sistema de vuelco preciso de la cazoleta



Salida de agua



Control automático de temperatura



Desagüe adaptado a vajilla de pequeño tamaño

| Nº cat. | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | P<br>kW | S<br>chuletas/h | T   | V<br>litros | Precio €<br>neto |
|---------|---------|---------|----------|---------|-----------------|-----|-------------|------------------|
| 9740010 | 800     | 700     | 850      | 17      | ~200            | G20 | 60          | <b>2920,00</b>   |
| 9740030 | 800     | 700     | 850      | 17      | ~200            | G30 | 60          | <b>2920,00</b>   |

# línea 700

## Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en el rehogado, cocinado, fritura o cocina a la parrilla
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

### PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

### DISEÑO MODERNO

### MECÁNISMO PRECISO DE VUELCO DE LA CAZOLETA

### SALIDA DE AGUA

### RECIPIENTE DE 60 L CON UNA SUPERFICIE DE 0,35 M<sup>2</sup>

### AJUSTE FLUIDO DEL NIVEL DE APERTURA DE LA TAPA



# Sartén basculante eléctrica

- destinada a rehogar, cocinar y freír
- mandos ergonómicos
- panel delantero grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- desagüe estrecho de la cazoleta
- válvula de llenado de agua
- posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua
- ajuste de temperatura en un rango de 60-300°C
- patas ajustables (45mm)



Sistema de vuelco preciso de la cazoleta



Salida de agua



Panel ergonómico



Desagüe adaptado a vajilla de pequeño tamaño

| Nº cat. | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | P<br>kW | S<br>chuletas/h | T<br>V | V<br>litros | Precio €<br>neto |
|---------|---------|---------|----------|---------|-----------------|--------|-------------|------------------|
| 9740000 | 800     | 700     | 850      | 10,8    | ~200            | 400    | 60          | 2890,00          |



# línea 700

## Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en el rehogado, cocinado, fritura o cocina a la parrilla
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PANEL DELANTERO GRABADO  
CON LÁSER**

**RECIPIENTE DE 19 L CON UNA  
SUPERFICIE DE 0,16 M<sup>2</sup>**

**SISTEMA DE PROTECCIÓN  
ACCESIBLE DESDE EL PANEL**



# Sartén multifunción

- destinada a rehogar, freír, cocinar y cocinar a la parrilla
- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- desagüe del contenido de la cazoleta
- tapón de la cazoleta con vertido de seguridad

- superficie de trabajo 0,16 m<sup>2</sup>
- capacidad de 19 litros
- posibilidad de utilizar una de instalación rejilla de ventilación
- patas ajustables (45mm)



Cazoleta de trabajo con tapón



Desagüe directo a contenedor GN



Panel ergonómico



Su tapa permite rehogar alimentos

| Nº cat. | Producto                            | A mm | P mm | AL mm | V litry | S chuletas/h | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|-------------------------------------|------|------|-------|---------|--------------|------|-----|---------------|
| 9741000 | Sartén                              | 400  | 700  | 850   | 19      | 90           | 5    | 400 | 1998,00       |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos | -    | -    | -     | -       | -            | -    | -   | 65,00         |

# línea 700

## Cocedores de pasta

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en su cocinado. Proceso realizado mediante el uso de energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



dureza del agua

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

### PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

### DISEÑO MODERNO

SISTEMA DE PROTECCIÓN DURANTE EL TRABAJO SIN AGUA ACCESIBLE DESDE EL PANEL DE CONTROL

POSIBILIDAD DE UTILIZAR CESTAS GN1/3 O 2X GN1/6

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

BANDEJA VERTEDERA

POSIBILIDAD DE DOSIFICACIÓN MANUAL DE LA CANTIDAD DE AGUA





# Cocedor de pasta a gas

- panel delantero grabado con láser
- generador de chispa con alimentación 230 V
- válvula de llenado de agua
- orificio de desborde
- salida de drenaje de agua
- se vende sin cesta para pasta
- patas ajustables (45mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



Salida de agua



Bandeja vertedera



Mandos ergonómicos



Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2x 1/6

| Nº cat. | Producto                           | A mm | P mm | AL mm | V litry | P kW | T   | Precio € neto |
|---------|------------------------------------|------|------|-------|---------|------|-----|---------------|
| 9745110 | Cocedor de pasta                   | 400  | 700  | 850   | 25      | 9,1  | G20 | 1820,00       |
| 9745130 | Cocedor de pasta                   | 400  | 700  | 850   | 25      | 9,1  | G30 | 1820,00       |
| 979992  | Cesta para pasta (estándar GN 1/3) | -    | -    | -     | -       | -    | -   | 100,00        |
| 979993  | Cesta para pasta (estándar GN 1/6) | -    | -    | -     | -       | -    | -   | 140,00        |

# línea 700

## Cocedores de pasta

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico directo de comidas, consistente en cocinado; procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



alimentación eléctrica



dureza del agua

INOX

acero inoxidable



produkt polski  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**SISTEMA DE PROTECCIÓN DURANTE EL TRABAJO SIN AGUA ACCESIBLE DESDE EL PANEL DE CONTROL**

**POSIBILIDAD DE UTILIZAR CESTAS GN1/3 O GN1/6**

**INSTALACIÓN HIDRÁULICA**

**BANDEJA VERTEDERA**

**POSIBILIDAD DE DOSIFICACIÓN MANUAL DE LA CANTIDAD DE AGUA**



# Cocedor de pasta eléctrico

- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- elementos de resistencia fabricadas de acero inoxidable con su interior del depósito
- válvula de llenado de agua
- orificio de desborde
- salida de drenaje de agua
- **posibilidad de instalacion rejilla de ventilación**
- se vende sin cesta para pasta
- patas ajustables (45mm)



Salida de agua



Bandeja vertedera



Mandos ergonómicos



Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2x 1/6

| Nº cat. | Producto                                   | A mm. | P mm. | AL mm. | S kg/h | P kW | T V. | Precio € neto |
|---------|--|-------|-------|--------|--------|------|------|---------------|
| 9745000 | Cocedor de pasta                           | 400   | 700   | 850    | 15     | 6    | 400  | 1390,00       |
| 979992  | Cesta para pasta (estándar GN 1/3)         | -     | -     | -      | -      | -    | -    | 100,00        |
| 979993  | Cesta para pasta (estándar GN 1/6)         | -     | -     | -      | -      | -    | -    | 140,00        |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -     | -     | -      | -      | -    | -    | 65,00         |



# línea 700

## Wok de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado al tratamiento térmico realizado en vajillas adaptadas a la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en los dispositivos de inducción permite un extraordinario ahorro de electricidad y aprovechar una dinámica de trabajo no disponible en dispositivos tradicionales a gas o electricidad
- dispositivo dedicado como elemento de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



inducción

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER**

**DIÁMETRO DE LA CAZOLETA 290 MM**

**POTENCIA 5 KW**

**MANDO DE AJUSTE DE POTENCIA  
DE 9 NIVELES**

**SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICAZ**



# Wok de inducción

- mando ergonómico
- indicador de calor residual (indicadores de retención de calor)
- sistema de reconocimiento de vajilla
- sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento
- pantalla con parámetros de funcionamiento
- **dispositivo en versión sin rejilla de ventilación de escape**
- **posibilidad de utilizar una rejilla de ventilación**
- patas ajustables (45mm)



Opcional: sartén WOK,  
acero pulido longitud del  
asa 185 mm



Opcional: sartén WOK,  
acero satinado longitud del  
asa 200 mm



Pantalla



Cazoleta de inducción



Panel delantero grabado  
con láser



Diámetro de la cazoleta  
290 mm

| Nº cat. | Producto                                   | Ø<br>mm | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | V<br>litros | P<br>kW | T   | L del asa<br>mm | Precio €<br>neto |
|---------|--|---------|---------|---------|----------|-------------|---------|-----|-----------------|------------------|
| 9704005 | Wok  | -       | 400     | 700     | 850      | 25          | 5       | 400 | -               | <b>1950,00</b>   |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm | -       | 400     | -       | -        | -           | -       | -   | -               | <b>65,00</b>     |
| 037400  | Sartén Wok                                 | 400     | -       | -       | 120      | -           | -       | -   | 200             | <b>18,00</b>     |
| 037401  | Sartén Wok                                 | 400     | -       | -       | 120      | -           | -       | -   | 185             | <b>25,00</b>     |

# línea 700

## Baños maría

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados a mantener la temperatura de los alimentos; procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- dispositivos dedicados como elementos de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**AJUSTE DE TEMPERATURA DE 30 A 95°C**

**DESAGÜE DE AGUA SEGURO**

**CAPACIDAD GN1/1 O 2XGN1/1 150MM**

**SISTEMA DE PROTECCIÓN ACCESIBLE  
DESDE EL PANEL DE CONTROL**



# Baño maría eléctrico

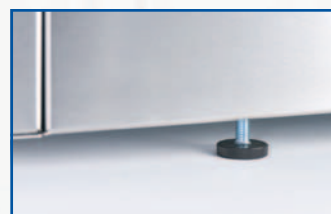
- mandos ergonómicos
- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- desagüe de agua seguro
- dimensiones del vano modelo 9720000 306x508x155 mm, modelo 9721000 630x508x155 mm
- en el modelo 9721000 voladizo incluido
- posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertas
- **posibilidad de utilizar una rejilla de ventilación**
- patas ajustables (20 mm)



Palanca de la válvula de vaciado



Desagüe de agua seguro



Patas ajustables



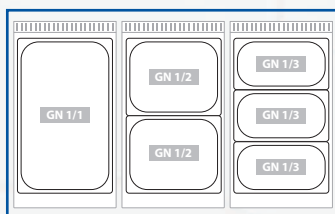
Sistema de protección disponible directamente desde el panel de control



Contenido del vano en estándar GN1/1



Funcional panel de control



Ejemplo de 3 configuraciones GN

| Nº cat. | Producto                                   | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|--|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 9720000 | Baño maría                                 | 400  | 700  | 250   | 0,8  | 230 | <b>660,00</b> |
| 9721000 | Baño maría                                 | 800  | 700  | 250   | 1,6  | 230 | <b>998,00</b> |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm |      |      |       |      |     | <b>65,00</b>  |
| 9700040 | Rejilla de ventilación para módulos 800 mm |      |      |       |      |     | <b>75,00</b>  |

# línea 700 Elemento de apoyo

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al almacenaje para ampliar el espacio de trabajo de las encimeras
- elementos neutros dedicados como elementos de cocción horizontal o como estación independiente
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

**stalgast**  
equipamiento profesional de catering

INOX acero inoxidable

producto polaco  
Stalgast Radom

## ELEMENTOS NEUTROS SIMPLES O DOBLES CON ESTÁNDAR GN

### MONTAJE DE CHIMENEA OPCIONAL

- mecanismo de cierre silencioso para evitar que los cajones golpeen el frontal
- posibilidad de montaje sobre mueble bajo sin bordes, con bordes y espalda, con puertas
- patas ajustables (20 mm)



Cajón de extensión completa  
(9700210, 9700610)

| Pos. | Nº cat. | Producto                                    | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | Precio €<br>neto |
|------|---------|---|---------|---------|----------|------------------|
| 1.   | 9700200 | Elemento de apoyo                           | 400     | 700     | 250      | <b>250,00</b>    |
|      | 9700400 | Elemento de apoyo                           | 800     | 700     | 250      | <b>300,00</b>    |
|      | 9700600 | Elemento de apoyo                           | 1200    | 700     | 250      | <b>310,00</b>    |
| 2.   | 9700210 | Elemento de apoyo con cajón                 | 400     | 700     | 250      | <b>330,00</b>    |
|      | 9700410 | Elemento de apoyo con cajón                 | 800     | 700     | 250      | <b>430,00</b>    |
|      | 9700610 | Elemento de apoyo con 2 cajones             | 1200    | 700     | 250      | <b>600,00</b>    |
|      | 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm  | -       | -       | -        | <b>65,00</b>     |
|      | 9700040 | Rejilla de ventilación para módulos 800 mm  | -       | -       | -        | <b>75,00</b>     |
|      | 9700060 | Rejilla de ventilación para módulos 1200 mm | -       | -       | -        | <b>90,00</b>     |

# línea 700

## Muebles bajos y accesorios

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a almacenar y mejorar la funcionalidad de los dispositivos
- línea de bases dedicadas como elementos de cocción horizontal
- diseñado para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



equipamiento profesional de catering

INOX acero inoxidable

producto polaco  
Stalgast Radom

## Muebles bajos

- elementos de la base reforzados
- posibilidad de configurar tres dispositivos 400 sobre una base de 1200
- patas ajustables (45mm)

| Pos. | Nº cat. | Producto                | A mm | P mm | AL mm | Precio € neto |
|------|---------|-------------------------|------|------|-------|---------------|
| 1.   | 9701200 | Mueble bajo sin paredes | 400  | 565  | 600   | 160,00        |
|      | 9701400 | Mueble bajo sin paredes | 800  | 565  | 600   | 230,00        |
|      | 9701600 | Mueble bajo sin paredes | 1200 | 565  | 600   | 300,00        |
| 2.   | 9702200 | Mueble bajo abierta     | 400  | 565  | 600   | 240,00        |
|      | 9702400 | Mueble bajo abierta     | 800  | 565  | 600   | 290,00        |
|      | 9702600 | Mueble bajo abierta     | 1200 | 565  | 600   | 360,00        |
| 3.   | 9703200 | Mueble bajo con puertas | 400  | 620  | 600   | 300,00        |
|      | 9703400 | Mueble bajo con puertas | 800  | 620  | 600   | 410,00        |
|      | 9703600 | Mueble bajo con puertas | 1200 | 620  | 600   | 490,00        |



## Rejilla de ventilación

- puede utilizarse una rejilla de ventilación como accesorio opcional
- dedicada a dispositivos con borde trasero
- adaptable para cocinas eléctricas y de gas, elementos de apoyo, sartenes multifunción, etc.

| Nº cat. | Producto                                    | Precio € neto |
|---------|---|---------------|
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm  | 65,00         |
| 9700040 | Rejilla de ventilación para módulos 800 mm  | 75,00         |
| 9700060 | Rejilla de ventilación para módulos 1200 mm | 90,00         |



## Extensión reductora

- permite trabajar con vajilla de pequeño tamaño
- recomendada para quemadores de 3,5kW y 5kW

| Nº cat. | A mm | P mm | AL mm | Precio € neto |
|---------|------|------|-------|---------------|
| 970000  | 200  | 200  | -     | 10,00         |



## Extensión WOK

- permite el uso de vajilla WOK directamente sobre la parrilla de la cocina de gas

| Nº cat. | Ø mm | AL mm | Precio € neto |
|---------|------|-------|---------------|
| 970005  | 225  | 35    | 100,00        |





# EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina, con una capacidad de incluso 100 litros, que utilizan energía a base de gas, energía eléctrica, incluyendo tecnología de inducción.
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva
- gracias a su moderna tecnología de fabricación y a los componentes utilizados, los dispositivos garantizan una alta eficacia y una prolongada vida útil



# Equipamiento complementario Hornillos auxiliares a gas Standard Line Power

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al tratamiento térmico realizado en todo tipo de ollas con una capacidad de hasta 40 litros que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva



alimentación a gas

INOX

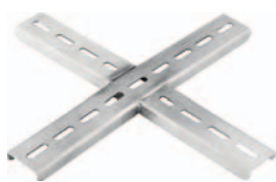
acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

- llama piloto del quemador
- protección anti retorno
- **reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)**
- incluye boquillas para G20
- patas ajustables (20mm)
- la extensión reductora opcional permite trabajar con vajilla de pequeño tamaño

**Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar. En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).**



Extensión reductora

**QUEMADOR 5KW**

**LLAMA CON UN CONSUMO INFERIOR AL 20%**

**ADAPTADO A OLLAS DE HASTA 40 L**

**PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE**

**LLAMA PILOTO**

**PROTECCIÓN ANTIRRETORNO**

| Nº cat. | Producto                          | A mm | P mm | AL mm | P kW | T   | Precio € neto |
|---------|-----------------------------------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 773051  | Hornillo auxiliar                 | 340  | 340  | 340   | 5    | G30 | 290,00        |
| 773052  | Hornillo auxiliar                 | 340  | 340  | 340   | 5    | G20 | 290,00        |
| 773050  | Extensión reductora para parrilla | 220  | 220  | 10    | -    | -   | 15,00         |



# Equipamiento complementario

## Hornillos a gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al tratamiento térmico realizado en todo tipo de ollas con una capacidad de hasta 100 litros que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

1



2



**QUEMADOR DE DOBLE CORONA  
DE 9 KW EN LÍNEA TOP LINE**

**QUEMADOR 11 Y 14 KW EN LÍNEA TOPLINE POWER**

**PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO**

**LLAMA PILOTO**

**PROTECCIÓN ANTIRRETORNO**



# Hornillo a gas Top Line y Top Line Power

- mando ergonómico resistente a las altas temperaturas
- quemador con protección anti retorno
- reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)
- se recomienda el uso de ollas y sartenes de Ø450-500
- adaptado a ollas de gran tamaño de 50 a 100 l
- patas ajustables (20mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



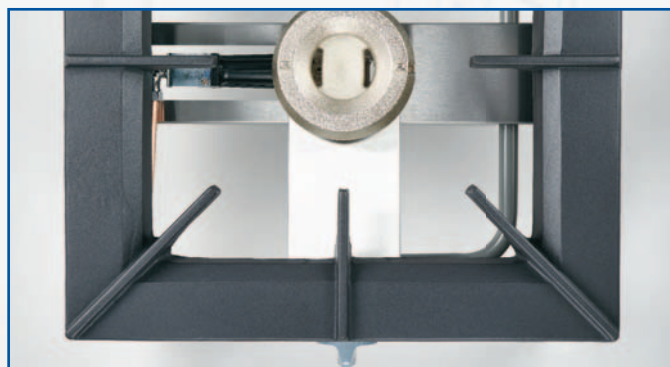
Quemador 9 kW en Hornillos Top Line



Mando resistente a las altas temperaturas



Quemador 14 y 11 kW en Hornillos Top Line Power



Parrillas de hierro fundido

| Pos. | Nº cat. | Producto  | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | P<br>kW | T   | Precio €<br>neto |
|------|---------|---|---------|---------|----------|---------|-----|------------------|
| 1.   | 773001  | Hornillo simple   | 565     | 605     | 380      | 9       | G20 | 410,00           |
|      | 773003  | Hornillo simple   | 565     | 605     | 380      | 9       | G30 | 410,00           |
|      | 773011  | Hornillo doble  | 1140    | 605     | 380      | 2x9     | G20 | 740,00           |
|      | 773013  | Hornillo doble  | 1140    | 605     | 380      | 2x9     | G30 | 740,00           |
| 2.   | 773035  | Hornillo individual Top Line Power                      | 565     | 605     | 380      | 14      | G20 | 480,00           |
|      | 773036  | Hornillo individual Top Line Power                      | 565     | 605     | 380      | 11      | G30 | 480,00           |
|      | 773000  | Extensión reductora para parrilla de hornillos Top Line | 300     | 300     | 10       | -       | -   | 15,00            |

# Equipamiento complementario Hornillos de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al tratamiento térmico realizado en ollas con una capacidad de hasta 100 litros adaptadas a la tecnología de inducción.
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva



equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

- 773025 campos de inducción con un diámetro de 340 mm y una potencia de 5 kW
- 773028 campos de inducción con un diámetro de 400 mm y una potencia de 8 kW
- sistema de detección de ollas
- patas ajustables (20mm)



Placa cerámica de gran resistencia



Pantalla electrónica

**MANDO ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**POTENCIA DE 5 Y 8 KW**

**PLACA CERÁMICA DE GRAN RESISTENCIA**

**9 NIVELES DE POTENCIA**

**SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICAZ**

**ADAPTADO A OLLAS A PARTIR DE 50 L**

| Nº cat. | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 773025  | 500  | 500  | 380   | 5    | 400 | 1570,00       |
| 773028  | 600  | 600  | 380   | 8    | 400 | 1780,00       |

# Equipamiento complementario

## Hornillo eléctrico

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado al tratamiento térmico realizado en todo tipo de ollas con una capacidad de hasta 100 litros que utilizan energía eléctrica
- el dispositivo puede utilizarse como elemento complementario de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva

**stalcast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

- sólida estructura realizada en acero inoxidable
- **dedicado a ollas de gran tamaño de 50 a 100 l**
- protección frente al sobrecalentamiento
- patas ajustables (20mm)



Placas de calentamiento  
fabricadas de hierro fundido



Mando ergonómico

### MANDO ERGONÓMICO

PLACAS DE CALENTAMIENTO FABRICADAS DE HIERRO FUNDIDO CON UN DIÁMETRO DE 400 MM

6 NIVELES DE POTENCIA

### ESTRUCTURA DE GRAN SOLIDEZ

POTENCIA 5 KW

| Nº cat. | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 773020  | 580  | 580  | 380   | 5    | 400 | 770,00        |



# Equipamiento complementario

## Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía a base de gas natural o licuado
- línea de dispositivos dedicada como elementos complementarios de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñada para pequeños, medianos y grandes establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva

 **stalgast**  
equipamiento profesional de catering



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO**

**DISEÑO MODERNO**

**VERTEDEROS BAJO  
QUEMADORES EXTRAÍBLES**

**QUEMADORES 3,5 KW 5 KW;  
7KW Y 9KW**

**LLAMA PILOTO**

**DISPONIBLE EN VERSIÓN  
DE 4 Y 6 QUEMADORES**



# Cocina a gas independiente

- parrillas de hierro fundido
- panel delantero grabado con láser
- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (doble corona); 9 kW (doble corona)
- llama piloto
- protección anti retorno
- **reducción de la potencia del quemador a 1/5 (llama con un consumo inferior al 20% del consumo máximo de gas)**
- **vertedero bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas**
- patas ajustables (20mm)

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20mbar o G30/37mbar.

En caso de alimentación con otro gas/presión, los dispositivos están equipados con boquillas que permiten ajustar el dispositivo para que funcione en el país de destino (conforme al certificado).



Parrillas de hierro fundido



Extensión reductora



Panel de control ergonómico



Extensión WOK

| Pos. | Nº cat. | Descripción                  | Ø mm | A mm | P mm | AL mm | P kW | T   | Precio € neto |
|------|---------|------------------------------|------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 1.   | 979511  | 4 quemadores (3,5+2x5+7)     | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 | G20 | 1280,00       |
|      | 979513  | 4 quemadores (3,5+2x5+7)     | -    | 800  | 700  | 850   | 20,5 | G30 | 1280,00       |
|      | 979521  | 4 quemadores (3,5+5+2x7)     | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 | G20 | 1280,00       |
|      | 979523  | 4 quemadores (3,5+5+2x7)     | -    | 800  | 700  | 850   | 22,5 | G30 | 1280,00       |
|      | 979531  | 4 quemadores (2x5+2x7)       | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 | G20 | 1280,00       |
|      | 979533  | 4 quemadores (2x5+2x7)       | -    | 800  | 700  | 850   | 24,0 | G30 | 1280,00       |
|      | 979611  | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)   | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 | G20 | 1800,00       |
| 2.   | 979613  | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)   | -    | 1200 | 700  | 850   | 32,5 | G30 | 1800,00       |
|      | 979621  | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9) | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 | G20 | 1800,00       |
| 3.   | 979623  | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9) | -    | 1200 | 700  | 850   | 36,5 | G30 | 1800,00       |
|      | 970000  | Extensión reductora          | -    | 200  | 200  | -     | -    | -   | 10,00         |
| 3.   | 970005  | Extensión WOK                | 225  | -    | -    | 35    | -    | -   | 100,00        |

| Pos. | Nº cat. | Descripción                  | A mm | P mm | AL mm | P kW | T   | Precio € neto |
|------|---------|------------------------------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 1.   | 999511  | 4 quemadores (3,5+2x5+7)     | 900  | 900  | 850   | 20,5 | G20 | 1360,00       |
|      | 999513  | 4 quemadores (3,5+2x5+7)     | 900  | 900  | 850   | 20,5 | G30 | 1360,00       |
|      | 999521  | 4 quemadores (3,5+5+2x7)     | 900  | 900  | 850   | 22,5 | G20 | 1360,00       |
|      | 999523  | 4 quemadores (3,5+5+2x7)     | 900  | 900  | 850   | 22,5 | G30 | 1360,00       |
|      | 999531  | 4 quemadores (2x5+2x7)       | 900  | 900  | 850   | 24,0 | G20 | 1360,00       |
|      | 999533  | 4 quemadores (2x5+2x7)       | 900  | 900  | 850   | 24,0 | G30 | 1360,00       |
|      | 999541  | 4 quemadores (3,5+5+7+9)     | 900  | 900  | 850   | 24,5 | G20 | 1360,00       |
|      | 999543  | 4 quemadores (3,5+5+7+9)     | 900  | 900  | 850   | 24,5 | G30 | 1360,00       |
|      | 999551  | 4 quemadores (9+9+9+9)       | 900  | 900  | 850   | 36   | G20 | 1360,00       |
|      | 999553  | 4 quemadores (9+9+9+9)       | 900  | 900  | 850   | 36   | G30 | 1360,00       |
|      | 999611  | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)   | 1300 | 900  | 850   | 32,5 | G20 | 1910,00       |
|      | 999613  | 6 quemadores (3,5+3x5+2x7)   | 1300 | 900  | 850   | 32,5 | G30 | 1910,00       |
|      | 999621  | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9) | 1300 | 900  | 850   | 36,5 | G20 | 1910,00       |
|      | 999623  | 6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9) | 1300 | 900  | 850   | 36,5 | G30 | 1910,00       |

# Equipamiento complementario

## Cocinas eléctricas independientes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento térmico realizado en todo tipo de vajillas de cocina que utilizan energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos complementarios de cocción horizontal o como estación independiente de tratamiento térmico
- diseñada para pequeños, medianos y grandes establecimientos de restauración, así como para servicios de restauración colectiva



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

- indicadores de funcionamiento y alimentación
- disponible en versiones de 4 y 6 placas
- protección frente al sobrecalentamiento
- patas ajustables (20mm)



Placas de calentamiento rápido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW



PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

MODO DE TRABAJO DE SEIS NIVELES

PLACA BAJO QUEMADORES PENSADA

| Nº cat. | Descripción           | A mm | P mm | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|-----------------------|------|------|-------|------|-----|---------------|
| 979500  | 4 placas calefactoras | 800  | 700  | 850   | 10,4 | 400 | 960,00        |
| 979600  | 6 placas calefactoras | 1200 | 700  | 850   | 15,6 | 400 | 1460,00       |



# Equipamiento complementario

## Horno de convección multifunción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado a todos los procesos culinarios que no requieran de función de vapor de cámara
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, especialmente recomendado para servicios de restauración colectiva



equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica



apilamiento



acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

### - 3 modos de trabajo:

- cocción superior (función grill)
- cocción del ventilador (función convección)
- cocción del ventilador y calefactor superior juntos (función convección y grill)

### - posibilidad de montar tres hornos

- rango de ajuste de temperatura 30-300 °C
- dimensiones de la cámara del horno 660x445x285 mm
- tres niveles de carriles guía
- incluye parrilla de acero inoxidable
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- frontal y puertas realizadas en acero inoxidable
- carcasa realizada en acero galvanizado
- patas ajustables (20 mm)



Función convección más grill



Posibilidad de unión los hornos

**SISTEMA DE TRABAJO POR CONVECCIÓN**  
**TEMPORIZADOR DE 120 MINUTOS CON FUNCIÓN DE FUNCIONAMIENTO CONTINUO**

**POSIBILIDAD DE MONTAR 3 HORNOS**  
**ADAPTADO A CHAPAS 600X400 Y GN1/1**

| Nº cat. | Descripción          | A mm | P mm     | AL mm | P kW | T V | Precio € neto |
|---------|----------------------|------|----------|-------|------|-----|---------------|
| 965000  | Horno                | 800  | 620 /618 | 600   | 6    | 400 | 999,00        |
| 960000  | Conjunto de conexión | -    | -        | -     | -    | -   | 100,00        |

# Equipamiento complementario

## Sartén eléctrica

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- Destinada a cocinar, rehogar y freír alimentos
- Dispositivo diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, especialmente recomendado para servicios de restauración colectiva



equipamiento profesional de catering



alimentación eléctrica

INOX

acero inoxidable



producto polaco  
Stalgast Radom

**ESTRUCTURA EXCEPCIONALMENTE ESTABLE**

**SUPERFICIE DE LA CUBETA 0,27 M<sup>2</sup>**

**CAPACIDAD 40 L**

**AJUSTE FLUIDO DE TEMPERATURA**

**ESTRUCTURA DE LA BASE REFORZADA**

**GRAN RENDIMIENTO 100 CHULETAS/H**





# Equipamiento complementario

## Sartén eléctrica

- destinada a freír y rehogar alimentos
- **la gran superficie de trabajo de la cazoleta de 0,27 m2 permite la preparación de múltiples productos al mismo tiempo**
- inclinación manual de la cazoleta para un vaciado rápido y eficaz de su contenido
- **termostato de seguridad con reinicio manual**
- sus patas ajustables permiten una perfecta nivelación del dispositivo, lo que permite preparar más pequeña cantidad de producto en el fondo de la cazoleta



Cazoleta realizada en acero inoxidable



Ajuste fluido de temperatura



Equipamiento adicional conjunto ducha



Estructura de la base reforzada

| Nº cat. | Producto       | A<br>mm | P<br>mm | AL<br>mm | T<br>°C | S<br>chuletas/h | P<br>kW | T<br>V | Precio €<br>neto |
|---------|----------------|---------|---------|----------|---------|-----------------|---------|--------|------------------|
| 778002  | Sartén         | 700     | 786     | 912      | do 300  | 100             | 6,3     | 400    | <b>1300,00</b>   |
| 651202  | Conjunto ducha | -       | -       | -        | -       | -               | -       | -      | <b>70,00</b>     |



**Calidad infalible**  
en la construcción de tu negocio



**STALGAST**  
**Sp. z o.o.**

**Plac Konesera 9**  
**Edificio O**  
**03-736 Varsovia**

**stalghost.eu**

e-mail: **export@stalghost.com**

teléfono: **+48 22 517 32 47**  
**+48 22 509 30 93**