



MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE POUR CUISINES PROFESSIONNELLES



STANDARDS EUROPÉENS



GAMME ÉTENDUE



LIVRAISON RAPIDE



PRIX RAISONNABLE



QUALITÉ ÉLEVÉE



ERGONOMIE

LA MEILLEURE LOGISTIQUE
DANS LE SECTEUR



PIÈCES
VENDUES



PRODUCTION
POLONAISE



Production polonaise,
qualité européenne



>7000 de produits
en vente continue



29 000
emplacements palettes



plus de 500
salariés



disponibilité des produits
de 98 %

Nous soutenons nos clients depuis 30 ans, car leur succès est le nôtre. Nous sommes une équipe de spécialistes dans de nombreux domaines : concepteurs de technologies de restauration, vendeurs professionnels et conseillers en produits, experts culinaires, installateurs et techniciens de maintenance. Nous avons une approche commerciale du secteur de la restauration et comprenons la nécessité de réussir. C'est pourquoi, sans nous limiter aux prestations de conseil, nous fournissons du soutien, coopérons et, surtout, tissons des relations de partenariat avec nos clients. Nous montrons les meilleures solutions, offrons les équipements les plus fiables et veillons à assurer la sécurité de nos clients tout au long de leur parcours d'entrepreneurs : depuis la naissance de leur projet jusqu'à la réussite finale. **La gastronomie est notre passion.** En collaboration avec les meilleurs spécialistes, nous fabriquons des équipements de restauration professionnelle et sélectionnons les produits des fabricants de renommée mondiale. Nous avons plusieurs années d'expérience dans ce domaine et des connaissances que nous partageons volontiers.



En 2018, nous avons ouvert le centre logistique le plus moderne du secteur, dans lequel la distribution aux destinataires nationaux et étrangers est organisée à l'aide des processus et des technologies les plus récents.

- 29 000 emplacements palettes
- Expédition le jour de la commande
- >7000 produits disponibles

En août 2019, la nouvelle usine de Stalgast Radom est entrée en activité.





PRODUCTION POLONAISE

Usine moderne de matériel de restauration professionnelle à Radom.

Dans l'usine de Radom créée en 2008, nous fabriquons du mobilier en acier inoxydable 24h sur 24 et sur commande, des lave-vaisselle des meubles chauffants de cuisine, des meubles self-service et de petits équipements modulables.

Nous sommes l'unique entreprise du pays à fabriquer des accessoires de cuisine en plastique, notamment des paniers pour lave-vaisselle et des planches à découper. Nous développons progressivement notre offre avec d'autres produits.

En tant que leader du marché en Pologne, nous avons lancé des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement dans la production du mobilier en acier inoxydable. Ce processus est progressivement étendu à d'autres appareils fabriqués par notre entreprise.

- Le parc de machines le plus moderne
- Les procédures de contrôle de qualité les plus minutieuses
- Une équipe expérimentée de constructeurs en R&D
- Design de qualité mondiale



En août 2019, nous avons ouvert une nouvelle usine, dans laquelle nous fabriquons des meubles en inox, la gamme cuisson 700 et des lave-vaisselles.



**NOUS COOPÉRONS AVEC
300 CLIENTS DANS 34 PAYS**



plus d'information sur: stalgast.eu

e-mail: export@stalgast.com

tél.: **+48 22 509 30 77**

+48 22 509 30 55

MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE GAMME STANDARD



Une série de mobilier ergonomique, durable et fonctionnel en acier inoxydable, adapté aux besoins de la petite, moyenne et grande gastronomie. Tous les produits ont une structure monobloc soudée ou à monter. En fonction des exigences de construction respectives, les produits sont équipés de pieds réglables et d'une broche équivalente de protection permettant la connexion de la mise à la terre. La série se démarque par la conception des poignées de portes en ABS.

Informations générales:

- acier inoxydable AISI 441
- **hauteur 850 mm**
- épaisseur du plan de travail des tables 40 mm
- dossier et écrasé de 40 mm
- épaisseur des étagères 40 mm

- piétements faits de profils carrés 40x40mm
- pieds réglables de +25 mm à -5 mm
- espace entre le sol et le bord arrière du profil, l'étagère ou le fond du meuble 150 mm

Notre gamme de mobilier en inox contient :

TABLES DE TRAVAIL



- plan de travail renforcé avec du bois stratifié double-épaisseur de 18 mm,
- bord arrière du panneau protégé par un profilé en acier inoxydable
- ajustement du plan de travail pour les tables adossées ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm
- ajustement du plan de travail pour les tables centrales ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm

PLONGES



- plan de travail plié et abaissé de 19 mm sur la circonférence par rapport au bord supérieur, égouttoir lisse
- plan de travail pressé et incliné vers le bac, abaissé de 5 à 15 mm sur la circonférence par rapport au bord supérieur, égouttoir lisse ou rainuré
- renforcés par des profilés métalliques (de type omega)
- ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm
- bac en acier inoxydable aux dimensions 400x400x250 mm pour la profondeur de 600 mm ou 500x500x250 mm pour la profondeur de 700 mm
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm

BASES DE TABLES



- tables à cadres : les parties supérieures des bases renforcées par un cadre métallique ou un profilé carré
- corps des tables réalisées en tôle profilée

PORTES



- portes battantes avec loquet magnétique
- portes coulissantes suspendues sur des rails en acier inoxydable et glissant sur des roulettes, partie inférieure fixée sur un cube facilitant le démontage de la porte
- poignée intégrée en ABS
- double-parois en forme de coffre rigide

TIROIRS



- rails en acier galvanisé, à trois sections, à billes, possibilité d'ouverture complète
- possibilité de montage et démontage des rails sans outils
- panneau frontal du tiroir réalisé en double-parois, avec poignée intégrée en ABS
- charge maximale : 25 kg

PLONGES MAXI



- couverture du bac à l'avant
- ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm chacun

PLACARDS



- corps des placards réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)

ARMOIRES



- corps des armoires réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- suspendues sur les plinthes horizontales fixées au mur

ÉTAGÈRES



- étagères d'une épaisseur de 32 mm renforcées par les bords pliés vers l'intérieur
- consoles des étagères réalisés en tôle ou en profilés carrés 30x30 mm
- étagères amovibles suspendues sur les plinthes verticales fixées au mur
- étagères fixes accrochées directement au mur

RAYONNAGES



- étagères des rayonnages renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- charge maximale uniforme des étagères 70 kg/m²
- piétements des rayonnages faits de profilés carrés 30x30 mm ou de cornières 40x40mm

ÉTAGÈRES DU CHEF



- piétements faits de profilés carrés 30x30 mm
- adaptées pour la fixation sur le plan de travail
- pieds des étagères du chef décalés de 15 mm des quatre côtés par rapport à l'étagère du haut

CHARIOTS



- structure soudée
- les dimensions incluent le contour extérieur du chariot

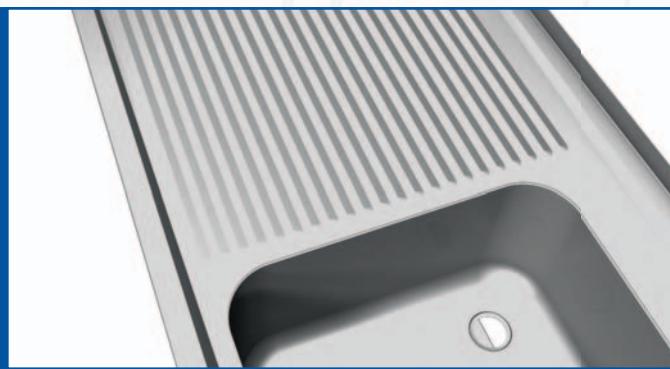
DOSSERET



PLAN DE TRAVAIL PLIÉ,
ÉGOUTTOIR LISSE



PLAN DE TRAVAIL PRESSÉ,
ÉGOUTTOIR RAINURÉ



PARTIE SUPÉRIEURE DE LA BASE
RENFORCÉE PAR UN CADRE
MÉTALLIQUE



POIGNÉE EN ABS



MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE GAMME STANDARD PLUS*



Une série de mobilier ergonomique, durable et fonctionnel en acier inoxydable, adapté aux besoins de la petite, moyenne et grande gastronomie. Tous les produits ont une structure monobloc soudée ou à monter. En fonction des exigences de construction respectives, les produits sont équipés de pieds réglables et d'une broche équivalente de protection permettant la connexion de la mise à la terre. En plus des caractéristiques de la Gamme Standard, elle est équipée de tamis et de tube de trop-plein (pour plonges). La série se démarque par la conception des poignées de portes en tôle.

Informations générales:

- acier inoxydable AISI 441
- **hauteur 850 mm**
- épaisseur du plan de travail des tables 40 mm
- dossier et écrasé de 40 mm
- épaisseur des étagères 40 mm
- piétements faits de profils carrés 40x40mm
- pieds réglables de +25 mm à -5 mm
- espace entre le sol et le bord arrière du profil, l'étagère ou le fond du meuble 150 mm

Notre gamme de mobilier en inox contient:



TABLES DE TRAVAIL

- plan de travail renforcé avec du bois stratifié double - épaisseur de 18 mm,
- bord arrière du panneau protégé par un profilé en acier inoxydable
- ajustement du plan de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm



PLONGES

- plan de travail plié et abaissé de 19 mm sur la circonference par rapport au bord supérieur
- plan de travail pressé et incliné vers le bac, abaissés de 5 à 15 mm sur la circonference par rapport au bord supérieur
- égouttoir lisse ou rainure
- renforcés par des profilés métalliques (de type omega)
- bac en acier inoxydable aux dimensions 400x400x250 mm pour la profondeur de 600 mm ou 500x500x250 mm pour la profondeur de 700 mm
- ouverture pour robinetterie à découper pendant le montage
- bac muni d'un tamis d'évier et d'un tube de trop-plein
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm



BASES DE TABLES

- tables à cadres : les parties supérieures des bases renforcées par un cadre métallique ou un profilé carré
- corps des tables réalisées en tôle profilée



PORTES

- portes battantes avec loquet magnétique
- porte coulissante suspendue sur des rails en acier inoxydable et glissant sur des roulettes, partie inférieure fixée sur un cube facilitant le démontage de la porte
- poignée en tôle
- double-parois en forme de coffre rigide



TIROIRS

- rails en acier galvanisé, à trois sections, à billes, possibilité d'ouverture complète
- possibilité de montage et démontage des rails sans outils
- panneau frontal du tiroir réalisé en double-parois, avec poignée en tôle
- charge maximale : 25 kg



PLONGES MAXI

- couverture du bac à l'avant
- bac avec tamis
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm



PLACARDS

- corps des placards réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)



ARMOIRES

- corps des armoires réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- suspendues sur les plinthes horizontales fixées au mur



ÉTAGÈRES

- étagères d'une épaisseur de 32 mm renforcées par les bords pliés vers l'intérieur
- consoles des étagères réalisées en tôle ou en profilés carrés 30x30 mm
- étagères amovibles suspendues sur les plinthes verticales fixées au mur
- étagères fixes accrochées directement au mur



RAYONNAGES

- étagères des rayonnages renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- charge maximale uniforme des étagères 70 kg/m²
- piétements des rayonnages faits de profilés carrés 30x30 mm ou de cornières 40x40mm



ÉTAGÈRES DU CHEF

- piétements faits de profilés carrés 30x30 mm
- adaptées pour la fixation sur le plan de travail
- pieds des étagères du chef décalés de 15 mm des quatre côtés par rapport à l'étagère du haut



CHARIOTS

- structure soudée
- les dimensions incluent le contour extérieur du chariot

DOSSERET



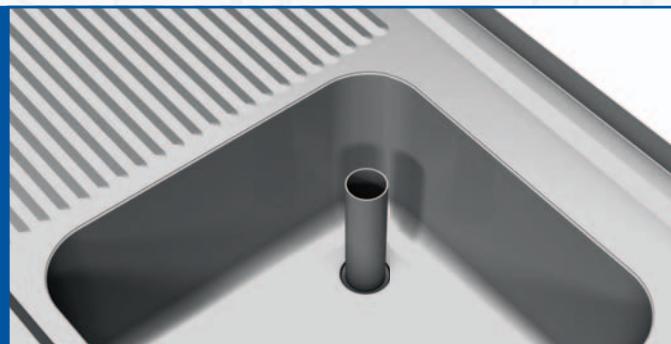
PLAN DE TRAVAIL PLIÉ,
ÉGOUTTOIR LISSE



PLAN DE TRAVAIL PRESSÉ,
ÉGOUTTOIR RAINURÉ



TAMIS ET TUBE DE TROP-PLEIN



PARTIE SUPÉRIEURE DE LA BASE
RENFORCÉE PAR UN CADRE
MÉTALLIQUE



POIGNÉE EN TÔLE



MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE GAMME STANDARD PLUS**



Une série de mobilier ergonomique, durable et fonctionnel en acier inoxydable, adapté aux besoins de la petite, moyenne et grande gastronomie. En fonction des exigences de construction respectives, tous les produits ont une structure monobloc soudée ou à monter, sont équipés de pieds réglables et d'une broche équivalente de protection permettant la connexion de la mise à la terre. En plus des caractéristiques de la Gamme Standard, elle est équipée de dossier et profilé, de tamis d'évier, de tube de trop-plein et de couverture du bac (pour les plonges). La série se démarque par la conception des poignées de portes en tôle.

Informations générales:

- acier inoxydable AISI 441
- **hauteur 900 mm**
- épaisseur du plan de travail des tables 40 mm
- dossier et profilé (hauteur 85, épaisseur 15 mm)
- épaisseur des étagères 40 mm
- piétements faits de profils carrés 40x40mm
- pieds réglables de +25 mm à -5 mm
- espace entre le sol et le bord arrière du profil, l'étagère ou le fond du meuble 150 mm

Notre gamme de mobilier en inox contient:



TABLES DE TRAVAIL

- plan de travail renforcé avec du bois stratifié double-épaisseur de 18 mm,
- bord arrière du panneau protégé par un profilé en acier inoxydable
- ajustement du plan de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm



PLONGES

- plan de travail plié et abaissé de 19 mm sur la circonference par rapport au bord supérieur
- plan de travail pressé incliné vers le bac, abaissé de 5 à 15 mm sur la circonference par rapport au bord supérieur
- égouttoir lisse ou rainure
- renforcés par des profilés métalliques (de type omega)
- ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm
- bac en acier inoxydable aux dimensions 400x400x250 mm pour la profondeur de 600 mm ou 500x500x250 mm pour la profondeur de 700 mm
- bac muni d'un tamis et d'un tube de trop-plein
- couverture du bac à l'avant et sur les côtés
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm



BASES DE TABLES

- tables à cadres : les parties supérieures des bases renforcées par un cadre métallique ou un profilé carré
- corps des tables réalisées en tôle profilée



PORTES

- portes battantes avec loquet magnétique
- porte coulissante suspendue sur des rails en acier inoxydable et glissant sur des roulettes, partie inférieure fixée sur un cube facilitant le démontage de la porte
- poignée en tôle
- réalisée en double-paroi en forme de coffre rigide



TIROIRS

- rails en acier galvanisé, à trois sections, à billes, possibilité d'ouverture complète
- possibilité de montage et démontage des rails sans outils
- panneau avant du tiroir réalisé en double-paroi, avec poignée en tôle
- charge maximale : 25 kg



PLONGES MAXI

- couverture du bac à l'avant
- ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm
- ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm



PLACARDS

- corps des placards réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)



ARMOIRES

- corps des armoires réalisés en tôle profilée
- étagères des placards renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- suspendues sur les plinthes horizontales fixées au mur



ÉTAGÈRES

- étagères d'une épaisseur de 32 mm renforcées par les bords pliés vers l'intérieur
- consoles des étagères réalisés en tôle ou en profilés carrés 30x30 mm
- étagères amovibles suspendues sur les plinthes verticales fixées au mur
- étagères fixes accrochées directement au mur



RAYONNAGES

- étagères des rayonnages renforcées par les bords pliés vers l'intérieur et par des profilés métalliques (de type omega)
- charge maximale uniforme des étagères 70 kg/m²
- piétements des rayonnages faits de profilés carrés 30x30 mm ou de cornières 40x40mm



ÉTAGÈRES DU CHEF

- piétements faits de profilés carrés 30x30 mm
- adaptés pour la fixation sur le plan de travail
- pieds des étagères du chef décalés de 15 mm des quatre côtés par rapport à l'étagère du haut



CHARIOTS

- structure soudée
- les dimensions incluent le contour extérieur du chariot

DOSSEUR PROFILÉ



**PLAN DE TRAVAIL
PLIÉ, ÉGOUTTOIR
RAINURÉ**



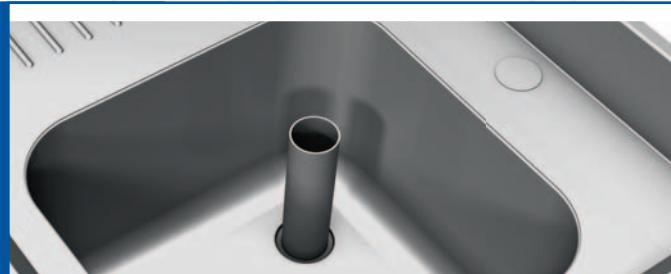
**PLAN DE TRAVAIL
PRESSÉ, ÉGOUTTOIR
RAINURÉ**



COUVERTURE DU BAC



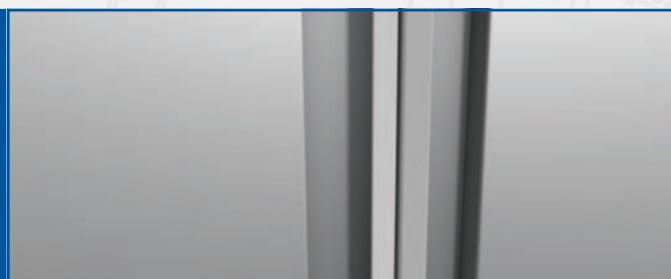
TAMIS ET TUBE DE TROP-PLEIN



**PARTIE SUPÉRIEURE DE LA BASE
RENFORCÉE PAR UN CADRE
MÉTALLIQUE**



POIGNÉE EN TÔLE



GAMMES DE MEUBLES EN INOX

COMPARAISON DES PRODUITS



STANDARD



STANDARD
PLUS*



STANDARD
PLUS**

HAUTEUR DES MEUBLES

– hauteur 850 mm	✓	✓
– hauteur 900 mm		✓

TABLES DE TRAVAIL

– ajustement du plan de travail pour les tables adossées ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm	✓
– ajustement du plan de travail pour les tables centrales; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm	✓
– ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm	✓

PLONGES

– ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm	✓	✓
– ouverture pour robinetterie à découper pendant le montage	✓	
– bac muni d'un tamis et d'un tube de trop-plein	✓	✓
– couverture du bac à l'avant et sur les côtés		✓
– ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm	✓	
– ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm	✓	✓

PORTES

– poignée intégrée en ABS	✓	
– poignée en tôle	✓	✓

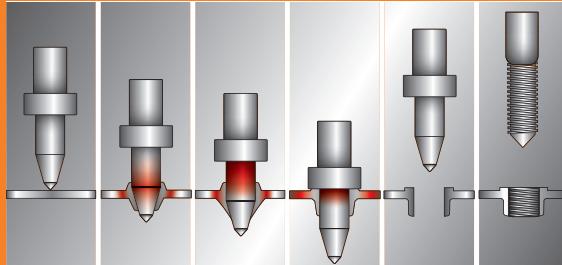
PLONGES MAXI

– ouverture pour robinetterie d'un diamètre de 33 mm	✓	✓
– ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 80 mm, côtés 15 mm	✓	✓
– ajustement des plans de travail par rapport à la base ; avant 30 mm, arrière 30 mm, côtés 15 mm	✓	

MEUBLES INOX À MONTER



Avant tout, la table de travail de cuisine professionnelle doit être stable. Le système de montage conçu par la société Stalgast, le plan de travail et étagères munies de fixations spéciales, assoit la table solidement sur ses pieds.



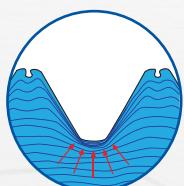
Les pieds sont insérés dans les douilles des autres éléments du meuble de telle sorte que leurs ouvertures profilées sont situées à la même hauteur que les ouvertures filetées de la fixation. La résistance créée lors du vissage des boulons presse les pièces les unes contre les autres, si bien qu'elles tiennent bon même sous une charge lourde.

Nos filetages sont réalisés selon un procédé sans copeaux.

La réalisation de connexions filetées durables constitue un vrai défi de taille. Nous contournons cette difficulté en utilisant la méthode de forage par friction.

Étape 1: À l'aide d'un foret à friction, en appliquant une pression axiale et une vitesse de rotation relativement élevées (environ 2000 tr/min), un trou est percé dans la pièce usinée. Ce processus génère tant chaleur que, au point de contact, le métal en devient mou et malléable. Ainsi, le matériau extrait n'est pas gaspillé sous forme de copeaux, mais crée une ouverture avec un manchon qui empêche la rupture du filetage.

Étape 2: À l'aide d'un enfileur cylindrique, nous enfilons le manchon, ce qui permet au fil de s'enrouler pour former une connexion sans copeaux.



Avantages de la technologie Stalgast : Le filetage sans copeaux évite la dégradation de la structure interne du matériau et forme des assemblages filetés à très haute résistance, y compris à l'usure.



Pour les connexions des pièces non soumises à des charges élevées, la méthode standard consiste à réaliser des raccordements à l'aide d'écrous soudés ou rivés.

MEUBLES INOX SUR MESURE



En tant qu'expert du secteur de la restauration, nous proposons à nos clients une assistance complète dans l'adaptation des meubles à leurs besoins spécifiques. Nous fabriquons également des meubles sur mesure, dessinés exprès, tels que notamment les meubles encastrables BOX. Appelez-nous et notre consultant vous aidera à créer une offre qui réponde à vos exigences.

Les meubles encastrables BOX qui vous permet de recouvrir toutes les pièces d'un seul plan de travail.



Devis



Conseil en
conception



Solutions technologiques
adaptés aux besoins
individuels

MEUBLES À MONTER ET SOUDÉS EN STOCK



Grâce à notre offre continuellement disponible en stock de mobilier à monter et, vous pouvez équiper votre cuisine à peine en quelques jours. Découvrez notre offre!

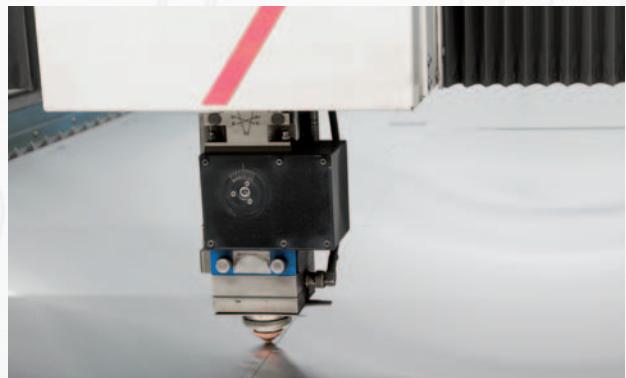
Contactez-nous:

+48 22 509 30 55

SOLUTIONS PROÉCOLOGIQUES DANS LA PRODUCTION DE NOTRE MOBILIER

La société Stalgast Radom met en œuvre un processus unique, novateur et éco-pro, permettant de fabriquer du mobilier en acier inoxydable en éliminant le film de protection. Cette modification implique l'utilisation de technologies de pointe, de machines les plus modernes et de procédures de contrôle de la qualité les plus minutieuses. Nous présentons ci-dessous les avantages de la production innovante de nos meubles:

- Un service rapide et pratique de chantiers grâce à la réduction maximale du temps de déballage de meubles et de la diminution des coûts de montage.
- L'élimination des risques de dégradation des marchandises pendant le transport, le stockage et la distribution grâce à l'utilisation de conditionnements conçus sur la base de l'analyse statistique des causes des dommages de transport.
- L'utilisation, dans les processus de production, de matériaux de la plus haute qualité rendant vainue toute tentative de „camouflage“ de défauts cachés sous le film de protection.
- L'action pro-écologique consistant à remplacer, dans le processus de production, le film technique recouvert de colle par le film étirable du type « stretch » et par du carton écologique utilisé pour l'emballage.



Notre société établit de nouveaux standards de qualité, soucieux de la commodité des clients et de l'écologie, en éliminant complètement les films techniques du processus de production.



SYSTÈME D'EMBALLAGE DE NOTRE MOBILIER

En tant que leader du marché, nous avons lancé des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement dans la production du mobilier en acier inoxydable. Ce processus est progressivement étendu à d'autres appareils fabriqués par notre entreprise. Nous avons mis en place un projet innovant d'élimination, lors de la production et l'emballage, du film de protection recouvert de colle au profit du film étirable et du carton écologique. Cela permet d'assurer un service rapide et pratique des chantiers grâce à la réduction maximale du temps de déballage des meubles et la diminution de la durée de montage. Les emballages que nous utilisons ont été conçus en se fondant sur les résultats de l'analyse statistique des causes des dommages liés au transport afin d'éliminer le risque de dégradation du matériel pendant le transport.

**PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
ISSUS DE LA LIGNE DE PRODUCTION
INNOVANTE EMBALLÉS DE DEUX
COUCHES DE FILM ÉTIRABLE**



**BORDS LATÉRAUX DES MEUBLES
MUNIS DE CORPS (TABLES AVEC
TIROIRS, ARMOIRES) PROTÉGÉES PAR
DES CORNIÈRES EN CARTON PRESSÉ**

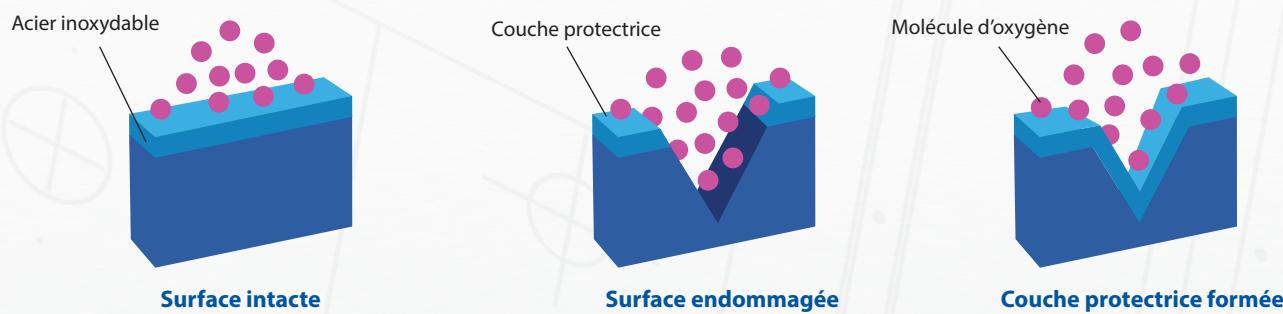


**MEUBLES EMBALLÉS (FIXÉS
SUR UNE PALETTE) AVEC
VERROUILLAGES MÉTALLIQUES
DES PIEDS, PROTECTION
SUPPLÉMENTAIRE CONTRE
BALLOTTEMENT AU COURS DU
TRANSPORT**



NOTRE MATIÈRE: ACIER INOXYDABLE AUX PROPRIÉTÉS OPTIMALES

Nos meubles pour les cuisines professionnelles sont fabriqués uniquement en acier inoxydable de haute qualité. Nous utilisons des aciers ferritiques inoxydables composés de chrome, de fer et d'autres éléments d'alliage. La teneur élevée en chrome fait qu'au contact normal avec l'air, l'acier se couvre automatiquement d'une couche protectrice invisible, à régénération spontanée. Elle rend nos produits durablement résistants à la corrosion et aux acides.



L'acier ferritique est totalement résistant à la corrosion et de plus en plus souvent, les fabricants du matériel pour la restauration le remplacent par de l'acier austénitique. Il présente de très bonnes propriétés, notamment une résistance aux dommages mécaniques et à la corrosion, même à des températures ambiantes élevées. L'acier ferritique offre en outre de nombreux avantages par rapport aux aciers inoxydables conventionnels.



Dans le cas de l'acier inoxydable, son magnétisme et sa résistance à la corrosion ne sont pas des notions contradictoires.

Avantages de l'acier inoxydable ferritique par rapport à l'acier austénitique ou à l'acier carbone:

1. MOINS DÉFORMABLE lors du pliage de tôle
2. MEILLEURE RÉSISTANCE à la corrosion
3. ÉTIREMENT THERMIQUE INFÉRIEUR
4. LIMITÉ PLUS ÉLEVÉE DE LA PLASTICITÉ
5. MEILLEURE CONDUCTIVITÉ THERMIQUE
6. MEILLEURES CONDITIONS DE POLISSAGE

Qualité et fiabilité
à votre service

stalgast
matériel de restauration professionnelle



STALGAST
Sp. z o.o.

Plac Konesera 9
Budynek O
03-736 Warszawa

stalgast.eu

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

tél.: **+48 22 509 30 77**
+48 22 509 30 55