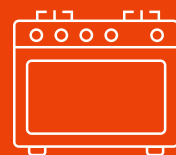




# Gamme 700

Série de cuisson



Gamme cuisson



Nous favorisons l'éco-gastronomie



**Production polonaise,**  
qualité européenne



**>7500 de produits**  
en vente continue



**20 000**  
emplacements palettes



**Plus de 600**  
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.

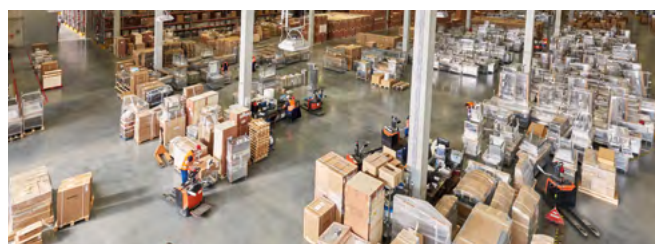


En 2018, nous avons ouvert le centre logistique le plus moderne du secteur, dans lequel la distribution aux destinataires nationaux et étrangers est organisée à l'aide des processus et des technologies les plus récents.

- 20 000 emplacements palettes
- Expédition le jour de la commande
- >7500 produits disponibles
- 10 rampes

## Nos investissements

Centre moderne de logistique et de production





## Production polonaise

Usine moderne de matériel de restauration professionnelle à Radom.

Dans l'usine de Radom créée en 2008, nous fabriquons des meubles en acier inoxydable aussi sur mesure, des lave-vaisselle professionnelles, 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**  
**220 clients**  
**dans 40 pays**



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



[export@stalcast.com](mailto:export@stalcast.com)

# Gamme 700

Ergonomie, sécurité,  
design moderne



## Porte du four vitrée



- contrôle du processus de préparation des aliments
- construction de la porte protégeant contre le risque de brûlure

## Poignée de porte ergonomique



- exploitation pratique et sûre
- facile à nettoyer

## Cheminées plus hautes dans les appareils à gaz



- efficacité de l'appareil améliorée
- garantie de sécurité et d'ergonomie de travail

## Design assurant le confort d'utilisation



- garantie de travail dans les conditions d'hygiène élevée
- facile à nettoyer

**La nouvelle Gamme 700 a été créée dans l'optique d'un équipement complet des installations de cuisine, en tenant compte des besoins individuels du client et de l'investisseur.**



- Des solutions de construction innovantes offrent aux utilisateurs une exploitation confortable et sûre
- Le système d'assemblage précis assure la liberté de configuration des éléments dans un système linéaire et en îlot
- Le design moderne est une solution parfaite pour les locaux avec cuisines ouvertes et semi-ouvertes
- Composants fournis par des leaders mondiaux: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS garantissent la fiabilité et la sécurité des appareils
- Les appareils de la Gamme 700 sont conçus pour économiser de l'énergie et dans le respect de l'environnement



- marquage clair et permanent des fonctions et des paramètres de travail, réalisé par gravure au laser
- un panneau incliné assurant un travail ergonomique

# Gamme 700

## Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- les fours polyvalents à gaz ou électriques utilisés dans les cuisinières permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation à gaz



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### SYSTÈME DE COMMANDE INTUITIF

### PANNEAU AVANT GRAVÉ AU LASER

### FOUR AVEC FONCTION DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ\*

### PORTE DU FOUR VITRÉE

### ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DU FOUR

### LARGE GAMME DES TYPES DE FOURS



# Cuisinière à gaz 4 brûleurs avec four



### Four électrique statique avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du bas
- résistance du haut et du bas



### Four électrique à chaleur tournante avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du haut et du bas
- résistance du haut, du bas et ventilateur



### Four à gaz statique



### Poignée ergonomique de la porte du four

- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande\*
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (économie de flamme)
- protection anti-débordement, flamme pilote
- voyants de contrôles de marche et de puissance, manettes ergonomiques
- grilles en fonte
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- différentes configurations des brûleurs
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique GN2/1 GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)



### Système du contrôle d'humidité disponible dans les fours électriques



### Système de commande intuitif

Référence	Description	ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/ four	U cuisinière/ four	Type de four
9710110	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statique
9710130	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statique
9710210	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statique
9710230	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statique
9710310	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statique
9710330	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statique
9715110	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante
9715130	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante
9715210	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante
9715230	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante
9715310	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	chaleur tournante
9715330	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	chaleur tournante
9716110	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statique
9716130	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statique
9716210	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statique
9716230	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statique
9716310	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statique
9716330	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statique
990998	Grille de four 600x400	-	600	400	-	-	-	-
990999	Oven grate GN2/1	-	650	530	-	-	-	-
970000	Réducteur grille	-	200	200	-	-	-	-
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

\*fonction disponible uniquement pour les fours électriques

Gamme 700

# Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- les fours polyvalents à gaz ou électriques utilisés dans les cuisinières permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

 **stalgast**  
power of gastronomy



alimentation  
à gaz



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

## SYSTÈME DE COMMANDE INTUITIF

PANNEAU AVANT GRAVÉ  
AU LASER

FOUR AVEC FONCTION DE  
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ\*

PORTE DU FOUR VITRÉE

ÉCLAIRAGE DU  
COMPARTIMENT DU FOUR

LARGE GAMME DES TYPES  
DE FOURS

PLACARD NEUTRE AVEC  
PORTE





# Cuisinière à gaz 6 brûleurs avec four



### Four électrique statique avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du bas
- résistance du haut et du bas



### Four électrique à chaleur tournante avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du haut et du bas
- résistance du haut, du bas  
et ventilateur



### Four à gaz **statique**



### Poignée **ergonomique** de la porte du four

- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande\*
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (économie de flamme)
- protection anti-débordement, flamme pilote
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique GN2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- glissières à trois niveaux, grille de four comprise dans le kit, pieds réglables



### Système du contrôle d'humidité disponible dans les fours électriques



### Système de commande **intuitif**

Référence	Description	ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/ four	U cuisinière/four	Type de four
9711110	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statique
9711130	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statique
9711210	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statique
9711230	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statique
9717110	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statique
9717130	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante
9717210	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante
9717230	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante
9718110	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statique
9718130	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statique
9718210	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statique
9718230	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statique
990998	Grille de four 600x400	-	600	400	-	-	-	-
990999	Grille de four GN2/1	-	650	530	-	-	-	-
970000	Réducteur grille	-	200	200	-	-	-	-
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

\*fonction disponible uniquement pour les fours électriques

# Gamme 700

## Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- les fours polyvalents à gaz ou électriques utilisés dans les cuisinières permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTÈME DE COMMANDE INTUITIF**

**PANNEAU AVANT GRAVÉ  
AU LASER**

**ÉCONOMIE DE FLAMME**

**FOUR AVEC FONCTION DE  
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

**LARGE GAMME DES TYPES  
DE FOURS**



# Cuisinière à gaz, 4 brûleurs, avec four, ECO

- brûleurs avec deux configurations de puissance possibles: 4x3,5 kW ou 2x3,5 kW + 2x5 kW
- réduction de la puissance du brûleur à 1/3 (flamme économique)
- flamme pilote avec allumage manuel
- grilles en fonte et cuvettes anti-débordement amovibles lavables au lave-vaisselle
- panneau de commande frontal facile à lire – gravé au laser avec les commandes de fonctionnement et de puissance et le système de sécurité du thermostat
- dispositif de sécurité de la flamme
- les dimensions extérieures de la cuisine adaptées à la ligne 700 (LxPxH): 800 x 700 x 850 mm
- les dimensions du four électrique à chaleur tournante (LxPxH): 660 x 445 x 285 mm permettent d'utiliser des plaques 600 x 400 ou GN 1/1 sur trois niveaux de guides
- les éléments chauffants du four sont placés de manière à obtenir une efficacité maximale: 3 kW dans la partie supérieure, et circulaire 3,5 kW au niveau du ventilateur
- plage de température de fonctionnement du four: de 0 à 300 °C
- porte du four en inox



Système de contrôle **intuitif**



Poignée ergonomique de la porte du four



Four avec fonction de contrôle **de l'humidité**

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four
<b>9713610</b>	4-brûleurs (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante
<b>9713630</b>	4-brûleurs (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante
<b>9713710</b>	4-brûleurs (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante
<b>9713730</b>	4-brûleurs (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante

Gamme 700

# Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- les fours polyvalents à gaz ou électriques utilisés dans les cuisinières permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation à gaz



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTÈME DE COMMANDE INTUITIF**

**PANNEAU AVANT GRAVÉ AU LASER**

**ÉCONOMIE DE FLAMME**

**FOUR AVEC FONCTION DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

**LARGE GAMME DES TYPES DE FOURS**

**PLACARD NEUTRE**



# Cuisinière à gaz, 6 brûleurs, avec four, ECO

- brûleurs avec deux configurations de puissance possibles: 6x3.5 kW or 3x3.5 kW + 3x5 kW
- réduction de la puissance du brûleur à 1/3 (flamme économique)
- flamme pilote avec allumage manuel
- grilles en fonte et cuvettes anti-débordement amovibles lavables au lave-vaisselle
- panneau de commande frontal facile à lire – gravé au laser avec les commandes de fonctionnement et de puissance et le système de sécurité du thermostat
- dispositif de sécurité de la flamme
- les dimensions extérieures de la cuisine adaptées à la ligne 700 (LxPxH): 800 x 700 x 850 mm
- les dimensions du four électrique à chaleur tournante (LxPxH): 660 x 445 x 285 mm permettent d'utiliser des plaques 600 x 400 ou GN 1/1 sur trois niveaux de guides
- les éléments chauffants du four sont placés de manière à obtenir une efficacité maximale: 3 kW dans la partie supérieure, et circulaire 3,5 kW au niveau du ventilateur
- plage de température de fonctionnement du four: de 0 à 300 °C
- porte du four en inox



Système de contrôle intuitif



Poignée ergonomique de la porte du four



Four avec fonction de contrôle de l'humidité

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four
9714310	6-brûleurs (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante
9714330	6-brûleurs (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante
9714410	6-brûleurs (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante
9714430	6-brûleurs (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante

Gamme 700

# Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**SYSTÈME DE COMMANDE  
INTUITIF**

**RÉDUCTION DE LA PUISSANCE  
DES BRÛLEURS À 1/3  
(ÉCONOMIE DE FLAMME)**

**PANNEAU GRAVÉ AU LASER**

**COMPOSANTS FOURNIS PAR  
DES LEADERS MONDIAUX**

# Cuisinière à gaz posable



**Grande cuvette anti-débordement amovible**

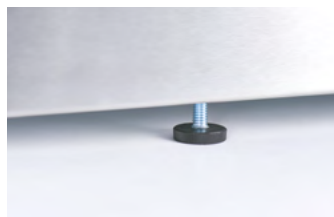


**Grilles en fonte**

- les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre
- protection anti-débordement, flamme pilote
- voyants de contrôles de marche et de puissance, manettes ergonomiques
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables, grilles en fonte



**Réducteur permettant d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW**



**Pieds réglables**



**Cuvette anti-débordement lavable au lave-vaisselle**

Référence	Description	ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U
9705110	2-brûleurs (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20
9705130	2-brûleurs (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30
9705210	2-brûleurs (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20
9705230	2-brûleurs (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30
9706110	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20
9706130	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30
9706210	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20
9706230	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30
9706310	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20
9706330	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30
9707110	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20
9707130	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30
9707210	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20
9707230	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30
970000	Réducteur grille	-	200	200	-	-	-
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	-
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-	-
970005	Adapteur WOK	225	-	-	35	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

**Gamme 700**

# Cuisinières à induction

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous types d'ustensiles conçus pour la technologie d'induction
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



induction



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTÈME DE COMMANDE  
INTUITIF**

**PANNEAU GRAVÉ AU  
LASER**

**PLAQUE INDUCTION D'UNE  
PUISSANCE DE 3,5 KW**

**9 NIVEAUX DE PUISSANCE  
CONTRÔLÉS PAR UNE MANETTE**

**INDICATEUR DE CHALEUR  
RÉSIDUELLE**

**SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT  
EFFICACE**





# Cuisinière à induction



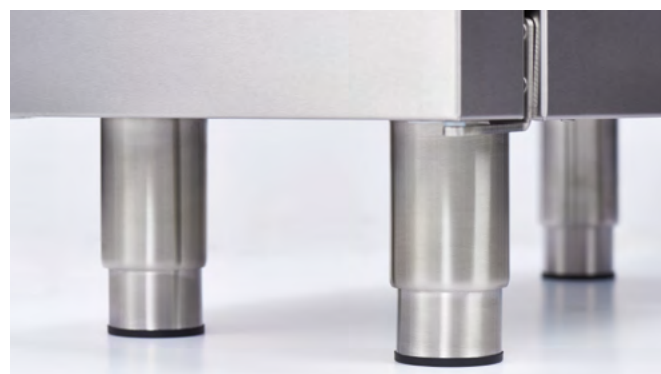
Écran d'affichage



Plaques induction céramiques



Manettes ergonomiques



Pieds réglables

- plaques induction d'un diamètre de 250 mm
- les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- plaques induction céramiques très résistantes
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- affichage des paramètres de fonctionnement

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9705100	2 plaques de cuisson	400	700	850	7,0	400
9706100	4 plaques de cuisson	800	700	850	14,0	400
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-

Gamme 700

# Cuisinières infrarouge

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous types d'ustensiles en utilisant l'énergie électrique
- la technologie utilisée dans les cuisinières infrarouge permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils munis de champs de cuisson en fonte
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



ceramic



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**SYSTEME DE COMMANDE  
INTUITIF**

**PANNEAU GRAVÉ AU LASER**

**PLAQUES DE CUISSON DE TYPE  
HILIGHT**

**ZONES DE CUISSON AVEC  
LA FONCTION TURBO**

# Cuisinière céramique

- manettes ergonomiques
- témoins lumineux de marche
- plaques de cuisson d'un diamètre de 225 mm et d'une puissance de 2,5 kW
- système de protection automatique contre la surchauffe
- réglage fluide de la puissance
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- **la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel**
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
<b>9705500</b>	2 plaques de cuisson	400	700	250	5	400
<b>9706500</b>	4 plaques de cuisson	800	700	250	10	400
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-
<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-

Gamme 700

# Cuisinières électriques

Ergonomie, sécurité, design moderne

- les fours multifonction utilisés dans les cuisinières électriques permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

 **stalgast**  
power of gastronomy



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTÈME DE COMMANDE  
INTUITIF**

**DESIGN MODERNE**

**CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENT  
PRESSÉE**

**FOUR AVEC FONCTION DE  
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

**PORTE DU FOUR VITRÉE**

**ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT  
DU FOUR**



# Cuisinière électrique à 4 plaques de cuisson avec four

- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- voyants de contrôles de marche et de puissance, manettes ergonomiques
- plaque de dessus pressée
- rails à trois niveaux, une grille de four comprise, pieds réglables
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400 / GN 1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four électrique statique GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)



### Four électrique statique avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:  
- résistance du haut  
- résistance du bas  
- résistance du haut et du bas



### Four électrique à chaleur tournante avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:  
- résistance du haut  
- résistance du haut et du bas  
- résistance du haut, du bas  
et ventilateur



Système du contrôle d'humidité



Plaque de dessus pressée

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U V	Type de four
9715000	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	chaleur tournante
9716000	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	statique
990998	Grille de four 600x400	600	400	-	-	-	
990999	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-	

Gamme 700

# Cuisinières électriques

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- les fours multifonction utilisés dans les cuisinières électriques permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTÈME DE COMMANDE  
INTUITIF**

**DESIGN MODERNE**

**CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENT  
PRESSÉE**

**FOUR AVEC FONCTION DE  
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

**PORTE DU FOUR VITRÉE**

**ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT  
DU FOUR**

**PLACARD D'APPOINT**



# Cuisinière électrique à 6 plaques de cuisson avec four



### Four électrique statique avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du bas
- résistance du haut et du bas



### Four électrique à chaleur tournante avec fonction de contrôle de l'humidité

3 modes de travail:

- résistance du haut
- résistance du haut et du bas
- résistance du haut, du bas  
et ventilateur



Système de  
commande **intuitif**



Poignée **ergonomique**  
de la porte du four



Système du contrôle  
**d'humidité** disponible  
dans les fours  
**électriques**



Placard **d'appoint**

- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN 1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four électrique statique GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- glissières à trois niveaux
- **four électrique avec fonction de contrôle de l'humidité**
- grille de four comprise dans le kit
- pieds réglables

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U V	Type de four
<b>9717000</b>	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	chaleur tournante
<b>9718000</b>	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	statique
<b>990998</b>	Grille de four 600x400	600	400	-	-	-	-
<b>990999</b>	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-	-

# Gamme 700

## Cuisinière électriques posables

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### PANNEAU DE COMMANDE ERGONOMIQUE

### PANNEAU GRAVÉ AU LASER

### PLAQUES DE CUISSON EN FONTE D'UN DIAMÈTRE DE 220 MM ET D'UNE PUISSANCE DE 2,6 KW



### SYSTÈME DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE À SIX PALIERS

- voyants de contrôles de marche et de puissance
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables

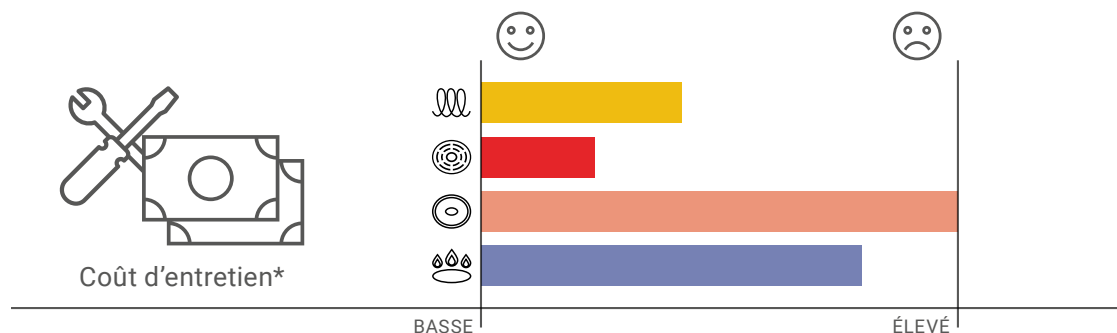
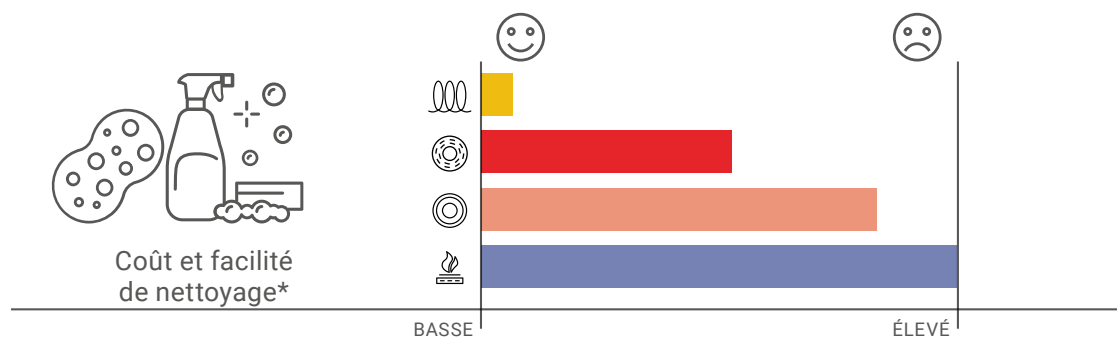
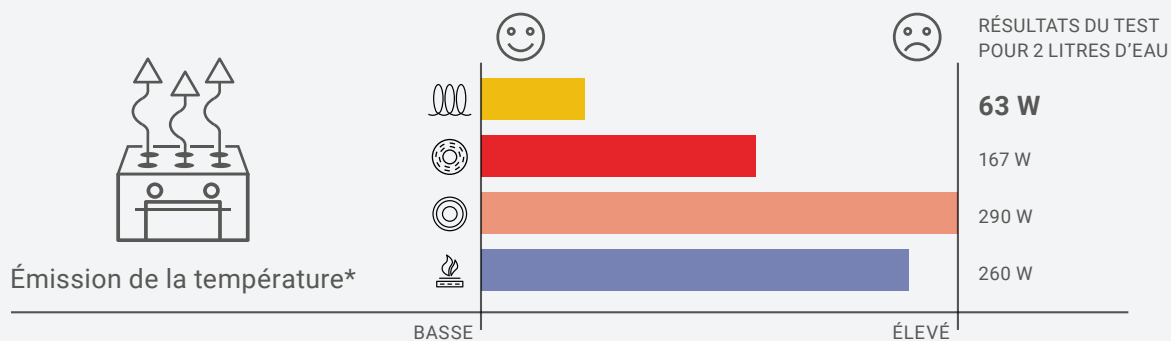
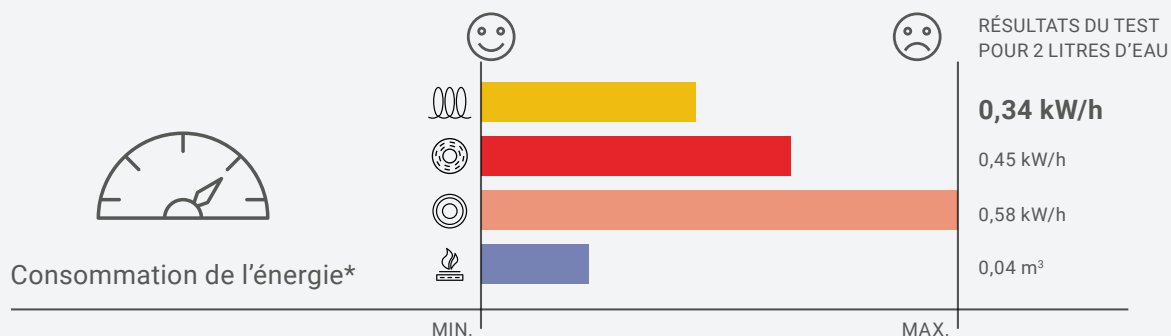


Plaque de dessus **pressée**

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9705000	2 plaques de cuisson	400	700	250	5,2	400
9706000	4 plaques de cuisson	800	700	250	10,4	400
9707000	6 plaques de cuisson	1200	700	250	15,6	400
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-



# Comparaison de la technologie de cuisson



\* Résultat du test d'ébullition de 2 litres d'eau sur un champ de cuisson.

**Gamme 700**

# Fry-top

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats par procédés de grillage ou de friture
- appareils à gaz naturel ou gaz liquéfié
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**SURFACE DE TRAVAIL  
2200 / 4400 cm<sup>2</sup>**

**PLAQUES LISSES OU RAINURÉES**

**BORDS LATÉRAUX ET BORD  
ARRIÈRE RÉLEVÉS**

**TIROIR RÉCUPÉRATEUR  
DE DÉCHETS ET DE GRAISSE**

# Fry-top à gaz

- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- générateur d'étincelle alimenté par 230 V
- pieds réglables



Surface facile à nettoyer



Générateur d'étincelle alimenté par 230 V



Tiroir récupérateur de déchets et de graisse



Système de sécurité de l'appareil

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U
9730110	Simple lisse	400	700	250	6,5	G20
9730130	Simple lisse	400	700	250	6,5	G30
9730210	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G20
9730230	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G30
9731110	Double lisse	800	700	250	13	G20
9731130	Double lisse	800	700	250	13	G30
9731210	Double rainurée	800	700	250	13	G20
9731230	Double rainurée	800	700	250	13	G30
9731310	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G20
9731330	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G30

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

# Gamme 700

## Fry-top

Ergonomie, sécurité, design moderne

- procédés alimentés par l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**SURFACE DE TRAVAIL  
2200 / 4400 cm<sup>2</sup>**

**PLAQUES LISSES OU RAINURÉES**

**BORDS LATÉRAUX ET BORD  
ARRIÈRE RÉLEVÉS**

**TIROIR RÉCUPÉRATEUR  
DE DÉCHETS ET DE GRAISSE**

# Fry-top électrique

- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de cuisson indépendantes
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- bords latéraux et bord arrière relevés
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **couvercle en option pour plaque de 800 mm (9731000)**
- **le couvercle 9731000 permet d'obtenir une réduction de la consommation d'énergie jusqu'à 30%**
- pieds réglables



Couvercle en option pour **plaques de 800 mm**



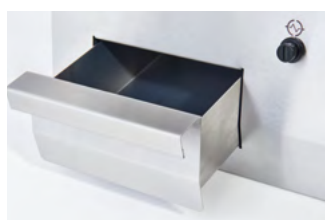
Panneau de commande intuitif **ergonomique**



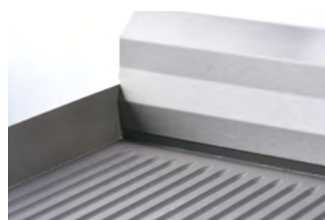
**Surface facile à nettoyer**



**Plaque lisse-rainurée**



**Tiroir récupérateur de déchets et de graisse**



**Les bords relevés améliorent le confort du travail**

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
<b>9730100</b>	Simple lisse	400	700	250	4,0	400
<b>9730200</b>	Simple rainurée	400	700	250	4,0	400
<b>9731100</b>	Double lisse	800	700	250	8,1	400
<b>9731200</b>	Double rainurée	800	700	250	8,1	400
<b>9731300</b>	Double lisse-rainurée	800	700	250	8,1	400
<b>9731000</b>	Couvercle	786	623	185	-	-
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-
<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-

**Gamme 700**

# Fry-top

**Ergonomie, sécurité, design moderne**

- procédés alimentés par l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**TIROIR RÉCUPÉRATEUR  
DE DÉCHETS ET DE GRAISSE**

**COUVERCLE COMPRIS DANS  
LE KIT**

**PLAQUES LISSES OU RAINURÉES**

**BORDS LATÉRAUX ET BORD  
ARRIÈRE RÉLEVÉS**

**SURFACE DE TRAVAIL  
2200 / 4400 cm<sup>2</sup>**

**RÉDUCTION DE LA  
CONSOMMATION DE  
L'ÉNERGIE DE 30%**

# Fry-top électrique avec couvercle

- réduit la consommation d'énergie d'env. 30%
- munie d'une vitre, d'un thermomètre et d'un évent
- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- améliore les qualités gustatives des plats grillés
- charpente du couvercle réalisée en inox
- hauteur du barbecue avec couvercle ouvert: env. 920 mm
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- les bords relevés améliorent le confort du travail
- possibilité de montage sur un support, un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- pieds réglables



**Panneau de commande intuitif ergonomique**



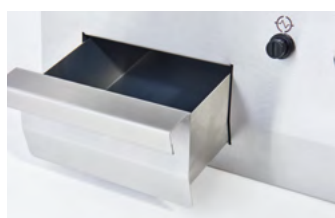
**Fixation solide du couvercle**



**Thermomètre**



**Plaque lisse-rainurée**



**Tiroir récupérateur de déchets et de graisse**



**Système du contrôle d'humidité**

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	U V	P kW
9731190	Lisse	800	700	430	400	8,1
9731290	Rainurée	800	700	430	400	8,1
9731390	Lisse-rainurée	800	700	430	400	8,1

# Gamme 700 Grill

Ergonomie, sécurité, design moderne

- procédés alimentés par l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



Dureté de l'eau



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**FONCTION D'AUTO-  
NETTOYAGE**

**NETTOYAGE MANUEL  
FACILE**

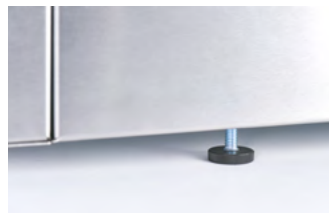
**POSSIBILITÉ DE GRILLER  
À LA VAPEUR**

**GRILLE SPÉCIALE INTÉGRÉE  
AVEC UNE RÉSISTANCE  
CHAUFFANTE**



# Grill à eau

- panneau avant gravé au laser
- une grille spéciale intégrée avec une résistance chauffante capable d'atteindre rapidement la température de travail
- le système de cuisson à la vapeur rend les aliments plus juteux et tendres
- utilisation facultative de la cheminée
- réglage fluide de la température
- grattoir de nettoyage spécial inclus
- la graisse et le condensat s'écoulent dans un réservoir spécial rempli d'eau
- le réservoir est facile à nettoyer
- possède une fonction d'auto-nettoyage



Pieds réglables



Panneau chauffant levable



Levier de la vanne de vidange



Panneau de commande intuitif ergonomique



Grille intégrée avec une résistance chauffante

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9732000	Grill à eau	400	700	250	4,1	400
9733000	Grill à eau	800	700	250	8,2	400
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-

**Gamme 700**

# Fry-top

**Ergonomie, sécurité, design moderne**

- conçu pour la friture par contact et la grillade de divers types de produits
- appareils à gaz naturel ou gaz liquéfié ou à l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**NETTOYAGE FACILE**

**RÉPARTITION UNIFORME  
DE LA TEMPÉRATURE**

**SURFACE ANTIADHESIVE**

**PLAQUES LISSES OU RAINURÉES**

# Fry-top à gaz plaque chromée

- plaque de grill chromée au design moderne
- manettes ergonomiques
- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- surface de travail: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- température de fonctionnement: jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées pour des plaques de 800 mm
- ouverture pour l'évacuation des déchets et des graisses vers le bac à graisses
- générateur d'étincelles alimenté à 230 V
- bords latéraux et arrières hauts
- peut être monté sur base à cadre ouvert ou une base avec une porte
- pieds réglables



**Tiroir à déchets et à graisses**



**Surface facile à nettoyer**

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9736110	Simple lisse	400	700	250	6,5	G20
9736130	Simple lisse	400	700	250	6,5	G30
9736210	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G20
9736230	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G30
9737110	Double lisse	800	700	250	13	G20
9737130	Double lisse	800	700	250	13	G30
9737210	Double rainurée	800	700	250	13	G20
9737230	Double rainurée	800	700	250	13	G30
9737310	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G20
9737330	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G30

# Gamme 700

## Fry-top

Ergonomie, sécurité, design moderne

- conçu pour la friture par contact et la grillade de divers types de produits
- fonctionne au gaz naturel, liquéfié ou l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

 **stalgast**  
power of gastronomy



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**NETTOYAGE FACILE**

**RÉPARTITION UNIFORME  
DE LA TEMPÉRATURE**

**SURFACE ANTIADHESIVE**

**PLAQUES LISSES OU RAINURÉES**

# Fry-top électrique plaque chromée

- plaque de grill chromée au design moderne
- manettes ergonomiques
- panneau frontal gravé au laser avec témoins lumineux de fonctionnement et d'alimentation
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- surface de travail: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- température de fonctionnement: jusqu'à 300°C
- pieds réglables
- deux zones de travail indépendantes pour des plaques de 800 mm
- ouverture pour l'évacuation des déchets et des graisses vers le bac à graisses
- bords latéraux et arrières hauts
- peut être monté sur une base à cadre ouvert ou sur une base avec porte
- couvercle optionnel pour planche 800 mm (9731000)



**Plaque** lisse-rainurée



**Panneau de commande** intuitif ergonomique

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9736100	Simple lisse	400	700	250	4,05	400
9736200	Simple rainurée	400	700	250	4,05	400
9737100	Double lisse	800	700	250	8,1	400
9737200	Double rainurée	800	700	250	8,1	400
9737300	Double lisse-rainurée	800	700	250	8,1	400
9731000	Couvercle	786	623	185	-	-

# Gamme 700 Grill

Ergonomie, sécurité, design moderne

- appareils à gaz naturel ou gaz liquéfié
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**GRILLES TYPE S OU V**

**RÉGLAGE FLUIDE  
DE LA TEMPÉRATURE**

**TIROIR RÉCUPÉRATEUR  
DE CENDRES**

**SYSTÈME DE GRILLAGE SUR  
PIERRE DE LAVE VOLCANIQUE**



# Grill à pierre de lave

- panneau avant gravé au laser
- brûleur avec protection anti-déboisement
- flamme pilote du brûleur
- générateur d'étincelle alimenté par 230 V
- réglage fluide de la température dans la plage de 120-300°C
- pieds réglables



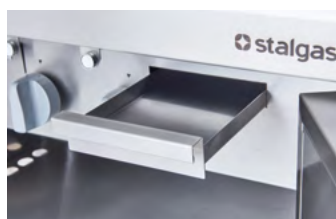
Générateur d'étincelle alimenté par 230 V



Pieds réglables



Levier de la grille



Tiroir récupérateur de cendres



Grille de type V parfaitement adaptée aux grillades de viande et de légumes



Pierres de lave comprises dans le kit



Grille de type S parfaitement adaptée aux grillades de poisson et de fruits de mer

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9732010	Grill à pierre de lave (grille type V)	400	700	850	8	G20
9732030	Grill à pierre de lave (grille type V)	400	700	850	8	G30
9732110	Grill à pierre de lave (grille type S)	400	700	850	8	G20
9732130	Grill à pierre de lave (grille type S)	400	700	850	8	G30
9733010	Grill à pierre de lave (grille type V)	800	700	850	16	G20
9733030	Grill à pierre de lave (grille type V)	800	700	850	16	G30
9733110	Grill à pierre de lave (grille type S)	800	700	850	16	G20
9733130	Grill à pierre de lave (grille type S)	800	700	850	16	G30
973997	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 400	-	-	-	-	-
973998	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 800	-	-	-	-	-
973999	Pierres de lave	-	-	-	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

# Gamme 700

## Friteuses

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats par procédés de grillage ou de friture
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE**  
**ERGONOMIQUE**

**CAPACITÉ DE LA CUVE JUSQU'À 17 LITRES**

**SYSTÈME DE « ZONE FROIDE »**

**RÉSERVOIR COLLECTEUR D'HUILE**  
**DE FRITURE AVEC FILTRE**

**VIDANGE DIRECTE DE L'HUILE**  
**DANS UN RÉSERVOIR**





# Friteuse à gaz

- vidange de l'huile dans un réservoir
- flamme pilote du brûleur
- réglage de la température dans la plage de 90-190°C
- système de « zone froide »
- friteuses 9725110 et 9725130 équipées d'un panier de 310x300x120 mm
- friteuses 9725210 et 9725230 équipées d'un panier de 130x300x120 mm



Réservoir collecteur d'huile de friture avec filtre



Système efficace de brûleurs à gaz



2 panier dans le kit, dans les modèles 9725210, 9725230



Vidange de l'huile dans un réservoir



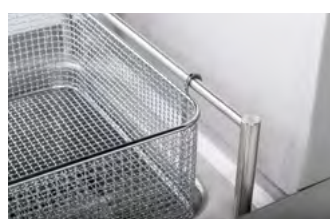
Panneau de commande



Générateur d'étincelle alimenté par 230 V



Pieds réglables



Fixation du panier

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V
9725110	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G20
9725130	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G30
9725210	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G20
9725230	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G30

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar. Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

# Gamme 700

## Friteuses

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats par friture; appareils électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**CAPACITÉ DE LA CUVE  
JUSQU'À 15 LITRES**

**NETTOYAGE FACILE**

**SYSTÈME DE « ZONE FROIDE »**

**OPTION DE PLACEMENT DE DEUX  
PANIER DANS UNE CUVE**

# Friteuse électrique

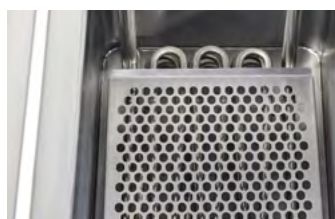
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- température de travail jusqu'à 190°C
- système de « zone froide »
- protection contre les coupures de courant après le retrait de la résistance
- éléments chauffants mobiles pour un nettoyage facile
- vidange sécurisée de l'huile de friture
- possibilité de montage sur un cadre squelettique ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **équipée d'un panier 210x350x110 mm**
- **placement de deux paniers dans une cuve (2x - 105x350x110 mm) possible en option**
- pieds réglables



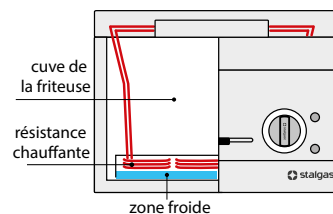
**Levier de la vanne de vidange**



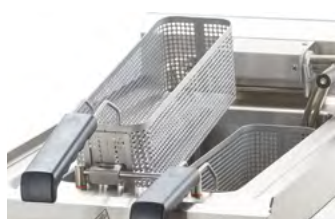
**Système de sécurité accessible depuis le panneau de commande**



**Cuve facile à nettoyer**



**Zone froide**



**Possibilité de placement de deux paniers dans une cuve**



**Indicateur du niveau de l'huile**

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V
1.	<b>9725000</b>	Friteuse simple	400	700	250	10	9	400
2.	<b>9725500</b>	Friteuse simple	400	700	850	15	15	400
3.	<b>9726000</b>	Friteuse double	800	700	250	2x10	18	400
	<b>979991</b>	Ensemble de deux paniers pour les appareils 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-

# Gamme 700

## Chauffe-frites

Ergonomie, sécurité, design moderne

- conçu pour maintenir les aliments au chaud grâce à l'énergie électrique
- l'équipement dédié en tant qu'élément d'une ligne de cuisson ou en tant que dispositif de cuisson indépendant
- l'offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçus pour les établissements de restauration de petite, moyenne et grande taille



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**NETTOYAGE FACILE**

**DURABILITÉ ET CONFORT  
D'UTILISATION**

# Chauffe-frites

- panneau avant gravé au laser
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- conçu pour garder les aliments au chaud
- capacité: GN1/1
- peut être monté sur un cadre ou une base avec une porte
- pieds réglables



Lampe chauffante **puissante**



Écran anti-goutte



Panneau de commande **ergonomique**



Poignées permettant **de retirer facilement le conteneur**

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V
<b>9724500</b>	400	700	440	de 75	1	230

# Gamme 700

## Sauteuse

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats par procédés de cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, friture ou grillage
- appareils à gaz naturel ou gaz liquéfié
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

 **stalgast**  
power of gastronomy



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE**  
**ERGONOMIQUE**

**MÉCANISME PRÉCIS**  
**D'INCLINAISON DE LA SURFACE**  
**DE TRAVAIL**

**VIDANGE D'EAU**

**CAPACITÉ 58 L**  
**SURFACE 0,35 M<sup>2</sup>**

**RÉGULATION FLUIDE DU DEGRÉ**  
**D'OUVERTURE DU COUVERCLE**

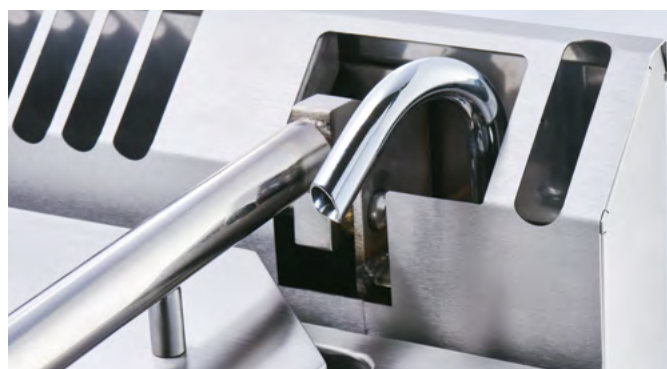


# Sauteuse à gaz basculante

- destinée à la cuisson à l'étouffée, à la cuisson à l'eau et à la friture
- manettes ergonomiques
- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- générateur d'étincelle alimenté par 230 V
- fente d'écoulement étroite
- vanne de remplissage d'eau
- possibilité de dosage manuel d'eau
- réglage de la température dans la plage de 100-300°C
- pieds réglables



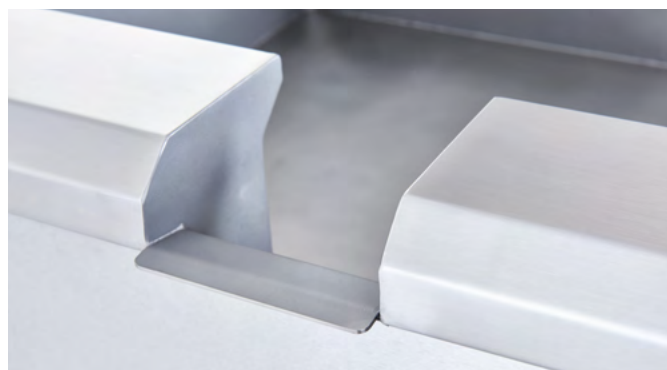
Système précis d'inclinaison de la surface de travail



Vidange d'eau



Contrôle automatique de la température



Fente d'écoulement adaptée aux petits plats

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U	V litres
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar. Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

**Gamme 700**

# Sauteuse électrique basculante

**Ergonomie, sécurité, design moderne**

- destinés à la cuisson directe de plats par procédés de cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, friture ou grillage
- procédés alimentés par l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**MÉCANISME PRÉCIS D'INCLINAISON  
DE LA SURFACE DE TRAVAIL**

**VIDANGE D'EAU**

**CAPACITÉ 58 L  
SURFACE 0.35 M<sup>2</sup>**

**RÉGULATION FLUIDE DU DEGRÉ  
D'OUVERTURE DU COUVERCLE**



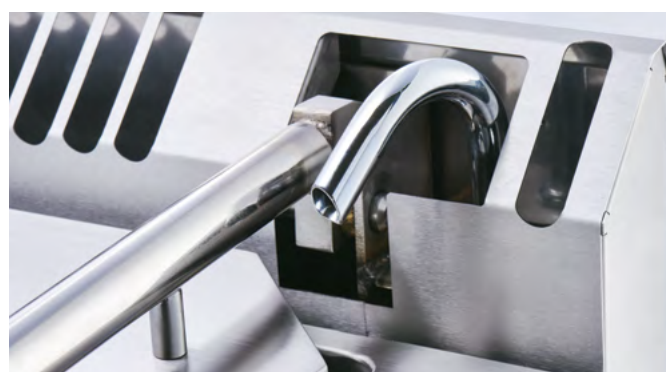


# Sauteuse électrique basculante

- destinée à la cuisson à l'étouffée, à la cuisson à l'eau et à la friture
- manettes ergonomiques
- panneau avant gravé au laser
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- fente d'écoulement étroite
- vanne de remplissage d'eau
- possibilité de dosage manuel d'eau
- réglage de la température dans la plage de 60-300°C
- pieds réglables



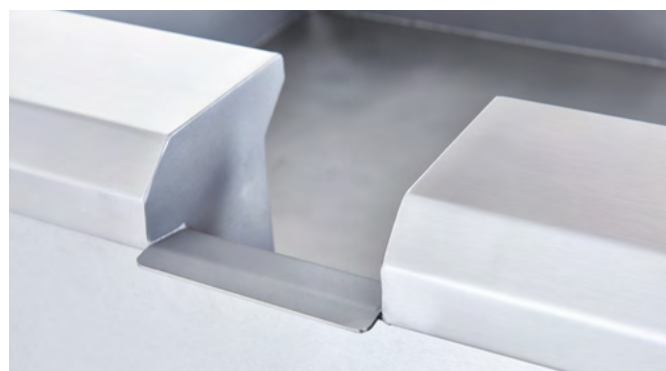
Système précis d'inclinaison de la surface de travail



Vidange d'eau



Panneau ergonomique



Fente d'écoulement adaptée aux petits plats

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U V	V litres
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58

# Gamme 700

## Sauteuse

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats par procédés de cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, friture ou grillage
- procédés alimentés par l'électricité
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE**  
**ERGONOMIQUE**

**PANNEAU AVANT GRAVÉ**  
**AU LASER**

**CAPACITÉ 13 L**  
**SURFACE 0,16 M<sup>2</sup>**

**SYSTÈME DE SÉCURITÉ**  
**ACCESSIBLE DEPUIS LE PANNEAU**  
**DE COMMANDE**



# Sauteuse multifonction

- destinée à la cuisson à l'étouffée, à la cuisson à l'eau, à la friture et au grillage
- manettes ergonomiques
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- robinet de vidange de la cuve
- bouchon de la cuve avec trop-plein de sécurité
- surface de travail de 0,16m<sup>2</sup>
- capacité: 13 l
- utilisation facultative de la cheminée
- pieds réglables



Cuve avec un bouchon



Vidange dans les réservoirs GN



Panneau ergonomique



Couvercle permettant de faire mijoter les plats

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	S filets/h	P kW	U V
9741000	Sauteuse	400	700	850	13	90	5	400
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	-

# Gamme 700

## Cuiseurs à pâtes

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson de plats à l'eau; appareils à gaz naturel, gaz liquéfié ou électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation à gaz



dureté de l'eau



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE**  
**ERGONOMIQUE**

**SYSTÈME DE PROTECTION DE**  
**L'APPAREIL CONTRE LE TRAVAIL À SEC**  
**ACTIVABLE DEPUIS LE PANNEAU DE**  
**COMMANDE**

**UTILISATION POSSIBLE DES**  
**PANIER GN1/3 OU 2X GN1/6**

**INSTALLATION HYDRAULIQUE**

**PLATEAU D'ÉGOUTTAGE**

**POSSIBILITÉ DE DOSAGE**  
**MANUEL D'EAU**



# Cuiseur à pâtes à gaz

- panneau avant gravé au laser
- générateur d'étincelle alimenté par 230 V
- vanne de remplissage d'eau
- trop-plein
- vidange d'eau
- vendu sans paniers à pâtes
- pieds réglables



Robinet d'eau



Plateau d'égouttage



Manettes ergonomiques



Utilisation possible des paniers GN1/3 et/ou 2x GN1/6

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U
9745110	Cuiseurs à pâtes	400	700	850	25	9,1	G20
9745130	Cuiseurs à pâtes	400	700	850	25	9,1	G30
979992	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
979993	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.  
 Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

# Gamme 700

## Cuiseurs à pâtes

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson directe de plats à l'eau
- appareils électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



dureté de l'eau



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE**  
**ERGONOMIQUE**

**SYSTÈME DE PROTECTION DE**  
**L'APPAREIL CONTRE LE TRAVAIL À SEC**  
**ACTIVABLE DEPUIS LE PANNEAU DE**  
**COMMANDE**

**UTILISATION POSSIBLE DES**  
**PANIER GN1/3 OU 2X GN1/6**

**INSTALLATION HYDRAULIQUE**

**PLATEAU D'ÉGOUTTAGE**

**POSSIBILITÉ DE DOSAGE**  
**MANUEL D'EAU**



# Cuiseur à pâtes électrique

- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- éléments chauffants en acier inox, disposés à l'intérieur de la cuve
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- vanne de remplissage d'eau
- trop-plein vidange d'eau
- vendu sans paniers à pâtes
- pieds réglables



**Robinet d'eau**



**Plateau d'égouttage**



**Manettes ergonomiques**



**Utilisation possible des paniers GN1/3 et/ou 2x 1/6**

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V
<b>9745000</b>	Cuiseur à pâtes	400	700	850	15	6	400
<b>979992</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
<b>979993</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-

**Gamme 700**

# Wok à induction

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destiné à la cuisson dans des plats conçus pour la technologie d'induction
- la technologie utilisée dans les appareils à induction permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils traditionnels à gaz ou en électriques
- appareil intégrable dans un alignement d'équipements chauffants ou à utiliser en tant que dispositif de cuisson indépendant
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



induction



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**PANNEAU AVANT GRAVÉ  
AU LASER**

**DIAMÈTRE DE LA MARMITE 290 MM**

**PUISSANCE 5 KW**

**9 NIVEAUX DE PUISSANCE  
CONTRÔLÉS PAR UNE MANETTE**

**SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT  
EFFICACE**



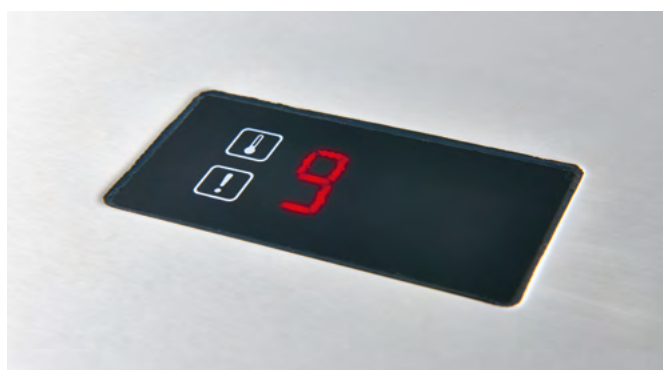


# Wok à induction

- appareil en version sans cheminée à combustion
- utilisation facultative de la cheminée
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- pieds réglables



En option: poêle WOK, acier satiné, longueur du manche 200 mm



Écran d'affichage



Marmite induction



Panneau avant gravé au laser



Poêle wok diamètre 290 mm

Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U	L du manche mm
9704005	Wok	-	400	700	850	25	5	400	-
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	400	-	-	-	-	-	-
037400	Poêle Wok	400	-	-	120	-	-	-	200
037401	Wok pan	400	-	-	120	-	-	-	185

# Gamme 700

## Bain-maries

Ergonomie, sécurité, design moderne

- appareils électriques assurant le maintien de la température des plats
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisine ou à utiliser en tant que dispositifs indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE  
DANS LA PLAGE DE 30-95°C**

**CAPACITÉ GN1/1 OU 2XGN1/1 150MM**

**VIDANGE SÉCURISÉE DE L'EAU**

**SYSTÈME DE SÉCURITÉ  
ACCESSIBLE DEPUIS LE  
PANNEAU DE COMMANDE**

# Bain-marie électrique

- utilisation facultative de la cheminée
- panneau avant gravé au laser
- dimensions de la cuve modèle 9720000 306x508x155 mm, modèle 9721000 630x508x155 mm
- rail de support compris dans le kit dans le modèle 9721000
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- manettes ergonomiques
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- vidange sécurisée de l'eau



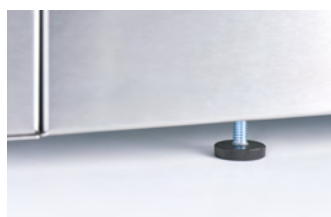
Capacité de la cuve conforme au standard GN1/1



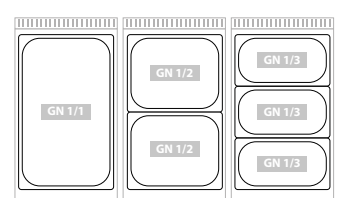
Vidange sécurisée de l'eau



Panneau de commande fonctionnel



Pieds réglables



Exemple de 3 configurations GN



Système de sécurité accessible directement depuis le panneau de commande



Levier de la vanne de vidange

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
9720000	Bain-marie	400	700	250	0,8	230
9721000	Bain-marie	800	700	250	1,6	230
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm					
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm					

# Gamme 700

## Éléments neutres

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés au rangement et à l'agrandissement des plans de travail
- éléments neutres venant compléter les équipements chauffants alignés ou à exploiter en tant que dispositifs de travail indépendants
- destinés aux établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### TIROIRS SIMPLES OU DOUBLES CONFORMES AU STANDARD GN

### MONTAGE D'UNE CHEMINÉE EN OPTION

- mécanisme de fermeture silencieuse des tiroirs empêchant leur claquement contre le panneau avant
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- pieds réglables



**Tiroir coulissant**  
(9700210, 9700610)



**Possibilité d'installer  
une cheminée**

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm
1.	<b>9700200</b>	Meuble neutre	400	700	250
	<b>9700400</b>	Meuble neutre	800	700	250
	<b>9700600</b>	Meuble neutre	1200	700	250
2.	<b>9700210</b>	Meuble neutre avec un tiroir	400	700	250
	<b>9700410</b>	Meuble neutre avec un tiroir	800	700	250
	<b>9700610</b>	Meuble neutre avec deux tiroirs	1200	700	250
	<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-
	<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-
	<b>9700060</b>	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-

# Gamme 700

## Bases et accessoires

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à l'entreposage et à l'optimisation de la fonctionnalité des appareils posables
- gamme des bases conçues pour les appareils destinés à former une file d'équipements chauffants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### Socles et supports des appareils

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm
1.	<b>9701200</b>	Socle	400	565	600
	<b>9701400</b>	Socle	800	565	600
	<b>9701600</b>	Socle	1200	565	600
2.	<b>9702200</b>	Base ouverte	400	565	600
	<b>9702400</b>	Base ouverte	800	565	600
	<b>9702600</b>	Base ouverte	1200	565	600
3.	<b>9703200</b>	Socle avec portes	400	620	600
	<b>9703400</b>	Socle avec portes	800	620	600
	<b>9703600</b>	Socle avec portes	1200	620	600

- composants des bases renforcés
- possibilité de caler trois appareils 400 sur une base 1200
- pieds réglables



### Portes pour bases

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm
1.	<b>9700041</b>	Porte 400 - gauche	393	110	441
	<b>9700042</b>	Porte 400 - droite	393	110	441
2.	<b>9700061</b>	Porte 600 - gauche	593	110	441
	<b>9700062</b>	Porte 600 - droite	593	110	441

- porte à monter soi-même
- équipées de charnières et de plaques de montage
- (1) conviennent aux: 9702200, 9702400  
(2) conviennent aux: 9702600



### Glissières de jonction Gamme 700

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm
1.	<b>9700071</b>	Basse - courte	8	589	19
	<b>9700072</b>	Basse - moyenne	8	619	19
	<b>9700073</b>	Basse - longue	8	660	19
2.	<b>9700081</b>	Haute - courte	7	589	40
	<b>9700082</b>	Haute - moyenne	7	617	40



### Réducteur

- permet d'utiliser des plats de petit calibre
- recommandée pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW

Référence	L mm	P mm
<b>970000</b>	200	200



### Cheminée

- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- destinée aux appareils avec bord arrière
- adaptée aux cuisinières électriques et à gaz, aux meubles neutres, aux sauteuses multifonction, etc.

Référence	Produit
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm
<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm
<b>9700060</b>	Cheminée pour les modules 1200 mm



### Adaptateur WOK

- permet de poser un wok directement sur la grille d'une cuisinière à gaz

Référence	Ø mm	H mm
<b>970005</b>	225	35



# APPAREILS D'APPOINT

- destinés à la cuisson dans tous types de vaisselle, d'un volume allant jusqu'à 100 litres, en utilisant l'énergie du gaz et de l'électrique, y compris par induction
- appareil intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositif de cuisson indépendant
- destinés aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective
- grâce à la technologie de production moderne et aux composants utilisés, les appareils garantissent un rendement élevé et une longue durée de vie



Appareils d'appoint

## Réchauds d'appoint à gaz Standard Line Power

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson dans tous types de vaisselle, d'une capacité allant jusqu'à 40 litres, en utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquéfié
- les appareils peuvent être intégrés dans un alignement d'équipements chauffants ou utilisés en tant que dispositifs de cuisson indépendantes
- destinés aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### BRÛLEUR 5 KW

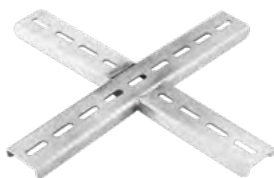
ADAPTÉ AUX CASSEROLES  
D'UNE CAPACITÉ **JUSQU'À 40 L**

GRILLE **EN ACIER INOX**

FLAMME PILOTE

PROTECTION **ANTI-DÉBORDEMENT**

- flamme pilote du brûleur
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3**
- pieds réglables
- réducteur permettant d'utiliser des plats de petit calibre disponible en option



**Réducteur** de grille



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U
773051	Réchaud d'appoint	340	340	340	5	G30
773052	Réchaud d'appoint	340	340	340	5	G20
773050	Réducteur grille	220	220	10	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

Appareils d'appoint

# Réchauds à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson dans tous types de vaisselle, d'une capacité allant jusqu'à 100 litres, en utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquéfié
- les appareils peuvent être intégrés dans un alignement d'équipements chauffants ou utilisés en tant que dispositifs de cuisson indépendantes
- destinés aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**BRÛLEUR À DEUX COURONNES**  
**9 KW, LIGNE TOPLINE**

**FLAMME PILOTE**

**GRILLES EN FONTE**

**BRÛLEUR 11 ET 14 KW,**  
**LIGNE TOPLINE POWER**

**PROTECTION ANTI-DÉBORDEMENT**



# Réchaud à gaz Top Line et Top Line Power

- manette ergonomique résistante à haute température
- brûleur avec protection anti-débordement
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3
- utilisation recommandée des casseroles de Ø 450-500 mm
- adaptés aux grandes casseroles de 50 à 100 l
- pieds réglables



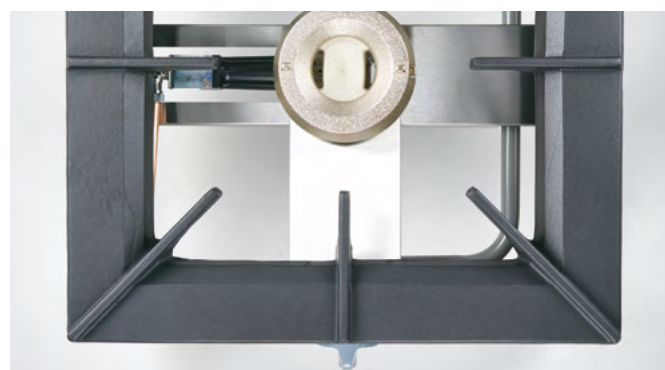
Brûleur 9 kW dans les réchauds Top Line



Manette résistante à haute température



Brûleur 11 et 14 kW dans les réchauds Top Line Power



Grilles en fonte

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U
1.	<b>773001</b>	Réchaud simple	565	605	380	9	G20
	<b>773003</b>	Réchaud simple	565	605	380	9	G30
	<b>773011</b>	Réchaud double	1140	605	380	2x9	G20
	<b>773013</b>	Réchaud double	1140	605	380	2x9	G30
2.	<b>773035</b>	Réchaud simple Top Line Power	565	605	380	14	G20
	<b>773036</b>	Réchaud simple Top Line Power	565	605	380	11	G30
	<b>773000</b>	Réducteur pour la grille des réchauds Top Line	300	300	10	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

Appareils d'appoint

# Réchaud à induction

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson dans des casseroles de 100 litres au maximum pour plaques à induction
- les appareils peuvent être intégrés dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective



alimentation électrique



induction



acier inox



Produit polonais  
Stalgast Radom

**MANETTE ERGONOMIQUE**

**PUISSANCE 5 ET 8 KW**

**PLAQUE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE**

**9 NIVEAUX DE PUISSANCE**

**SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT EFFICACE**

**ADAPTÉ AUX CASSEROLES D'UNE CAPACITÉ JUSQU'À 50 L**



- 773025 plaque induction d'un diamètre de 340 mm et d'une puissance de 5 kW
- 773028 plaque induction d'un diamètre de 400 mm et d'une puissance de 8 kW
- système de reconnaissance des casseroles
- pieds réglables



Plaque céramique  
très résistante



Écran d'affichage  
électronique

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
773025	500	500	380	5	400
773028	600	600	380	8	400

Appareils d'appoint

# Réchaud électrique

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinés à la cuisson dans tous types de vaisselle, d'une capacité allant jusqu'à 100 litres, en utilisant l'énergie électrique
- l'appareil peut être intégré dans un alignement d'équipements chauffants ou utilisé en tant que dispositifs de cuisson indépendantes
- destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**MANETTE ERGONOMIQUE**

**PLAQUE DE CUISSON EN FONTE  
D'UN DIAMÈTRE DE 400 MM**

**RÉGLAGE À 6 PALIERS**

**STRUCTURE SOLIDE**

**PUISSANCE 5 KW**



- structure à toute épreuve réalisée en acier inox
- adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l
- protection contre surchauffe
- pieds réglables



Plaque de cuisson  
en fonte



Manette ergonomique

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
773020	580	580	380	5	400

Appareils d'appoint

# Cuisinières à gaz

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson au moyen de tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- gamme d'appareils intégrables dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective



alimentation  
à gaz



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**PANNEAU DE COMMANDE  
ERGONOMIQUE**

**CUVETTES ANTI-  
DÉBORDEMENT AMOVIBLES**

**BRÛLEURS 3,5 KW; 5 KW;  
7 KW ET 9 KW**

**FLAMME PILOTE**

**DISPONIBLE EN VERSION  
À 4 ET À 6 BRÛLEURS**



# Cuisinière à gaz autonome

- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3
- panneau avant gravé au laser
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (à deux couronnes); 9 kW (à deux couronnes)
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle



Grilles en fonte



Réducteur



Panneau de commande intuitif ergonomique



Adaptateur WOK

No.	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U
1.	<b>979511</b>	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
	<b>979513</b>	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
	<b>979521</b>	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
	<b>979523</b>	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
	<b>979531</b>	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
	<b>979533</b>	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
	<b>979611</b>	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
	<b>979613</b>	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
	<b>979621</b>	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
	<b>979623</b>	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
2.	<b>970000</b>	Réducteur	-	200	200	-	-	-
3.	<b>970005</b>	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-

No.	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U
1.	<b>999511</b>	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
	<b>999513</b>	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30
	<b>999521</b>	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
	<b>999523</b>	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30
	<b>999531</b>	4-brûleurs (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
	<b>999533</b>	4-brûleurs (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30
	<b>999541</b>	4-brûleurs (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
	<b>999543</b>	4-brûleurs (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30
	<b>999551</b>	4-brûleurs (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
	<b>999553</b>	4-brûleurs (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30
	<b>999611</b>	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
	<b>999613</b>	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30
	<b>999621</b>	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20
	<b>999623</b>	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.

Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

Appareils d'appoint

## Cuisinière à gaz autonome à monter

Ergonomie, sécurité, design moderne

- intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- conçue pour les petits et moyens établissements de restauration et les points de restauration collective
- construction en acier inoxydable
- version boulonnée
- pieds et tablette reliés par des vis
- protection contre le reflux
- grilles en fonte
- panneau avant gravé au laser



alimentation  
à gaz



self-assembly



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**



**RÉDUCTION DE LA PUISSANCE  
DES BRÛLEURS À 1/3 (ÉCONOMIE  
DE FLAMME)**

**PIEDS RÉGLABLES DANS  
LA GAMME DE -5 /+25 MM**

**DISPONIBLE EN VERSION  
À 4 ET À 6 BRÛLEURS**

**HAUTEUR ENTRE L'ÉTAGÈRE  
ET LA CUISINIÈRE 430 MM**

**BRÛLEURS 3,5 KW; 5 KW;  
7 KW ET 9 KW**

**FLAMME PILOTE**

# Cuisinière à gaz autonome à monter

- construction en acier inoxydable
- pour la version auto-assemblage
- pieds et tablette reliés par des vis
- brûleurs 3,5 kW ; 5 kW ; 7 kW et 9 kW
- disponible en version 4 et 6 brûleurs
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- grilles en fonte
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (économie de flamme)
- hauteur entre l'étagère et la cuisinière 430 mm
- pieds réglables dans la gamme de -5 /+25 mm
- panneau avant gravé au laser



Grilles en fonte

À monter structure solide

Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U
978511	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
978513	4-brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
978521	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
978523	4-brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
978531	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
978533	4-brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
970000	Réducteur grille	-	200	200	-	-	-
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-

Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U
978613	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
978621	6-brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
978623	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
979611	6-brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
970000	Réducteur grille	-	200	200	-	-	-
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-

Appareils adaptés à l'alimentation à gaz G20/20mbar ou G30/37mbar.  
Pour le cas d'alimentation par un autre type de gaz/sous une autre pression, l'appareil est équipé de buses permettant d'adapter le four aux conditions de fonctionnement dans le pays de destination (conformément au certificat délivré).

Appareils d'appoint

## Cuisinière à induction autonome

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans des plats conçus pour la technologie d'induction
- la technologie utilisée dans les cuisinières à induction permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils traditionnels à gaz ou électriques
- intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



induction



acier inox



Produit polonais  
Stalgast Radom

### MANETTES ERGONOMIQUES

### PLAQUES INDUCTION D'UNE PUISSANCE DE 3,5 KW

### DISPONIBLE EN VERSION À 2 OU À 4 PLAQUES INDUCTION

- plaques induction d'un diamètre de 225 mm, 3.6 kW
- 9 power levels regulated by a knob
- les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre
- indicateur de chaleur résiduelle et système de refroidissement efficace
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- panneau avant gravé au laser
- système de reconnaissance des plats
- affichage des paramètres de fonctionnement



Plaques induction  
céramiques

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
979510	2 plaques de cuisson	400	700	850	7	400
979610	4 plaques de cuisson	800	700	850	14	400



Appareils d'appoint

## Cuisinières électriques autonomes

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- ligne d'appareils intégrables dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### PANNEAU DE COMMANDE ERGONOMIQUE

### 6 NIVEAUX DE PUISSANCE

### PLAQUE DE DESSUS PRESSEE

- voyants de contrôles de marche et de puissance
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- protection contre la surchauffe
- pieds réglables



Plaques de cuisson à chauffage rapide d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
979500	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4	400
979600	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6	400

Appareils d'appoint

## Fry-top électrique autonome

Ergonomie, sécurité, design moderne

- pour la friture par contact et le grillage de divers aliments
- ligne d'équipements dédiés comme éléments d'une ligne de cuisson ou comme dispositif de cuisine indépendant
- offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçu pour la petite, moyenne et grande restauration



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

### PANNEAU DE COMMANDE ERGONOMIQUE

### BORD ARRIÈRE ET BORDS LATÉRAUX RELEVÉS

### TIROIR RECUPERATEUR DE DECHETS ET DE GRAISSE

- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- surface de travail: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- deux zones de travail indépendantes pour des plaques de 800 mm
- température de fonctionnement: jusqu'à 300°C
- panneau frontal gravé au laser
- vers le bac à graisses
- bords latéraux et arrières hauts
- pieds réglables



Panneau de commande  
ergonomique

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
979301	Simple lisse	400	700	850	4,05	400
979302	Simple rainurée	400	700	850	4,05	400
979311	Double lisse	800	700	850	8,10	400
979312	Double rainurée	800	700	850	8,10	400
979313	Double lisse-rainurée	800	700	850	8,10	400

Appareils d'appoint

## Friteuse électrique autonome

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destinées à la cuisson directe de plats par procédés de grillage ou de friture
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



alimentation électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

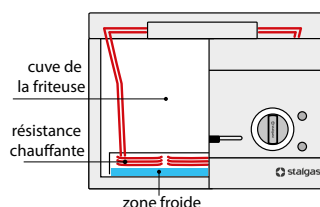
### CAPACITE DE LA CUVE JUSQU'A 10 LITRES

### OPTION DE PLACEMENT DE DEUX PANIERS DANS UNE CUVE

- protection contre les coupures de courant après le retrait de la résistance
- éléments chauffants mobiles pour un nettoyage facile
- température de travail jusqu'à 190°C
- panneau avant gravé au laser
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- vidange sécurisée de l'huile de friture
- équipée d'un panier 210x350x110 mm
- placement de deux paniers dans une cuve (2x - 105x350x110 mm) possible en option



Possibilité de placement de deux paniers dans une cuve



Zone froide

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V
979250	Friteuse simple	400	700	850	10	9	400
979991	Ensemble de deux paniers	105	350	110	-	-	-

Appareils d'appoint

## Four multifonction à convection

Ergonomie, sécurité, design moderne

- destiné à tous les procédés de cuisson n'exigeant pas l'embuage du compartiment de cuisson
- appareil destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie, spécialement recommandé pour la restauration collective



alimentation électrique



stacking



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**SYSTEME DE TRAVAIL PAR  
CONVECTION**

**MINUTERIE 120 MIN AVEC FONCTION  
DE TRAVAIL CONTINU**

**POSSIBILITÉ D'ALIGNEMENT  
DE 3 FOURS**

**ADAPTÉ AUX PLATEAUX DE CUISSON  
600X400 ET GN1/1**



# Four multifonction à convection

- **3 modes de travail:**
  - résistance du haut (fonction de grill)
  - résistance du ventilateur (fonction de circulation d'air forcée)
  - résistance du ventilateur et résistance du haut couplées (circulation d'air forcée + fonction de grill)
- **possibilité optionnelle d'alignement de trois fours**
- réglage de la température de 30 à 300° C
- dimensions du compartiment du four 660x445x285 mm
- glissières à trois niveaux
- **grille en acier inox comprise dans le kit**
- témoins lumineux de marche et de puissance
- front et portes en acier inox
- structure en acier galvanisé
- pieds réglables (20 mm)



Porte du four à **double paroi vitrée**



Poignée en **acier inoxydable**



**3 modes** de travail



**Kit de raccordement**



Pieds **réglables**

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V
<b>965001</b>	Four	800	640	600	6	400
<b>960001</b>	Kit de raccordement	-	-	-	-	-

Appareils d'appoint

# Sauteuse électrique

Ergonomics, safety

- destiné à la préparation de plats cuits à l'eau, mijotés et frits
- appareil destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie, spécialement recommandé pour la restauration collective



alimentation  
électrique



acier inox



Produit polonais  
**Stalgast Radom**

**STABILITÉ EXCEPTIONNELLE  
DE LA CONSTRUCTION**

**SURFACE DE LA MARMITE 0,27 M<sup>2</sup>**

**CAPACITÉ 40L**

**RÉGLAGE FLUIDE  
DE LA TEMPÉRATURE**

**CONSTRUCTION  
DU SOCLE RENFORCÉE**

**HAUTE PERFORMANCE 100  
ESCALOPES OU FILETS PANNÉS/H**



# Sauteuse électrique

- destiné à frire et à mijoter
- **la marmite d'une grande surface de travail (0,27 m<sup>2</sup>) permet de confectionner plusieurs plats en même temps**
- inclinaison manuelle de la marmite pour une vidange rapide et efficace de son contenu
- **thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle**
- les pieds réglables assurent une parfaite mise à niveau de l'appareil, ce qui permet de cuisiner même des quantités minimales d'aliments au fond de la marmite



Cuve réalisée **en acier inox**



Réglage fluide de la température



Équipement supplémentaire: **kit douche**



Construction **du socle renforcé**

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	S filets/h	P kW	U V
<b>778002</b>	Sauteuse	700	786	912	de 300	100	6,3	400
<b>651202</b>	Kit douche	-	-	-	-	-	-	-



## Nous contacter



**Stalgast sp. z o. o.**  
03-736, Plac Konesera 9  
Varsovie, Pologne



[stalgast.eu](http://stalgast.eu)  
**E-mail:**  
[export@stalgast.com](mailto:export@stalgast.com)

L700FR\_2023\_09\_28

